



## OSOBNJE INFORMACIJE

## Borislav Miličević



 Franje Kuhača 18, Osijek, 31000, Hrvatska

 +385 31 224 300

 [borislav.milicevic@ptfos.hr](mailto:borislav.milicevic@ptfos.hr)

 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3463-borislav-milicevic>

Spol M | Datum rođenja 25/06/1967 | Državljanstvo hrvatsko

## RADNO ISKUSTVO

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Datum                        | 1. 12. 2012.-  |
| Zanimanje ili radno mjesto   | izvanredni profesor  |
| Ime i adresa poslodavca      | Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska |
| <b>Datum zadnjeg izbora</b>  | <b>30. 10. 2012.</b>   |
| Vrsta djelatnosti ili sektor | Znanost i visoko obrazovanje   |
| Datumi (od – do)             | 6. 3. 1995. – 30. 11. 2012.  |
| Zanimanje ili radno mjesto   | direktor Tvornice alkoholnih pića  |
| Ime i adresa poslodavca      | Zvečevo d.d., Požega, Hrvatska   |

## OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

|   |   |
|---|---|
| Datumi  | 9. 10. 2001.  |
| Naziv dodijeljene kvalifikacije                                   | Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija   |
| Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine                  | Naziv rada: "Utjecaj vinske sorte na profil arome vinskih destilata"                    |
| Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja | Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagreb<br>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. 11. 1993.   |
| Naziv dodijeljene kvalifikacije                                   | Dipl. ing. prehrambene tehnologije  |
| Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine                  | Naziv rada: "Proučavanje uzroka nepravilnosti u tehnološkom procesu vafel listova"      |
| Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja | Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek<br>Znanost i visoko obrazovanje                  |
| Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji           | Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA                        |

## OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik hrvatski

Ostali jezici

|                | RAZUMIJEVANJE |         | GOVOR               |                    | PISANJE |
|----------------|---------------|---------|---------------------|--------------------|---------|
|                | Slušanje      | Čitanje | Govorna interakcija | Govorna produkcija |         |
| Engleski jezik | B1/2          | B1/2    | B1/2                | B1/2               | B1/2    |

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

Organizacijske / rukovoditeljske vještine  
Poslovne vještine

- vođenje studenata pri izradi više od 30 završnih i diplomskih radova
- član Upravnog odbora Požeških ljekarni 2012. –
- Savjetnik gradonačelnika grada Požege 2012.–
- Direktor tvornice 1995.-2012.
- konzultantske usluge tijekom uvođenja HACCP sustava i ISO 9001

Računalne vještine

- dobro vladanje alatima Microsoft Office™

Vozačka dozvola

- B

## DODATNE INFORMACIJE

## Projekti

**Suradnik na nacionalnim projektima**

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

## Članstva u društvima

Društvo kemičara i tehnologa Požega

## Usavršavanja

16.4.2014.-28.4.2014.

Znanstveno usavršavanje  
CEHE University of Surrey UK

24.8.2013.-6.9.2013.

Cochran fellowship Program - Food safety  
USDA US

## PUBLIKACIJE

## POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Znanstveni radovi  
kategorije a1

1. 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.
2. 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.
3. Ačkar, Đurđica; Valek Lendić, Kristina; Valek, Marina; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Nedić, Ilija: Cocoa Polyphenols: Can We Consider Cocoa and Chocolate as Potential Functional Food?. *Journal of chemistry*. 2013; 28392-1-2839-7.
4. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav: Starch for health. *Medicinski Glasnik*. 9 (2012) , 1; 17-22.
5. Komes, Draženka; Belščak-Cvitanović, Ana; Horžić, Dunja; Drmić, Helena; Škrabal, Svjetlana; Miličević, Borislav: Bioactive and Sensory Properties of Herbal Spirit Enriched with Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Polyphenolics. *Food and Bioprocess Technology*. 5 (2012), 7; 2908-2920.
6. Lukić, Igor; Miličević, Borislav; Tomas, Srećko; Radeka, Sanja; Peršurić, Đordano: Relationship between volatile aroma compounds and sensory quality of fresh grape marc distillates. *Journal of the institute of brewing*. 118 (2012), 3; 285-294.
7. Lukić, Igor; Miličević, Borislav; Banović, Mara; Tomas, Srećko; Radeka, Sanja; Peršurić, Đordano: Secondary aroma compounds in fresh grape marc distillates as a result of variety and corresponding production technology. *Food technology and biotechnology*. 49 (2011), 2; 214-227.
8. Lukić, Igor; Tomas, Srećko; Miličević, Borislav; Radeka, Sanja; Peršurić, Đordano: Behaviour of volatile compounds during traditional alembic distillation of fermented Muscat Blanc and Muškati ruža porečki grape marcs. *Journal of the institute of brewing*. 117 (2011), 3; 440-450.
9. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Kopjar, Mirela; Miličević, Borislav: Isolation of starch from two wheat varieties and their modification with epichlorohydrin. *Carbohydrate polymers*. 81 (2010), 1; 76-82.
10. Lukić, Igor; Miličević, Borislav; Banović, Mara; Tomas, Srećko; Radeka, Sanja; Peršurić, Đordano: Characterization and Differentiation of Monovarietal Grape Marc Distillates on the Basis of Varietal Aroma Compound Composition. *Journal of agricultural and food chemistry*. 58 (2010), 12; 7351-7360.

Znanstveni radovi  
kategorije a2

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. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Drmic, Helena; Vojvodic, Aleksandra; Komes, Drazenka; Skrabal, Svjetlana; Busic, Arijana; Belscak-Cvitanovic, Ana; Miličević, Borislav: Changes in the content of polyphenols and antioxidant capacity of chocolate liqueurs during three months of storage. *Technologica acta*. 6 (2013), 1; 1-9.
8. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna; Prce, M.: The effect of distillation systems on the quality of apple distillates. *Technologica acta*. 6 (2013), 2; 1-6
9. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Petošić, Emil; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna: Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda. *Glasnik zaštite bilja*. 36 (2013), 4; 76-85.
10. 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.
11. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica: The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangerine distillates. *Glasnik zaštite bilja*. 5 (2012.); 68-75.

12. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Dijana: Aroma and sensory characteristics of Slavonian plum brandy. *Technologica acta*. 5 (2012); 1-7.
13. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Radoslav; Jašić, Midhat: Stability of alpha-thujone and beta-thujone in bitter liqueur "Pelinkovac". *Technologica acta*. 4 (2011), 1; 27-32
14. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav; Kopjar, Mirela; Slačanac, Vedran: Reološka i termofizikalna svojstva modelnih smjesa za sladoled sa smanjenim udjelom masti i šećera. *Mljekarstvo*. 60 (2010.), 2; 127-134