



## OSOBNJE INFORMACIJE

## Daliborka Koceva Komlenić



 F. Kuhača 20, 31 000 Osijek, Hrvatska

 +385 31 224 359

 daliborka.koceva@ptfos.hr

 [www.ptfos.hr](http://www.ptfos.hr)

Spol Ž | Datum rođenja 11/06/1970 | Državljanstvo Hrvatsko

## RADNO ISKUSTVO

Datum zadnjeg (re)izbora

28.2.2012.

Izv. prof.

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31 000 Osijek

Vrsta djelatnosti ili sektor

Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I  
OSPOSBLJAVANJE

Datumi 17.svibnja 2007.

Naziv dodijeljene kvalifikacije

Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija

Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine

Naziv rada: " Ispitivanje utjecaja različitog načina zakiseljavanja i dodatka karboksimetilceluloze na parametre kakvoće svježih i zamrzvanih kruhova "

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 27. prosinca 2000..

Naziv dodijeljene kvalifikacije

Magisterij iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija

Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine

Naziv rada: " Utjecaj hidrokoloida na reološka svojstva pšeničnog brašna i senzorske pokazatelje kakvoće tjestenine

Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja

Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Zagrebu  
Znanost i visoko obrazovanje

Datumi 12. listopada 1997.

Naziv dodijeljene kvalifikacije

Dipl. ing. prehrambene tehnologije

Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine

Naziv rada: " Utjecaj hidrokoloida na reološka svojstva smjesa za sladoled i mliječnih krema "

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

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

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

Organizacija međunarodnih skupova:

- 2011. i 2015. Organizator međunarodnog kongresa „Flour-Bread“
- 2009 - 2015. član znanstvenog i organizacijskog odbora međunarodnog kongresa „Flour-Bread“

Uređivački odbor zbornika s međunarodnog kongresa:

- Proceedings of the 6. International congress Flour-Bread '13 - urednik
- Proceedings of the 5. International congress Flour-Bread '13 – glavni urednik

Komunikacijske vještine

Dobre komunikacijske vještine

Računalne vještine

Dobro vladanje alatima Microsoft Office i programom Statistica

## DODATNE INFORMACIJE

Projekti

Suradnik na projektima:

"Unapređenje proizvodnje nutritivno visokovrijedne hrane " 113002 i 0113002 (1997-2006.)

"Unapređenje kakvoće, trajnosti i funkcionalnosti proizvoda na bazi pšenice" financiranog od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa Republike Hrvatske 113- 1130475 – 2722 (2007.-2014.)

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

### Usavršavanje

Godina 1999.  
Mjesto Ljubljana, Slovenija  
Ustanova Biotehniška fakulteta Ljubljana, Oddelek za živinство i tehnologiju i Laboratoriju za ispitivanje kakvoće "ŽITO" d.d. Ljubljana  
Područje Prehrambena tehnologija

## POPIS A1 I A2 RADOVA OBJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni  
znanstveni i  
pregledni A1  
radovi

1. Slačanac, Vedran; Lučan, Mirela; Hardi, Jovica; Krstanović, Vinko; Koceva Komlenić, Daliborka. Fermentation of Honey- Sweetened Soymilk with Bifidobacterium Lactis Bb-12 and Bifidobacterium Longum Bb-46 : Fermentation Activity of Bifidobacteria and in Vitro Antagonistic Effect Against Listeria Monocytogenes FSL N1-017. Czech journal of food sciences. 30 (2012) , 4; 321-329
2. Koceva Komlenić, Daliborka; Ugarčić-Hardi, Žaneta; Jukić, Marko; Planinić, Mirela; Bucić-Kojić, Ana; Strelec, Ivica. Wheat dough rheology and bread quality effected by Lactobacillus brevis preferment, dry sourdough and lactic acid addition. // International journal of food science & technology. 45 (2010) , 7; 1417-1425

Izvorni  
znanstveni i  
pregledni A2  
radovi

1. S. Budžaki, Daliborka Koceva Komlenić, Jasmina Lukinac Čačić, F. Čačić, M. Jukić, Ž. Kožul: Influence of cookies composition on temperature profiles and qualitative parameters during baking. *Croatian Journal of Food Science and Technology* 6 (2), 72-78, 2014.
2. Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Lučan, Mirela; Koceva Komlenić, Daliborka; Krstanović, Vinko; Jukić, Marko. Concentration of nutritional important minerals in Croatian goat and cow milk and some dairy products made of these. *Croat. J. Food Sci. Technol.* 3 (2011) , 1; 21-25
3. Jukić, Marko; Ugarčić-Hardi, Žaneta; Koceva Komlenić, Daliborka; Gorički, Zrinka; Kuleš, Anđa. Utjecaj različitih vrsta žitarica i količine dodane vode u procesu ekstruzije na strukturu žitarica za doručak. *Croatian Journal of Food Science and Technology.* 2 (2010) , 2; 1-10
4. Strelec, Ivica; Koceva Komlenic, Daliborka; Jurković, Vlatka; Jurković, Zorica; Ugarčić-Hardi, Žaneta. Quality parameter changes in wheat varieties during storage at four different storage conditions. *Agriculturae Conspectus Scientificus (ACS).* 75 (2010) , 3; 105-111