

OSOBNJE INFORMACIJE



Vukovarska 124, 31 000 Osijek, Hrvatska
 00385 31 224 392 00385 91 955 77 05
 ikosovic@ptfos.hr

Spol Ženski | Datum rođenja 19.09.1982. | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

01. siječnja 2011. -

Znanstveni novak - asistent

Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku
 Prehrambeno – tehnološki fakultet Osijek

Biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

veljača 2011. -

Poslijediplomski doktorski studij - Prehrambeno inženjerstvo, područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje prehrambena tehnologija
 Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayer u Osijeku

rujan 2001. – listopad 2008.

Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije

Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku
 Prehrambeno – tehnološki fakultet Osijek

Organska kemija, Biokemija, Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik

Hrvatski

Ostali jezici	RAZUMJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski	C2	C2	B2	B2	C1
	Zamijenite nazivom jezične potvrde. Upišite stupanj ako je primjenjivo.				
Njemački	B1	B1	B1	B1	B1
	Zamijenite nazivom jezične potvrde. Upišite stupanj ako je primjenjivo.				

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

Komunikacijske vještine

- dobre komunikacijske vještine stečene tijekom rada na tri Festivala znanosti, tijekom vođenja laboratorijskih vježbi te sudjelovanja na kongresima

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- član je Organizacijskog odbora međunarodnog kongresa Brašno kruh i hrvatskog kongresa tehnologa proizvodnje i prerade brašna
- član je Povjerenstva za promidžbu fakulteta

- Poslovne vještine ▪ poznavanje metoda analize pšenice, brašna, kruha i tjestenine
- Računalne vještine ▪ aktivno korištenje alata Microsoft Office™ i računala, te interneta
- Ostale vještine ▪ yoga, fitness
- Vozačka dozvola ▪ B kategorija

DODATNE INFORMACIJE

- Projekti
- Suradnik na projektu: Unapređenje kakvoće, trajnosti i funkcionalnosti proizvoda na bazi pšenice - 113 - 1130475 - 2722
- 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

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA**PUBLIKACIJE****POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA**

- Izvorni znanstveni i pregledni radovi iz skupine A3
1. Lončarić, Ante; Kosović, Indira; Jukić, Marko; Ugarčić, Žaneta; Piližota, Vlasta. Effect of apple by-product as a supplement on antioxidant activity and quality parameters of pasta. Croatian Journal of Food Science Technology. 6 (2014) , 2; 97-103 (članak, znanstveni).
- Izvorni znanstveni i pregledni radovi iz skupine A2
1. Lončarić, Ante; Kosović, Indira; Jukić, Marko; Ugarčić, Žaneta; Piližota, Vlasta. Effect of apple by-product as a supplement on antioxidant activity and quality parameters of pasta. Croatian Journal of Food Science Technology. 6 (2014) , 2; 97-103 (članak, znanstveni)
- Sudjelovanje na skupovima s međunarodnom recenzijom
1. Jukić, Marko; Koceva Komlenić, Daliborka; Kosović, Indira; Tkalec, Davor; Kuleš, Anđa. Influence of the degree of starch damage on the amylographic evaluation of wheat flour // 7th Central European Congress on Food Book of Abstracts / Kakurinov, Vladimir (ur.). Skopje : Consulting and Training Center KEY, 2014. 145-145 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni).
 2. Kosović, Indira; Jukić, Marko; Koceva Komlenić, Daliborka; Kuleš, Anđa. INFLUENCE OF THE ADDITION OF DEFFATED HEMP CAKE AND WHEAT GERM ON PASTA QUALITY // International Scientific and Professional Conference 15th Ružička Days "Today Science- Tommorrow Industry" Book of Abstracts / Šubarić, Drago (ur.). Osijek, 2014. 90-90 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni).
 3. Kosović, Indira; Jukić, Marko; Lončarić, Ante; Piližota, Vlasta; Koceva Komlenić, Daliborka. EFFECT OF APPLE BY-PRODUCT AS A SUPPLEMENT ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND QUALITY PARAMETERS OF THE SPELT PASTA // Book of Abstracts 7th Central European Congress on Food / Kakurinov, Vladimir (ur.). Skopje, 2014. 55-55 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni).
 4. Kosović, Indira; Jozinović, Antun; Jukić, Marko; Ačkar, Đurđica; Koceva Komlenić, Daliborka; Šubarić, Drago. Quality parameters of pasta enriched with chestnut flour // Book of abstracts 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists / Jukić, Marko (ur.). Osijek : Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2013. 63-63 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni).
 5. Lončarić, Ante; Kosović, Indira; Jukić, Marko; Ugarčić, Žaneta; Piližota, Vlasta. Effect of apple by-product as a supplement on antioxidant activity and quality parameters of the pasta // Book of abstracts 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists / Jukić, Marko (ur.). Osijek : Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2013. 62-62 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni).
 6. Mastanjević, Krešimir; Jukić, Marko; Ugarčić- Hardi, Žaneta; Kovačević, Dragan; Kosović, Indira; Koceva Komlenić, Daliborka. USE OF MAIZE, SOY AND RICE BREADCRUMBS IN THE FORMULATION OF THE GLUTEN FREE MEATBALLS // Book of abstracts 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian

- Congress of Cereal Technologists / Jukić, Marko (ur.). Osijek : Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2013. 78-78 (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).
7. Jozinović, Antun; Kosović, Indira; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Ugarčić, Žaneta; Mujić, Ibrahim; Jug, Tjaša; Krvavica, Marina. Properties of gluten-free corn pasta enriched with chestnut flour // . (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).
 8. Jukić, Marko; Ugarčić, Žaneta; Koceva Komlenić, Daliborka; Kuleš, Anđa; Kosović, Indira; Pitlik, Gabrijela. Determination of mineral content of flour and semolina by modified conductometric method // Book of abstracts. 23rd International Scientific - Experts Congress on Agriculture and Food Industry. 2012. (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).
 9. Ugarčić-Hardi, Žaneta; Jukić, Marko; Koceva Komlenić, Daliborka; Kosović, Indira; Lalić, Alojzije, Kuleš, Anđa. INFLUENCE OF BARLEY FLOUR ON THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH AND QUALITY OF BREAD AND PASTA // Book of Abstracts 5th International Dietary Fibre Conference DF 2012. ICC, 2012. 142-142 (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).
 10. Jukić, Marko; Mastanjević, Krešimir; Ugarčić-Hardi, Žaneta; Kovačević, Dragan; Kosović, Indira; Koceva Komlenić, Daliborka. Use of maize, soy and rice flour and breadcrumbs in the formulation of the gluten free coating mixture for fried food products // Brašno - kruh '11 : : proceedings of 6th International Congress Flour - Bread '11 and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists / Koceva Komlenić, Daliborka (ur.). Osijek : Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2011. 109-109 (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).
 11. Jukić, Marko; Ugarčić-Hardi, Žaneta; Kosović, Indira; Šimonji, Kristina; Koceva Komlenić, Daliborka; Kuleš, Anđa. Evaluation of the pasta quality made from mixture of Triticum durum and Triticum aestivum wheat semolina // Brašno - kruh '11 : book of abstracts of the 6th International Congress Flour - Bread '11 and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists / Koceva Komlenić, Daliborka (ur.). Osijek : Prehrambeno-tehnološki fakultet, 2011. 77-77 (poster,međunarodna recenzija,sažetak,znanstveni).