

OSOBNE INFORMACIJE

Đurđica Ačkar



 Varaždinska 11, Osijek, 31000, Hrvatska

 031 224 391

 dackar@ptfos.hr

 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3861-ackar-durdica>

Spol žensko | Datum rođenja 14/02/1980 | Državljanstvo hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	2016. -
Zanimanje ili radno mjesto	izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	31. 3. 2016.
Datumi (od – do)	2011. – 2016.
Zanimanje ili radno mjesto	docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2010. – 2011.
Zanimanje ili radno mjesto	viši asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2005. – 2010.
Zanimanje ili radno mjesto	asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I
OSPOSOBLJAVANJE

Datumi	3. 11. 2010.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice"
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	22. 11. 2014.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Praćenje sastava arome tijekom probne proizvodnje sira Specijal – Belje"
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	
Engleski jezik	B2	B2	B2	B2	B2

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

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- mentor jedne i komentor jedne doktorske disertacije
- mentor dva specijalistička rada
- vođenje studenata pri izradi deset završnih i osam diplomskih radova
- predsjednik Zavoda za prehrambene tehnologije (2016.-)
- predsjednik Katedre za tehnologiju ugljikohidrata (2013.-2015.)
- član Znanstveno-organizacijskog odbora XV. i XVI. Ružičkinih dana (2014. i 2016.)
- član Znanstveno-organizacijskog odbora Skupa Hranom do zdravlja (2014., 2015., 2016., 2017.)
- predsjednik Društva kemičara i tehnologa Osijek (2014.-)

Poslovne vještine

- član Odbora za završne i diplomatske ispite 2012. –
- član Povjerenstva za provedbu razredbenog postupka 2006. godine
- konzultantske usluge tijekom uvođenja HACCP sustava i ISO 9001
- član uredničkog odbora časopisa Hrana u zdravlju i bolesti (od 2013.), Croatian Journal of Food Science and Technology (od 2015.) i American Journal of Food Technology (od 2017.)
- stalni recenzent časopisa LWT Food Science & Technology, i Journal of Food Science and Technology
- recenzent u časopisima Carbohydrate Polymers i Starch

Računalne vještine

- dobro vladanje alatima Microsoft Office™

Vozačka dozvola

- B kategorije

DODATNE INFORMACIJE

Nagrade

Nagrada mladom znanstveniku "Vera Johanides" za 2013. godinu, Akademija tehničkih znanosti Hrvatske

Projekti

Voditelj znanstveno-istraživačkog projekta

UNIOS: Primjena kakaove ljuske u proizvodnji proizvoda s dodanom vrijednošću (7. 4. 2017. – 6. 4. 2018.)

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

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

Suradnik na međunarodnim projektima

HR-SRB: Quality and stability development of confectionery filling

TEMPUS: Jačanje veza sveučilište - industrija u području sigurnosti i kvalitete hrane

HR-MK: Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry

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

Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane 113-1130473-0340

Suradnik na stručnim projektima

Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi ekstrakata bilja

Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Unaprjeđenje tehnologije i standardizacija kvalitete voćnih rakija

Društvo kemičara i tehnologa Osijek (predsjednik Društva od ožujka 2014.)

European Hygienic Engineering and Design Group

Članstva u društvima**Usavršavanja**

Godina	2015.
Mjesto	Učenje na daljinu
Ustanova	Državni zavod za intelektualno vlasništvo RH i World Intellectual Property Organisation
Područje	Intelektualno vlasništvo: Opći tečaj intelektualnog vlasništva
Godina	2013. – 2014.
Mjesto	Učenje na daljinu
Ustanova	CARNet
Područje	Obrazovanje: E-learning akademija – E-learning osnove i E-learning tutoring
Godina	2013.
Mjesto	Osijek
Ustanova	HGK županijska komora Osijek i Centar za kvalitetu HGK
Područje	Prehrambena tehnologija: HACCP – verifikacija i revizija
Godina	2011.
Mjesto	Osijek
Ustanova	Učiteljski fakultet u Osijeku
Područje	Obrazovanje: Pedagoško-psihološka i didaktičko-metodička naobrazba
Godina	2008.
Mjesto	Ljubljana, Slovenija
Ustanova	Biotehnički fakultet
Područje	Prehrambena tehnologija
Godina	2008.
Mjesto	Osijek
Ustanova	Zavod za sjemenarstvo i rasadničarstvo, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja i Food and Agriculture Organisation of United Nations (FAO)
Područje	Prehrambena tehnologija: Biosafety workshop Capacity building of regulatory agencies for handling and monitoring genetically modified crops, products and processed food
Godina	2007.
Mjesto	Osijek
Ustanova	Quality Services International GmbH (QSI)
Područje	Prehrambena tehnologija: Sensory Analysis Seminar

POPIS A1 I A2 RADOVA OBLJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA (2013. – 2017.)

Znanstveni radovi kategorije a1

1. Panak Balentić, Jelena; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jokić, Stela; Pajin, Biljana; Šubarić, Drago. Application of supercritical carbon dioxide extrusion in food processing technology. // *Hemijska industrija*. 71 (2017) , 2; 127-134
2. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Radoslav; Jozinović, Antun; Jukić, Huska; Babić, Vlado; Šubarić, Drago. Sparkling wine production by immobilised yeast fermentation. *Czech journal of food sciences*. 35 (2017) , 2; 171-179
3. 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*. 172 (2016) ; 31-37
4. Jokić, Stela; Moslavac, Tihomir; Aladić, Krunoslav; Bilić, Mate; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Hazelnut oil production using pressing and supercritical CO₂ extraction. // *Hemijska industrija*. 70 (2016) , 4; 359-366
5. Kosović, Indira; Jukić, Marko; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Koceva Komlenić, Daliborka. Influence of chestnut flour addition on quality characteristics of pasta made on extruder and minipress. *Czech journal of food sciences*. 34 (2016) , 2; 166-172
6. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Jokić, Stela; Miličević, Radoslav; Rajič, Marija; Šubarić, Drago. Starch Modification by Organic Acids and Their Derivatives: A Review. // *Molecules*. 20 (2015) , 10; 19554-19570
7. 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.
8. 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.
9. V. Obradović, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, A. Jozinović: Improvement of nutritional and functional properties of extruded food products. *Journal of Food and Nutrition Research*, 53 (2014.) , 3; 189-206.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

Znanstveni radovi kategorije a2

1. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun; Tamai, Tena. Dobra higijenska praksa u proizvodnji maslinovog ulja. *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2015) ; 14-18
2. Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Šetka, Ivana; Šubarić, Drago. Properties of corn extrudates with addition of chickpea flour. *Technologica acta*. 8 (2015) , 2; 31-38
3. Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Gelemanović, Marta.
4. Properties of extruded corn products with addition of rye flour. *Technologica acta*. 8 (2015) , 1; 27-33
5. Weg Krstičević, Nikolina; Petrović, Sonja; Rebekić, Andrijana; Ačkar, Đurđica; Guberac, Sunčica; Marić, Sonja. Varijabilnost amiloze i amilopektina ozime pšenice i selekcija za posebne namjene. *Poljoprivreda (Osijek)*. 21 (2015) , 1; 22-27
6. 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.
7. 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.
8. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, A., Jokić, S.: Edible films and coatings - production and application. *Technologica acta*. 7 (2014), 1-6.
9. 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.

Znanstveni radovi u
zbornicima skupova s
međunarodnom recenzijom

10. 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.
11. 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.
12. 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
13. 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
1. Šimić, Gordana; Lalić, Alojzije; Abičić, Ivan; Horvat, Daniela; Dvojković, Krešimir; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Grain characteristics and chemical composition of hull-less and hulled barley varieties created at Agricultural Institute Osijek. *Proceedings of the 52nd Croatian & 12th International Symposium on Agriculture, 2017*. 257-261
2. Miličević, Borislav; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Vuković, Danijela; Mrgan, Ana. Effect of the immobilized yeast cells fermentation on chemical composition and biogenic amines content in wine. *International Scientific and Professional Conference 15th Ružička Days "Today Science - Tomorrow Industry" Proceedings, 2015*. 276-282
3. Miličević, Radoslav; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica; Škrabal, Svjetlana; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Miličević, Dijana. Rheological properties of molten chocolate masses during storage – influence of milk components. *International Scientific and Professional Conference 15th Ružička Days "Today Science - Tomorrow Industry" Proceedings, 2015*. 283-288
4. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Jašić, Midhat; Miličević, Borislav; Valek Lendić, Kristina. Mekiđe - kemijski sastav i funkcionalna svojstva. *Hranom do zdravlja - zbornik sažetaka i radova sa sedmog međunarodnog simpozija, 2014*. 76-80
5. Muhamedbegović, Benjamin; Jašić, Midhat; Juul, Nils, V.; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Aladić, Krunoslav. Savremena ambalaža i trendovi u pakiranju hrane. *Hranom do zdravlja - zbornik sažetaka i radova sa sedmog međunarodnog simpozija, 2014*. 85-90
1. Ačkar, Đurđica; Panak Balentić, Jelena; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Aladić, Krunoslav; Jokić, Stela; Šubarić, Drago. Supercritical CO2 extrusion – novel technology in food industry. // *Engineering Power*. 12 (2017) , 1; 13-15
2. Jokić, Stela; Aladić, Krunoslav; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago. Supercritical CO2 extraction – a new perspective in the utilisation of food industry by-products. *Engineering Power*. 12 (2017) , 1; 7-12
3. Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jokić, Stela; Šubarić, Drago. The application of some food industry by-products in the production of extruded products. *Engineering Power*. 12 (2017) , 1; 2-6
4. Jokić, Stela; Aladić, Krunoslav; Velić, Darko; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Supercritical CO2 extraction as an alternative to organic solvents in the production of soybean oil. *Annual 2013 of the Croatian Academy of Engineering, 2013 (2014)* ; 185-194
5. 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

Ostali radovi