

OSOBNNE INFORMACIJE

Jurislav Babić



 Bračka 134, Osijek, 31000, Hrvatska

 031 224 333

 jbabic@ptfos.hr

 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/73-jurislav-babic>

Spol Muško | Datum rođenja 14/03/1978 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	10.2010.-
Zanimanje ili radno mjesto	Prodekan za znanost
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	27.10.2011.
Zanimanje ili radno mjesto	Izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2007.-2011.
Zanimanje ili radno mjesto	Docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I
OSPOBLJAVANJE

Datumi	19. siječnja 2007.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Utjecaj acetiliranja i dodataka na reološka i termofikalna svojstva škroba kukuruza i tapioke"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA
Datumi	25. ožujka 2002.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: " Utjecaj obrade visokim tlakom na kakvoću soka rajčice i marelice"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA

OSOBNJE VJEŠTINE**Materinski jezik**

Hrvatski

Ostali jezici**Engleski jezik**

RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
B1	B1	B2	B1	B1

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

Prodekan za znanost Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2010. –
Predsjednik Odbora za znanost Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2013. –
Predsjednik Povjerenstva za stjecanje doktorata znanosti na PTFOS-u, 2014.-
Zamjenik predstojnika Zavoda za prehrambene tehnologije, 2010. – 2011.
Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane, 2010. –
Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Tehnologija tradicionalnih mesnih proizvoda, 2010. –
Član Povjerenstva za unapređivanje kvalitete PTFOS-a, 2010. – 2012.
Član Savjeta za ruralni razvoj pri Ministarstvu poljoprivrede, 2012. –
Član leadership grupe za razvoj klastera konkurentnosti prehrambeno-prerađivačke industrije pri Ministarstvu gospodarstva, 2012. –

Organizacija međunarodnih skupova:

- 2011., 2013. i 2015. Član znanstveno-organizacijskog odbora međunarodnog kongresa 6th International Congress „Flour-Bread“ ' Opatija, Croatia.
- 2010. i 2014. Član znanstveno-organizacijskog odbora međunarodnog kongresa “Ruzicka days” Vukovar, Croatia.
- 2012. Član znanstvenog odbora međunarodnog kongresa 4th International conference „Technique, Education, Agriculture & Management”, TEAM 2012, 2012, Slavonski Brod, Croatia.

Član uređivačkog odbora međunarodnih časopisa:

- Journal of agricultural extension and rural development
- Journal of cereals and oilseed
- Journal of Global Agriculture and Ecology
- Food in Health and Disease

Računalne vještine

Dobro poznavanje Microsoft Office alata (sposobnosti stečene kroz informalno obrazovanje)

DODATNE INFORMACIJE

Nagrade Hrvatska akademija tehničkih znanosti. Nagrada mladom znanstveniku “Vera Johanides” za 2007. godinu

Projekti Suradnik na međunarodnim projektima

1. Quality and stability development of confectionery filling
2. JAČANJE VEZA SVEUČILIŠTE - INDUSTRIJA U PODRUČJU SIGURNOSTI I KVALITETE HRANE
3. Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry

Suradnik na nacionalnim projektima

1. Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji , 2007.-2014.
1. Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda, UNIOS, 2013. – 2014.
2. Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives, HRZZ, 2014.-2018.

Suradnik na stručnim projektima

1. Unaprjeđenje tehnologije i standardizacija kvalitete voćnih rakija
2. Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi ekstrakata bilja
3. "Unaprjeđenje i standardizacija tehnološkog postupka proizvodnje polutvrdog i bijelog sira na poljoprivrednim obiteljskim gospodarstvima Osječko-baranjske županije; proizvodnja zaštićenog, autohtonog sira specifičnih svojstava“

Voditelj stručnih projekata

1. Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Usavršavanje

Godina	2004. i 2014.
Mjesto	Wroclaw, Poljska
Ustanova	Agricultural University of Wroclaw, The Faculty of Food Science
Područje	Prehrambena tehnologija
Godina	2006.
Mjesto	Rennes, Francuska
Ustanova	University of Rennes
Područje	Prehrambena tehnologija

PUBLIKACIJE

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni
znanstveni i
pregledni A1
radovi

1. Obradović, V., Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Jozinović A., Klarić, I.: Influence of dried Hokkaido pumpkin and ascorbic acid addition on chemical properties and colour of corn extrudates. *Food Chemistry*. 183 (2015), 136–143.
2. Ačkar, Đ., Škrabal, S., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Jozinović, A.: Rheological Properties of Milk Chocolates as Influenced by Milk Powder Type, Emulsifier, and Cocoa Butter Equivalent Additions. *International Journal of Food Properties*. 18 (2015), 1568–1574.
3. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Jozinović, A.: Modification of wheat starch with succinic acid/acetanhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures II. Chemical and physical properties. *Journal of food science and technology*. 51 (2014), 1463-1472.
4. Šubarić, D., Ačkar, Đ., Babić, J., Sakač, N., Jozinović, A.: Modification of wheat starch with succinic acid/acetic anhydride and azelaic acid/acetic anhydride mixtures I. Thermophysical and pasting properties. *Journal of food science and technology*. 51 (2014), 2616-2623.
5. Obradović, V., Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Jozinović A.: Improvement of nutritional and functional properties of extruded food products. *Journal of food and nutrition research*. 53 (2014), 189-206
6. Ačkar, Đ., Valek Lendić, K., Valek, M., Šubarić, D., Miličević, B., Babić, J., Nedić, I.: Cocoa Polyphenols: Can We Consider Cocoa and Chocolate as Potential Functional Food? *Journal of chemistry*. 5 (2013), 28392-1-2839-7.
7. Šubarić, Drago, B., Jurislav, Lalić, A., Ačkar, Đ., Kopjar, M.: Isolation and Characterisation of Starch from Different Barley and Oat Varieties. *Czech journal of food sciences*. 29 (2011), 354-360.
8. Režek J., A., Herceg, Z., Šubarić, D., Babić, J., Brnčić, M., Rimac Brnčić, S., Bosiljkov, T., Čvek, D., Tripalo, B., Gelo, J.: Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*. 79 (2010), 91-100.
9. Ačkar, Đ., Babić, J., Šubarić, D., Kopjar, M., Miličević, B.: Isolation of starch from two wheat varieties and their modification with epichlorohydrin. *Carbohydrate polymers*. 81 (2010), 76-82.
10. Šubarić, D., Babić, J., Ačkar, Đ., Miličević, B., Kopjar, M., Slačanac, V.: Reološka i termofizikalna svojstva modelnih smjesa za sladoled sa smanjenim udjelom masti i šećera. *Mljekarstvo*. 60 (2010), 127-134.

Izvorni
znanstveni i
pregledni A2
radovi

1. Ačkar, Đ., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Miljević, D.: Utjecaj parametara ekstruzije na oštećenje škroba i udio rezistentnog škroba u kukuruznim ekstrudatima. *Glasnik zaštite bilja*. 6 (2014), 57-63.
2. Ačkar, Đ., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Jokić, S., Vračević, R.: Utjecaj vlažnosti pšenične krupice na svojstva ekstrudata. *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2014.), 62-69.
3. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, A., Jokić, S.: Edible films and coatings - production and application. *Technologica acta*. 7 (2014), 1-6.
4. Jozinović, A., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Miličević, B., Babić, J., Jašić, M., Valek Lendić, K.: Food industry by-products as raw materials in functional food production. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014), 22-30.
5. Miličević, B., Šubarić, D., Babić, J., Ačkar, Đ., Jozinović, A., Petošić, E., Matijević, A.: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014), 1-5.
6. Miličević, R., Miličević, B., Ačkar, Đ., Škrabal, S., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, Jašić, M.: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers. *Technologica acta*. 7 (2014), 35-40.
7. Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Jozinović A., Miličević, B., Pajin, B., Aličić, D.: Application of starch based additives in meat industry. *Meat*. 15 (2013), 209-213.
8. Miličević, B., Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Čačić, J., Prce, M.: The effect of distillation systems on the quality of apple distillates. *Technologica acta*. 6 (2013), 1-6.
9. Miličević, B., Šubarić, D., Babić, Petošić, E., J., Ačkar, Đ., Čačić, J.: Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda. *Glasnik zaštite bilja*. 36 (2013), 76-85.
10. Jozinović, A., B., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Babić, J., Klarić, I., Kopjar, M., Valek Lendić, K.: Influence of buckwheat and chestnut flour addition on properties of corn extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012), 26-33.
11. Jozinović, A., B., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Babić, J., Planinić, M., Pavoković, M., Blažić, M.: Effect of screw configuration, moisture content and particle size of corn grits on properties of extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012), 95-101.
12. Miličević, B., Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Jozinović, A., Miličević, R., Petošić, E., Jozinović, A.: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. *Glasnik zaštite bilja*. 3 (2012), 58-64

13. Miličević, B., Lukić, I., Babić, J., Šubarić, Miličević, R., Ačkar, Đ.: The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangerine distillates. *Glasnik zaštite bilja*. 5 (2012), 68-75.
14. Miličević, B., Lukić, I., Babić, J., Šubarić, Miličević, R., Ačkar, Đ. Miličević, D.: Aroma and sensory characteristics of Slavonian plum brandy. *Technologica acta*. 5 (2012), 1-7.
15. Muhamedbegović, B., Šubarić, D., Babić, J., Ačkar, Đ., Jašić, M., Keran, H., Budimlić, A., Matas, I.: Modification of potato starch. *Technologica acta*. 5 (2012), 1-6.
16. Šereš I., Zita, Dokić P., Ljubica, Pajin S., Biljana, Šoronja Simović M., Dragana, Šubarić, Drago, Babić, Jurislav, Fišteš Z., Aleksandar.: Influence of the operating parameters on the flux during microfiltration of the steepwater in the starch industry. *Acta Periodica Technologica*. 43 (2012), 225-235.
17. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Šoštarec, A., Miličević, D.: Modification of barley starch with mixtures of organic dicarboxylic acids and acetanhydride. *Technologica acta*. 4 (2011), 27-33.
18. Miličević, B., Lukić, I., Babić, J., Šubarić, Miličević, R., Jašić, M.: Stability of alpha-thujone and beta-thujone in bitter liqueur "Pelinkovac". *Technologica acta*. 4 (2011), 27-32.
19. Selimović, A., Miličević, D., Oručević, S., Ačkar, Đ., Babić, J.: Influence of buckwheat flour on the dough rheology and sensory properties of wheat bread. *Technologica acta*. 4 (2011), 33-38.
20. Šubarić, D., Babić, J., Ačkar, Đ., Piližota, V., Kopjar, M., Ljubas, I., Ivanovska, S.: Effect of galactomannan hydrocolloids on gelatinization and retrogradation of tapioca and corn starch. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. 3 (2011), 26-31.
21. Ačkar, Đ., Babić, J., Šubarić, D., Muhamedbegović, B., Jašić, Midhad, Budimlić, Asmir, Stanković, Ivana: Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. 60 (2010), 261-265.
22. Ljubić Herceg, I., Šubarić, D., Babić, J., Herceg, Z.: Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na reološka i pastozna svojstva škroba pšenice. *Croatian journal of food science and technology*. 2 (2010), 1-8.

Poglavlja u
međunarodnoj
knjizi

1. *Acetic Acid in the Food Industry* u knjizi *Acetic Acids, Chemical Properties, Production and Applications*. Ur: Basile, Angelo. New York, SAD : Nova Publishers, 2013.
2. *Food Safety System in Croatia* u knjizi *Environmental and Food Safety and Security for South-East Europe and Ukraine, NATO Science for Peace and Security Series C: Environmental Security*. Ur: Vitale, Ksenija. Dordrecht: Springer, 2012.
3. *Wheat starch* u knjizi *Wheat: Genetics, Crops and Food Production*. Ur: Almeida, Maria T. Hauppauge NY , SAD: Novapublishers, 2011.

Poglavlja u
domaćoj knjizi

1. *Procesi konzerviranja hrane u knjizi Uvod u Sigurnost hrane*. Ur: Jelena Đugum, Ivona Babić. Ljubljana, Slovenija: Institut of Food Safety and Environmental Health, 2014.

Udžbenici i
skripta

1. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica. Higijena i sanitacija, interna skripta. Osijek : PTF, 2012.