

OSOBNE INFORMACIJE

Antun Jozinović


- 📍 Franje Kuhača 18, Osijek, 31000, Hrvatska
- ☎ +385 31 224 337
- ✉ antun.jozinovic@ptfos.hr
- 🌐 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3246-antun-jozinovic>

Spol M | Datum rođenja 17/10/1987 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Datum | 1. 6. 2015. - |
| Zanimanje ili radno mjesto | Poslijedoktorand |
| Ime i adresa poslodavca | Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska |
| | |
| Datum | 22. 7. 2011. - 1. 6. 2015. |
| Zanimanje ili radno mjesto | Znanstveni novak - asistent |
| Ime i adresa poslodavca | Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska |

 OBRAZOVANJE I
OSPOSOBLJAVANJE

- | | |
|--|--|
| Datumi | 15. 5. 2015. |
| Naziv dodijeljene kvalifikacije | Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija |
| Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine | Naziv rada: "Svojstva kukuruznih snack proizvoda obogaćenih s nusproizvodima prehrambene industrije" |
| Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja | Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku
Znanost i visoko obrazovanje |
| Razina prena nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji | Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA |
| | |
| Datumi | 16. 6. 2011. |
| Naziv dodijeljene kvalifikacije | mag. ing. prehrambenog inženjerstva |
| Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine | Naziv rada: " Utjecaj ekstruzije na svojstva smjesa kukuruzne krupice s heljdinim i kestenovim brašnom " |
| Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja | Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku
Znanost i visoko obrazovanje |
| Razina prena nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji | Razina 7 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA |

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Hrvatski

Ostali jezici

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

Engleski jezik

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

Komunikacijske vještine

- dobre komunikacijske vještine stečene u radu sa studentima na vježbama, kao i na različitim seminarima i predavanjima

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- timski rad, organizacijske sposobnosti
- član Povjerenstvo za praćenje i osiguranje kvalitete visokog obrazovanja na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
- član Etičkog povjerenstva na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek

Računalne vještine

- dobro vladanje alatima Microsoft Office™

Vozačka dozvola

- B

DODATNE INFORMACIJE

Područje znanstveno-stručnog interesa

Prehrambena tehnologija, razvoj i unaprjeđenje procesa u proizvodnji hrane, reološka i termofizikalna svojstva hrane, sigurnost hrane, unaprjeđenje kvalitete i stabilnosti prehrambenih proizvoda, tehnologija ugljikohidrata, konditorski proizvodi, ekstruzija

Nagrade i priznanja

- Nagrada Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek za ostvarena postignuća u području znanstvenog, nastavnog i stručnog rada u 2015. godini
- Rektorova nagrada (2011.)
- Dekanova nagrada (2011.)
- „Državna stipendija“ na preddiplomskom i diplomskom studiju (2007.-2011.)
- Nagrada za najboljeg studenta završne godine na preddiplomskom i diplomskom studiju, koju dodjeljuje „Lions Club“ Osijek (2008.; 2010.)
- Stipendist Udruge bosanskih Hrvata „Prsten“ (2007.-2011.).

Projekti

Suradnik na nacionalnom projektu

Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives, HRZZ, 2014.-2018

Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji – 113-1130473-0571

Suradnik na sveučilišnom projektu

Praćenje utjecaja ekstruzije na udio hidrosimetilfurfurala i akrilamida u snack proizvodima s dodatkom nusproizvoda prehrambene industrije (2. 3. 2015. – 2. 3. 2016.)

Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda (UNIOS; 25. 9. 2013. – 25. 9. 2014.)

Članstva u društvima

Udruga bivših studenata i prijatelja Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek – TehnOS
Društvo kemičara i tehnologa Osijek
Udruga bosanskih Hrvata „Prsten“

PUBLIKACIJE

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni
znanstveni i
pregledni
radovi iz
skupine A1

1. Ačkar, Đurđica; Škrabal, Svjetlana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun: Rheological Properties of Milk Chocolates as Influenced by Milk Powder Type, Emulsifier, and Cocoa Butter Equivalent Additions // *International journal of food properties*. 18 (2015), 7; 1568-15741.
2. Obradović, Valentina; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Klarić, Ilija: Influence of dried Hokkaido pumpkin and ascorbic acid addition on chemical properties and colour of corn extrudates // *Food chemistry*. 183 (2015); 136-143.
3. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun: 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.), 8; 1463-1472.
4. Obradović, Valentina; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun: Improvement of nutritional and functional properties of extruded food products // *Journal of food and nutrition research*. 53 (2014.), 3; 189-206.
5. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Sakač, Nikola; Jozinović, Antun: 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.), 10; 2616-2623.

Znanstveni
radovi iz skupine
A1 prihvaćeni za
objavu

1. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav: Influence of spelt flour addition on properties of extruded products based on corn grits // *Journal of food engineering*. (2015.).

Izvorni
znanstveni i
pregledni
radovi iz
skupine A2

1. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jokić, Stela; Vračević, Ružica: Utjecaj vlažnosti pšenične krupice na svojstva ekstrudata // *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2014.); 62-69.
2. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Miljević, Duška: Utjecaj parametara ekstruzije na oštećenje škroba i udio rezistentnog škroba u kukuruznim ekstrudatima // *Glasnik zaštite bilja*. 6 (2014.); 57-63.
3. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Jokić, Stela: Edible films and coatings - production and application // *Technologica acta*. 7 (2014), 2; 1-6.
4. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Jašić, Midhat; Valek Lendić, Kristina: Food industry by-products as raw materials in functional food production // *Hrana u zdravlju i bolesti, znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku*. 3 (2014.), 1; 22-30.
5. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Miličević, Radoslav; Klarić, Ilija: The effects of the fermentation with immobilized yeast and different cherry varieties on the quality of cherry brandy // *Croatian journal of food science and technology*. 6 (2014.), 2; 104-109.
6. Miličević, Borislav; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Petošić, Emil; Matijević, Anita: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine // *Hrana u zdravlju i bolesti, znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku*. 3 (2014.), 1; 1-5.
7. Miličević, Radoslav; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica; Škrabal, Svjetlana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Jašić, Midhat: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers // *Technologica acta*. 7 (2014), 1; 35-40.
8. Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Pajin, Biljana; Aličić, Damir: Primjena dodataka na bazi škroba u mesnoj industriji - Application of starch based additives in meat industry // *Meso : prvi hrvatski časopis o mesu*. 15 (2013), 3; 209-213.
9. Kišmartin, Irena; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Slačanac, Vedran; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun: CONTROL OF HACCP SYSTEM EFFICIENCY IN CREAM CHEESE PRODUCTION // *Journal of Hygienic Engineering and Design (JHED)*. 2 (2013.); 30-35.
10. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Klarić, Ilija; Kopjar, Mirela; Valek Lendić, Kristina: Influence of buckwheat and chestnut flour addition on properties of corn extrudates // *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012.), 1; 26-33.
11. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Planinić, Mirela; Pavoković, Mariana; Blažić, Marijana: 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), 2; 95-101.
12. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Radoslav; Petošić, Emil; Jozinović, Antun: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije // *Glasnik zaštite bilja*. 3 (2012); 58-64.

Poglavlja u
knjizi

1. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav: *Acetic Acid in the Food Industry // Acetic Acids, Chemical Properties, Production and Applications* / Basile, Angelo (ur.). New York, SAD: Nova Publishers, 2013. Str. 163-176.