

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK



ELABORAT

**PROGRAM EDUKACIJE PROIZVOĐAČA SLAVONSKE KOBASICE NA
OBITELJSKIM POLJOPRIVREDNIM GOSPODARSTVIMA (OPG)**

Osijek, studeni 2014.

PROGRAM EDUKACIJE PROIZVOĐAČA SLAVONSKE KOBASICE NA OBITELJSKIM POLJOPRIVREDNIM GOSPODARSTVIMA (OPG)

(1) Opći dio

Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek predlaže Program edukacije proizvođača slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG) u svrhu poboljšanja tehnologije proizvodnje i standardizacije kvalitete slavonske kobasice te osiguranja proizvodnje slavonske kobasice prema najvišim standardima sigurnosti hrane. Izrada ovoga prijedloga predstavlja nastavak strategije Prehrambeno-tehnološkog fakulteta da kroz različite oblike edukacija (specijalistički studiji, programi edukacije proizvođača na OPG-ima i dr.) približi najnovija znanja iz područja tehnologije, kvalitete i sigurnosti hrane, svima koji sudjeluju u lancu hrane.

Slavonska kobasica je s obzirom na specifična senzorska svojstva te dugu tradiciju proizvodnje prepoznatljivi prehrambeni *brand* istočne Hrvatske, a zbog svoje dohodovnosti i mogućnosti izravne prodaje na OPG-ima kroz razvoj seoskog turizma, bilježi trend povećanja proizvodnih kapaciteta i sve izraženije zahtjeve proizvođača za dodatnom edukacijom.

Probleme u proizvodnji i plasmanu slavonske kobasice mogli bi podijeliti u dvije skupine: tehnološki i marketinški problemi. Vezano uz tehnologiju proizvodnje slavonske kobasice najveći problem je optimiranje i standardizacija tehnoloških uvjeta proizvodnje: osnovnih sirovina, dodataka, tehnoloških parametara te posebice uvjeta zrenja tijekom kojeg tek manji broj proizvođača primjenjuje automatizirane komore za zrenje koje su neophodne kako bi se tradicionalni tehnološki parametri održali konstantnim te neovisno o klimatskim uvjetima, osigurala kontinuirana proizvodnja tijekom cijele godine. S marketinškog stajališta najveći problemi vezani su uz nedostatne proizvodne kapacitete i sezonske oscilacije u opskrbi tržišta. Rješenje marketinških problema usko je povezano s potrebom udruživanja proizvođača u udruge, zadruge ili stvaranjem proizvodnih klastera, dodatnom edukacijom proizvođača te zaštitom slavonske kobasice oznakom zemljopisnog podrijetla.

(2) Naziv programa

Program edukacije proizvođača slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG)

(3) Nositelj programa i izvoditelj programa

Nositelj i izvoditelj programa je Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek (PTF Osijek). Voditelj programa je prof. dr. sc. Dragan Kovačević, redoviti profesor na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe.

(4) Ciljevi programa i ishodi učenja odnosno opće i specifične kompetencije te vještine i znanja koja se stječu završetkom programa

Cilj programa je polaznicima prenijeti najvažnija znanja i iskustva u području tehnologije proizvodnje slavonske kobasice, od sirovine i recepture do tehnologije proizvodnje, osnova higijene i sanitacije s posebnim naglaskom na kvalitetu i sigurnost proizvoda te senzorske greške i kvarenje proizvoda, odnosno obučiti ih za njihovo sprječavanje i uklanjanje optimiranjem tehnoloških parametara i procesnih uvjeta te primjenom HACCP-a. Također, u sklopu programa edukacije polaznici bi se obučili i za senzorsko ocjenjivanje proizvoda. Program edukacije proizvodnje slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG), namijenjen je edukaciji i obuci proizvođača slavonske kobasice na OPG-ima i svima koji to žele postati.

(5) Uvjeti za upis i pohađanje programa

Program mogu upisati svi proizvođači slavonske kobasice na OPG-ima i svi zainteresirani koji se namjeravaju baviti predmetnom proizvodnjom. Program se završava polaganjem pismenog ispita, a uvjet za izlazak na ispit je redovito i aktivno sudjelovanje u teorijskom i praktičnom dijelu edukacije.

Nakon provedenog programa edukacije, obaviti će se testiranje polaznika te će se polaznicima koji uspješno svladaju program dodijeliti potvrde o obavljenom programu edukacije proizvodnje slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG).

(6) Oblici izvođenja programa

Program edukacije obavlja se u trajanju od 20 sati (prema planu iz tablice 1.), a sastoji se od praktičnog i teorijskog dijela. U **teorijskom dijelu** obradit će se sljedeća područja: a) Pasmine svinja za proizvodnju slavonske kobasice, b) Sustavi držanja svinja (otvoreni, poluotvoreni, zatvoreni), c) Tehnološka svojstva mesa za proizvodnju kobasica, d) Klanje i obrada trupa, e) Svojstva sirovina za proizvodnju slavonske kobasice, f) Metode konzerviranja u proizvodnji slavonske kobasice, g) Tehnologija proizvodnje slavonske kobasice (priprema nadjeva, fermentacija, dimljenje, sušenje i zrenje), h) Objekti i oprema za proizvodnju slavonske kobasice, i) Primjena HACCP-a u proizvodnji tradicionalnih mesnih proizvoda, j) Sanitacija u pogonima za preradu mesa (postupci i sredstva), k) Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva slavonske kobasice i l) Kvarenje i senzorske greške slavonske kobasice te metode sprječavanja i uklanjanja. U **praktičnom dijelu** polaznici će se obučavati za senzorsko ocjenjivanje uzoraka slavonske kobasice prema Pravilniku za ocjenjivanje kulena koji se primjenjuje na natjecanjima (kobasicijadama).

LITERATURA:

Sveučilišni udžbenici

- 1. Kovačević, Dragan** (2014.): Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica. Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.
- 2. Kovačević, Dragan** (2004.): Sirovine prehrambene industrije (meso i riba). Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.
- 3. Kovačević, Dragan** (2001.): Kemija i tehnologija mesa i ribe. Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

Znanstveni radovi

- 1. Jerković, D. Kovačević, D. Šubarić, Z. Marijanović, K. Mastanjević, K. Suman** (2010.): Authentication study of volatile flavour compounds composition in Slavonian traditional dry fermented salami "kulen". Food Chemistry. 119 (2): 813-822.
- 2. Babić, I., Markov, K., Kovačević, D., Trontel, A., Slavica, A., Đugum, J., Čvek, D., Svetec, I. K., Posavec, S., Frece, J.** (2011): Identification and characterization of potential autochthonous starter cultures from Croatian "brand" product "Slavonski kulen". Meat science 88 (3); 517-524.
- 3. Frece, J., Kovačević, D., Kazazić, S., Mrvičić, J., Vahčić, N., Delaš, F., Ježek, D., Hruškar, M., Babić, I., Markov, K.** (2014.): Comparison of Sensory Properties, Shelf Life and Microbiological Safety of Industrial Sausages Produced with Autochthonous and Commercial Starter Cultures (Starter Cultures for Sausages Production). Food Technol. Biotechnol. 52 (3) 307–316 (2014).
- 4. Pleadin J., Perši N., Kovačević, D., Vulić, A., Frece, J., Markov, K.** (2014): Ochratoxin A reduction in meat sausages using processing methods practiced in households. Food Additives & Contaminants.
- 5. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, K. Suman** (2009.): Physio-chemical and colour properties of homemade Slavonian sausage. Meso 11 (5): 280-284.
- 6. D. Kovačević, K. Suman, D. Šubarić, K. Mastanjević, S. Vidaček** (2009.): Investigation of homogeneity and physicochemical characterisation of the homemade Slavonian sausage. Meso. 11 (6): 338-344.

7. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, I. Jerković, Z. Marijanović (2010.): Physico-chemical, colour and textural properties of Croatian traditional dry sausage (Slavonian Kulen). *Meso* 12 (5): 270-276.
8. Kovačević, D., Suman, K., Lenart, L., Frece, J., Mastanjević, K., Šubarić, D. (2011.). Salt reduction in Homemade Slavonian Sausage: effect on compositional, physico-chemical, colour and texture parameters, sensory characteristics and hygienic quality. *Meso* 13 (4): 244-248.
9. Kovačević, D., Pleadin, J., Mastanjević, K., Frece, J. (2014.): Opasnosti od površinske kontaminacije plijesnima u tradicionalnoj proizvodnji kulena. *Meso*. XVI (2) 162-168.

Stručni radovi

1. D. Kovačević (2014.): Aditivi koji se koriste u industrijskoj proizvodnji fermentiranih kobasica. *Meso*. XVI (3) 208-210.
2. D. Kovačević (2014.): Tehnologija trajnih (fermentiranih) kobasica. *Meso*. XVI (4) 292-295.
3. Kovačević, D., Mastanjević, K. (2014.): Fizikalno-kemijska svojstva, boja i tekstura trajnih kobasica. *Meso*. XVI (6) 484-487.

(7) Trajanje programa

Program traje dvadeset (20) sati i podijeljen je u četiri (4) termina s teoretskom nastavom i jedan (1) termin s praktičnom nastavom (ukupno pet (5) termina). Termini provedbe programa bit će usklađeni s polaznicima. Program završava pismenim ispitom i dodjelom potvrda.

(8) Kadrovski uvjeti

Program će izvoditi nastavnici (predavači) Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek prema sljedećem planu:

Naziv predmeta	Predavači	Teme	Ukupno sati
Priprema mesa za proizvodnju slavonske kobasice	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević	- Pasmine svinja za proizvodnju slavonske kobasice. - Sustavi držanja svinja (otvoreni, poluotvoreni, zatvoreni). - Tehnološka svojstva mesa za proizvodnju kobasica. - Klanje i obrada trupa.	2
Tehnologija proizvodnje slavonske kobasice	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević, Prof. dr. sc. Drago Šubarić	- Svojstva sirovina za proizvodnju slavonske kobasice. - Metode konzerviranja u proizvodnji slavonske kobasice. - Tehnologija proizvodnje slavonske kobasice (priprema nadjeva, fermentacija, dimljenje, sušenje i zrenje). - Objekti i oprema za proizvodnju slavonske kobasice.	11
Osnove sanitacije i primjena HACCP-a u proizvodnji slavonske	Prof. dr. sc. Drago Šubarić Doc. dr. sc.	- Primjena HACCP-a u proizvodnji tradicionalnih mesnih proizvoda. - Sanitacija u pogonima za preradu mesa (postupci i sredstva).	2

kobasice	Đurđica Ačkar		
Senzorska i fizikalno-kemijska svojstva te greške slavonske kobasice	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević,	- Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva slavonske kobasice.	2
	Prof. dr. sc. Drago Šubarić	- Kvarenje i senzorske greške slavonske kobasice te metode sprječavanja i uklanjanja.	
Ispit	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević,	- Sensorsko ocjenjivanje uzoraka slavonske kobasice.	2
	Prof. dr. sc. Drago Šubarić		
Ispit	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević,	- Pismeni ispit iz svih područja edukacije.	1
	Prof. dr. sc. Drago Šubarić		

(10) Prostor i oprema

Za izvođenje Programa koristit će se prostorije lokalne samouprave ili drugi prostori prema dogovoru s plaznicima programa. Uzorke slavonskih kobasica te obrasce za senzorsko ocjenjivanje priredit će nositelj i izvoditelj edukacije.

(11) Studija izvodljivosti

Optimalan broj polaznika edukacije je 10, a procijenjeni ukupni troškovi edukacije po jednom polazniku iznose 2.000,00 kuna. Navedeni iznos pokriva provedbu teoretskog i praktičnog dijela nastave, troškove pripreme uzoraka i obrazaca za senzorsko ocjenjivanje, ukupne troškove predavača uključujući i putne troškove. Troškovi vezani za izdavanje potvrda (certifikata) polaznicima edukacije posebno se plaćaju. Praćenje kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obavljat će se anketiranjem polaznika.

Projekcija prihoda i rashoda za jednu grupu polaznika

R. BR.	PRIHODI / RASHODI	IZNOS U kn
1.	PRIHODI POSLOVANJA	
1.1.	Prihodi od školarina (na bazi 10 polaznika)	20.000,00
2.	RASHODI POSLOVANJA	
2.1.	Rashodi za zaposlene (<i>plaće, doprinosi, usluge i ostali rashodi za zaposlene</i>)	10.000,00
2.1.1.	Honorar voditelja programa	1.000,00
2.1.2.	Honorari nastavnika	8.800,00
2.1.3.	Fond za razvoj Sveučilišta u Osijeku	200,00
2.2.	Materijani rashodi (<i>naknade troškova zaposlenicima, materijal, energija, usluge i dr.</i>)	10.000,00
	Ukupni prihodi i primici	20.000,00
	Ukupni rashodi i izdaci	0,00
	Višak prihoda i primitaka	0,00

RASPORED EDUKACIJE

PRVI TERMIN (DAN) (4 sata)

NASTAVNIK	BROJ SATI	TEMA
Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević Prof. dr. sc. Drago Šubarić	4	- Pasmine svinja za proizvodnju slavonske kobasice. - Sustavi držanja svinja (otvoreni, poluotvoreni, zatvoreni). - Tehnološka svojstva mesa za proizvodnju kobasica. - Klanje i obrada trupa. - Svojstva sirovina za proizvodnju slavonske kobasice. - Metode konzerviranja u proizvodnji slavonske kobasice.

DRUGI TERMIN (DAN) (4 sata)

NASTAVNIK	BROJ SATI	TEMA
Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Prof. dr. sc. Drago Šubarić	4	- Metode konzerviranja u proizvodnji slavonske kobasice. - Tehnologija proizvodnje slavonske kobasice (priprema nadjeva, fermentacija, dimljenje, sušenje i zrenje).

TREĆI (TERMIN) DAN (4 sata)

NASTAVNIK	BROJ SATI	TEMA
Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Prof. dr. sc. Drago Šubarić	4	- Tehnologija proizvodnje slavonske kobasice (priprema nadjeva, fermentacija, dimljenje, sušenje i zrenje).

ČETVRTI (TERMIN) DAN (4 sata)

NASTAVNIK	BROJ SATI	TEMA
Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Doc. dr. sc. Đurđica Ačkar Prof. dr. sc. Drago Šubarić	4	- Objekti i oprema za proizvodnju slavonske kobasice. - Primjena HACCP-a u proizvodnji tradicionalnih mesnih proizvoda. - Sanitacija u pogonima za preradu mesa (postupci i sredstva).

PETI (TERMIN) DAN (4 sata)

NASTAVNIK	BROJ SATI	TEMA
Prof. dr. sc. Dragan Kovačević Doc. dr. sc. Đurđica Ačkar Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević Prof. dr. sc. Drago Šubarić	4	- Fizikalno-kemijska, senzorska i mikrobiološka svojstva slavonske kobasice. - Kvarenje i senzorske greške slavonske kobasice te metode sprječavanja i uklanjanja. - Senzorsko ocjenjivanje uzoraka slavonske kobasice. - Pismeni ispit iz svih područja edukacije.

PRILOG 1. Životopisi izvoditelja edukacije

Ime i Prezime	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević
Matični broj znanstvenika	MB 198412
e-mail	dragan.kovacevic@ptfos.hr
Web stranice	www.ptfos.unios.hr/
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
zvanje	Redoviti profesor u trajnom zvanju
Datum zadnjeg izbora u zvanje	11.04. 2011.
Kratki Životopis	
<p>Prof. dr. sc. Dragan Kovačević rođen je 1968. u Osijeku, oženjen je i otac dvaju sinova, Ivana i Mateja. Diplomirao je 1992., magistrirao 1994. te doktorirao 1997. na temi „Određivanje termofizikalnih svojstava smrznute hrane“ na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu. Godine 1999. izabran je u znanstveno-nastavno zvanje docenta, 2003. za izvanrednog profesora, 2006. za redovitog profesora te 2011. godine za redovitog profesora u trajnom zvanju na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek. U dva mandata, od 1995. do 1999. godine te od 2008. do 2011. obnašao je dužnost saborskog zastupnika i predsjednika saborskog Odbora za gospodarstvo, razvoj i obnovu, a od 2004. do 2007. godine dužnost državnog tajnika Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva te voditelja radne skupine za pregovore s EU iz poglavlja 11 - Poljoprivreda i ruralni razvitak. Bio je znanstveni novak na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu (1992. - 1994.), član poglavarstva i pročelnik Ureda za obnovu i razvitak Osječko-baranjske županije (1994. - 1995.), vijećnik i predsjednik Gradskog vijeća Grada Osijeka (2007. - 2012.) te stručni suradnik, a kasnije i predsjednik uprave IPK Osijek d.d. Osijek (1997. - 1998.). U svojstvu državnog i županijskog dužnosnika bio je predsjednik ili član nekoliko desetaka upravnih vijeća te vladinih, saborskih i županijskih stručnih povjerenstava i radnih skupina za izradu i provedbu strategija, operativnih programa i zakonskih propisa iz područja gospodarstva, hrane i poljoprivrede te pregovora s EU. Predstojnik je Katedre za tehnologiju mesa i ribe Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek te predaje na nekoliko kolegija na preddiplomskom, diplomskom, poslijediplomskom doktorskom i poslijediplomskim specijalističkim studijima PTF-a Osijek. Uže područje znanstvenog rada su razvitak mjernih metoda za određivanje termofizikalnih svojstava hrane, matematičko modeliranje nestacionarnih procesa u prehrambenoj tehnologiji te razvitak tehnologija tradicionalnih mesnih proizvoda. Vodio je ili sudjelovao u realizaciji nekoliko znanstvenih i stručnih projekata. Autor je pet knjiga (tri sveučilišna udžbenika), koautor dvije skripte te je publicirao više desetaka znanstvenih i stručnih radova iz područja prehrambene tehnologije i ekonomije. Bio je član znanstvenih i organizacijskih odbora te je sudjelovao u radu više desetaka međunarodnih i domaćih znanstvenih i stručnih skupova. Član je Hrvatskog društva kemijskih inženjera (HDKI), Hrvatskog društva ekonomista (HDE), Društva kemičara i tehnologa Osijek (DKT) te član Savjeta za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju HAZU-a. Godine 1991. dobitnik je Rektorove nagrade, 1996. odlikovan je Redom hrvatskog pletera, 1996. Spomenicom Domovinskog rata te 1998. Spomen-medaljom Vukovar. 21. 09. 2002. za osobit doprinos obnovi i razvoju PTF-a povodom 30. obljetnice dodijeljena mu je Plaketa Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek. 02. 12. 2014. dobitnik je javnog priznanja „Pečat Grada Osijeka“ za osobit doprinos znanstveno-istraživačkoj i nastavnoj djelatnosti.</p>	
Znanstveni radovi	
Znanstveni radovi iz skupine a1 (radovi indeksirani u Science Citation Index i Current Contents)	
<p>1. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek (1995): Measurement and Modeling of Thermal Conductivity of Frozen Surimi, Food technol. biotechnol., 33 (1) 31-36. <i>SCI, 04093314 Genuine Article#: RC924, ISSN: 0352-9193; Accession Number: WOS: A1995RC92400005; Citiranost: 3; IF časopisa: 1,968</i></p> <p>2. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek (1997): Model of cryoprotectants effects on thermal conductivity and enthalpy of surimi prepared from adriatic pilchard, Food technol. biotechnol., 35 (2) 113-118. <i>SCI, 06059272 Genuine Article#: XT005, ISSN: 1330-9862; Accession Number: WOS:A1997XT00500004; Citiranost: 4; IF časopisa: 1,968</i></p>	

- 3. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek (2000):** Effect of κ -carrageenan and NaCl on initial freezing point of egg and surimi, *Acta Alimentaria*, 29 (4) 335-344.
SCI, 09182062 *Genuine Article#*: 376HK, *ISSN*: 0139-3006; *CC*, *Accession Number* 376 HK-0003, *ISSN*: 0139-3006; *Accession Number*: *WOS*: 000165452000003; *Citiranost*: 5; *IF časopisa*: 0,427
- 4. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek (2001):** Effect of κ -carrageenan and NaCl on thermal properties of frozen surimi prepared from Adriatic pilchard, *Acta Alimentaria*, 30 (4) 381-393.
SCI, 10320865 *Genuine Article#*: 515NY, *ISSN*: 0139-3006; *CC*, *Accession Number* 515NY-0007, *ISSN*: 0139-3006; *Accession Number*: *WOS*: 000173503200007; *Citiranost*: 1; *IF časopisa*: 0,47
- 5. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek, D. Šubarić (2003):** Effect of Polydextrose and NaCl on the Initial Freezing Point of Chicken, Egg and Surimi, *Italian Journal of Food Science*, 15 (1) 105-113.
SCI, *IDS No*: 669 KL, *ISSN/ISBN*: 1120-1770; *CC*, *Accession Number* 669KL-0008, *ISSN*: 1120-1770; *Accession Number*: *WOS*: 000182350400008; *CCC*:000182350400008; *Citiranost*: 1; *IF časopisa*: 0,200
- 6. Halt, M., Kovačević, D., Pavlović, H., Jukić, J. (2004):** Contamination of pasta and the raw materials for its production with moulds of the genera *Aspergillus*. *Czech Journal of Food Sciences*, 22 (2) 67-72.
SCI, *IDS No*: 832BI, *ISSN/ISBN*: 1212-1800; *CC*, *Accession Number* 832BI-0004, *ISSN*: 1212-1800; *Accession Number*: *WOS*:000222241800004; *Citiranost*: 1; *IF časopisa*: 0,676
- 7. J. Babić, D. Šubarić, D. Ačkar, D. Kovačević, V. Piližota, M. Kopjar (2007):** Preparation and characterization of acetylated tapioca starches. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*. 103 (12): 580 – 585.
CC, *Accession Number* 2007-241OV-0005, *ISSN*: 0012-0413; *Accession Number*: *WOS*:000251666600005; *Citiranost*: 5; *IF časopisa*: : 0,062
- 8. Jerković, D. Kovačević, D. Šubarić, Z. Marijanović, K. Mastanjević, K. Suman (2010.):** Authentication study of volatile flavour compounds composition in Slavonian traditional dry fermented salami "kulen". *Food Chemistry*. 119 (2): 813-822.
CC, *Accession Number*: 2010-522BE-0059; *Accession Number*: *WOS*:000271971900059; *Citiranost*: 7; *IF časopisa*: 3,259
- 9. Kovačević, D., Mastanjević, K. (2011):** Cryoprotective effect of trehalose and maltose on washed and frozen stored beef meat. *Czech journal of food sciences*. 29 (1); 15-23.
Accession Number: *WOS*:000287538500002; *CCC*:000287538500002; *Citiranost*: 0; *IF časopisa*: 0,676
- 10. Kovačević, D., Mastanjević, K., Kordić, J. (2011):** Cryoprotective effect of polydextrose on chicken surimi. *Czech journal of food sciences*. 29 (3), 226-231.
Accession Number: *WOS*: 000291113900004; *CCC*:000291113900004; *Citiranost*: 2; *IF časopisa*: 0,676
- 11. Babić, I., Markov, K., Kovačević, D., Trontel, A., Slavica, A., Đugum, J., Čvek, D., Svetec, I. K., Posavec, S., Frece, J. (2011):** Identification and characterization of potential autochthonous starter cultures from Croatian "brand" product "Slavonski kulen". *Meat science* 88 (3); 517-524.
Accession Number: *WOS*: 000289822800030; *CCC*:000289822800030; *Citiranost*: 9; *IF časopisa*: 2,275
- 12. Kovačević, D., Mastanjević, K. (2012):** Cryoprotective Effect of Maltose on Washed and Frozen Stored Chicken Meat. *Bulgarian Journal of Agricultural Science* 18, 3; 429-434.
Accession Number: *WOS*: 000309631600016; *Citiranost*: 0; *IF časopisa*: 0,136
- 13. Čačić, J., Tratnik, M., Gajdoš Kljusurić, J., Čačić, D., Kovačević, D. (2011.):** Wine with geographical indication – awareness of Croatian consumers. *British Food Journal*. 113 (1); 66-77.
Accession Number: *WOS*: 000288614900005; *CCC*: 000288614900005; *Citiranost*: 3; *IF časopisa*: 0,649
- 14. Pleadin, J., Perši, N., Kovačević, D., Vahčić, N., Scortichini, G., Milone, S. (2013):** Ochratoxin A in traditional dry-cured meat products produced from sub-chronic-exposed pigs. *Food Additives & Contaminants*. 3 (10) 1827 – 1836.
Accession Number: *WOS*: 000324903700019; *CC*: 000324903700019; *Citiranost*: 2; *IF časopisa*: 2,341
- 15. D. Kovačević, K. Mastanjević (2014):** Cryoprotective effect of trehalose on washed chicken meat. *Journal of Food Sciences and Technology*. 51 (5); 1006 – 1010.
Accession Number: *WOS*:000335666800025; *CCC*:000335666800025; *Citiranost*: 0; *IF časopisa*: 2,024
- 16. Perši, N., Pleadin, J., Kovačević, D., Scortichini, G., Milone, S. (2014):** Ochratoxin A in raw materials and cooked meat products made from OTA-treated pigs. *Meat Science*. 96; 203 – 210.
Accession Number: *WOS*: 000327166500027; *CCC*: 000327166500027; *Citiranost*: 3; *IF časopisa*: 2.275
- 17. Frece, J., Kovačević, D., Kazazić, S., Mrvičić, J., Vahčić, N., Delaš, F., Ježek, D., Hruškar, M., Babić, I., Markov, K. (2014.):** Comparison of Sensory Properties, Shelf Live and Microbiological Safety of Industrial Sausages Produced with Autochthonous and Commercial Starter Cultures (Starter Cultures for Sausages Production). *Food Technol. Biotechnol.* 52 (3) 307–316 (2014).
Accession Number: *WOS*: 000341169700006; *CCC*: 000341169700006; *Citiranost*: 2; *IF časopisa*: 1,968
- 18. Pleadin J., Perši N., Kovačević, D., Vulić, A., Frece, J., Markov., K. (2014):** Ochratoxin A reduction in meat sausages using processing methods practiced in households. *Food Additives & Contaminants*.

Znanstveni radovi iz skupine a2 (radovi indeksirani u Chemichal Abstract (CA), Food Science and Technology Abstracts (FSTA), CAB Abstracts i drugim odgovarajućim referalnim časopisima)

- 1. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek** (1993): Enthalpy Determination of frozen Surimi by Differential Thermal Analysis, Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev., 31 (4) 157-164.
00681684 FSTA No.: 94-08-R0039
- 2. Šubarić, D., Kovačević, D., Piližota, V., Nedić Tiban, N., Miličević, B.** (2003.): Utjecaj temperature i hidrokoloida na reološka svojstva koncentrata proteina sirutke. Works Fac. Agric. Univ. Sa. 48(53), 95-104 (2003).
CAB Abstracts, ISSN: 0033-8583, UD: 200507, AN: 20053105339
- 3. B. Miličević, D. Šubarić, S. Mađar, D. Kovačević, J. Babić** (2006.): The influence of various distillation techniques on quality of plum brandy. Works Fac. Agric. Univ. Sa. 58 (52): 221-229.
CAB Abstracts, ISSN: 0033-8583, AN: 20083001674
- 4. J. Čačić, M. Tratnik, D. Čačić, D. Kovačević** (2006.): Influence of Different Technologies on the Competitiveness of Strawberry Production in Croatia. Agriculturae Conceptus Scientificus. 71 (4): 181-186.
CAB Abstracts, ISSN: 1331-7768, AN: 20073048113
- 5. D. Kovačević, K. Mastanjević, K. Suman, L. Qetaj** (2007.): Effect of Polydextrose and κ -Carrageenan on Initial Freezing Point of Chicken Surimi. Poljoprivreda znanstveno-stručni časopis. 13 (1): 201-205.
CAB Abstracts, Accession Number: 20073238487
- 6. K. Mastanjević, D. Kovačević, K. Suman, M. Lenardić** (2008.): Cryoprotective effects of polydextrose and kappa-carrageenan on pilchard surimi. Meso 10 (5): 352-356.
FSTA Accession Number: 2009-Rc0694; CAB Accession Number: 20093233756
- 7. D. Kovačević, K. Mastanjević, J. Kordić, D. Čunko** (2009.): Differential scanning calorimetry (DSC) study of cryoprotective effect of kappa-carrageenan on chicken myofibrillar protein. Meso 11 (3): 175-180.
FSTA: Accession Number: 2010-Sn0775; CAB Accession Number: 20093233770
- 8. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, K. Suman** (2009.): Physio-chemical and colour properties of homemade Slavonian sausage. Meso 11 (5): 280-284.
FSTA Accession Number: 2010-Sj1366; CAB Accession Number: 20093355456
- 9. D. Kovačević, K. Suman, D. Šubarić, K. Mastanjević, S. Vidaček** (2009.): Investigation of homogeneity and physicochemical characterisation of the homemade Slavonian sausage. Meso. 11 (6): 338-344.
FSTA Accession Number: 2010-Sr1446; CAB Accession Number: 20103010597
- 10. Đ. Senčić, M. Škrivanko, D. Kovačević, D. Samac, J. Novoselec** (2010.): Physico-chemical and sensory properties of the Slavonian ham. Meso 12 (2): 88-91.
FSTA Accession Number: 2010-11-Sj3541; CAB Accession Number: 20103142616
- 11. J. Frece, K. Markov, D. Kovačević** (2010.): Determination of indigenous microbial populations, mycotoxins and characterization of potential starter cultures in Slavonian kulen. Meso 12 (2): 92-97.
FSTA: Accession Number: 2010-11-Sr3549; CAB Accession Number: 20103142617
- 12. J. Frece, K. Markov, D. Čvek, D. Kovačević** (2010.): Staphylococci as potential indigenous starter cultures from Slavonian kulen. Meso 12 (3):150-155.
FSTA: Accession Number: 2011-01-Sr0247; CAB Accession Number: 20103231863
- 13. J. Frece, D. Čvek i D. Kovačević, I. Globin, T. Krcivoj, K. Markov** (2010.): Karakterizacija bakterijskog soja Lactobacillus plantarum 1K izoliranog iz "Slavonskog kulena" kao probiotičke funkcionalne starter kulture. Meso 12 (4): 210-216.
FSTA: Accession Number: 2011-03-Sa0787; CAB Accession Number: 20103308949
- 14. K. Markov, J. Frece, D. Čvek, A. Trontel, A. Slavica, D. Kovačević** (2010.): Dominantna mikroflora fermentiranih kobasica od konjskog mesa. Meso 12 (4): 217-221.
FSTA: Accession Number: 2011-03-Sr0788; CAB Accession Number: 20103308950
- 15. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, I. Jerković, Z. Marijanović** (2010.): Physico-chemical, colour and textural properties of Croatian traditional dry sausage (Slavonian Kulen). Meso 12 (5): 270-276.
FSTA: Accession Number: 2011-04-Sr0999; CAB Accession Number: 20103320013
- 16. Kovačević, D., Suman, K., Lenart, L., Frece, J., Mastanjević, K., Šubarić, D.** (2011.). Salt reduction in Homemade Slavonian Sausage: effect on compositional, physico-chemical, colour and texture parameters, sensory characteristics and hygienic quality. Meso 13 (4): 244-248.
CAB Accession Number: 20123326504
- 17. N. Peršić, J. Pleadin, D. Kovačević** (2012.): Okratoksin A – kontaminant hrane i hrane za životinje.

Veterinarska stanica 43 (6) 487-495.

18. N. Perši, J. Pleadin, **D. Kovačević**, D. Milić (2013.): Karakterizacija fizikalno-kemijskih svojstava najzastupljenijih domaćih tradicionalnih mesnih proizvoda. Veterinarska stanica 44 (2) 107-118.

CAB Direct Abstracts, Record Number: 20133178235

19. Kovačević, D., Mastanjević, K., Frece, J., Pleadin, J. (2013.): Physico-chemical, colour and textural properties of horse salami. Meso 15 (2) 143-147.

CAB Direct Abstracts, Record Number: 20133179629; FSTA Accession Number: 201310Sr2977

20. Pleadin, J., N. Vahčić, N. Perši, **D. Kovačević** (2013.): Varijabilnost fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava autohtonih mesnih proizvoda između proizvodnih domaćinstava. Meso 15 (2) 122-131.

CAB Direct Abstracts, Record Number: 20133179631; FSTA Accession Number: 201310Sj2982

21. A. Vulić, N. Perši, N. Vahčić, B. Hengl, A. Gross-Bošković, M. Jurković, **D. Kovačević**, J. Pleadin (2014.): Procjena moguće izloženosti okratoksinu A putem konzumacije kontaminiranih mesnih proizvoda. Meso. XVI (2) 138-144.

FSTA Accession Number: 201410Sa6724

22. **Kovačević, D.**, Pleadin, J., Mastanjević, K., Frece, J. (2014.): Opasnosti od površinske kontaminacije plijesnima u tradicionalnoj proizvodnji kulena. Meso. XVI (2) 162-168.

FSTA Accession Number: 201410Sr6721

23. **Kovačević, D.**, Pleadin, J., Mastanjević, K., Frece, J. (2014.): Utjecaj tehnoloških operacija na smanjenje koncentracije okratoksina A tijekom proizvodnje Slavenskog kulena. Meso. XVI (3) 232-237.

24. **Kovačević, D.**, Mastanjević, K., Frece, J., Pleadin, J. (2014.): Utjecaj dodataka različitih šećera na proces fermentacije trajne kobasice kulenove seke. Meso. XVI (4) 324-328.

25. Pleadin, J., Demšar, L., Polak, T., **Kovačević, D.** (2014.): Levels of aflatoxin B1 and ochratoxin A in Croatian and Slovenian traditional meat products. Meso. XVI (5) 500-505.

26. Pleadin, J., Krešić, G., Barbir, T., Petrović, M., Milinović, I., **Kovačević, D.** (2014.): Changes in basic nutrition and fatty acid composition during production of „Slavonski kulen“. Meso. XVI (6) 514-519.

27. **D. Kovačević**, D. Šubarić, B. Miličević (2003.): Effect of Polydextrose on Initial Freezing Point of Surimi Prepared from Sasso Broiler. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 48 (52): 83-90.

28. **D. Kovačević**, Ž. Kurtanjek, T. Kajfeš (1998.): Određivanje toplinske difuzivnosti Dickerson-ovom metodom. Kemija u industriji 48 (6): 231-235.

Sveučilišni udžbenici

1. **Kovačević, Dragan** (2014.): Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica. Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

2. **Kovačević, Dragan** (2004.): Sirovine prehrambene industrije (meso i riba). Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

3. **Kovačević, Dragan** (2001.): Kemija i tehnologija mesa i ribe. Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

Stručne knjige

1. **Kovačević, Dragan** (2003.): Hrvatski gospodarski labirint. Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

2. **Kovačević, Dragan**, Krešimir Mastanjević (2013.): Tehnologija proizvodnje konjske salame. Poduzetnički centar pakrac d.o.o. Pakrac. Pakrac.

3. Mandić, Milena L., Primorac, Ljiljana, Klapac, Tomislav, Slemenšek, Željko, Njari, Bela, **Kovačević, Dragan** (2001.): Zdravstvena sigurnost i kakvoća hrane, Zdravstvena sigurnost i kakvoća hrane, Žimbrek, Tito (ur.). Zagreb, Ured za strategiju razvitka Republike Hrvatske.

Znanstveni radovi iz skupine a3 objavljeni u časopisima ili zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova

1. **D. Kovačević**, Ž. Kurtanjek: Activity of NaCl and carragennan on thermal conductivity and enthalpy of frozen surimi prepared from Adriatic pilchard. Proceedings of European Food Chemistry IX Vol. 3, Amado, R.; Battaglia, R. (ed.), Interlaken, Switzerland, Winterhur, Druckerei Sailer, (1997) 740-745.

- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: Federation of European Environmental Chemistry (SGLUC.); ISBN 3-9521414-0-2*
- 2. M. Planinić, S. Tomas, A. Bucić, M. Bilić, D. Velić, D. Kovačević, D. Šubarić:** Effect of cultivation and drying temperature on rehydration ability of the carrots and potatoes. Proceedings of the 32. International Symposium on Agricultural Engineering, Košutić, S. (ed.), Zagreb, Zavod za mehanizaciju poljoprivrede, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, (2004) 397-403.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); ISSN 1333-2651*
- 3. D. Kovačević, D. Šubarić, T. Srećko, M. Bilić:** Effect of Polydextose on Thermophysical Properties of Chicken Surimi. Proceedings of the 32. International Symposium on Agricultural Engineering, Košutić, S. (ed.), Zagreb, Zavod za mehanizaciju poljoprivrede, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, (2004) 415-427.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); ISSN 1333-2651*
- 4. D. Kovačević, Ž. Ugarčić-Hardi, J. Kordić, D. Koceva-Komlenić:** Quality Research on Frozen Flaky Pastry by DTA Application. International Congress: Proceedings of International Congress "Flour-Bread '01 and 3th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2001) 43-51.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-97478-9-9*
- 5. D. Magdić, D. Horvat, Z. Jurković, D. Kovačević, G. Drezner:** Ispitivanje utjecaja smrzavanja na izgled sredine kruha primjenom računalne analize slike. Proceedings of 2nd International Congress "Flour-Bread '03" and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2004) 214-217.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-7005-04-6*
- 6. D. Kovačević, Lj. Unbehend, D. Šubarić, J. Kordić :** Determination of amidated pectin influence on the dough initial freezing point by DTA. Proceedings of 2nd International Congress "Flour-Bread '03" and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2004) 115-122.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-7005-04-6*
- 7. D. Šubarić, J. Babić, D. Kovačević, M. Kopjar, N. Nedić Tiban:** Influence of guar and pectin on gelatinisation and retrogradation of starch. *Proceedings of 2nd International Congress "Flour-Bread '03" and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2004) 123-130.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-7005-04-6*
- 8. B. Miličević, D. Kovačević, D. Šubarić, R. Miličević:** Possibilities of fermentation process with immobilized yeast cells in pear' s distillates production. Proceedings of the 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Karlović, D. (ed.), Zagreb, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, (2005) 388-393.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); ISBN 953-99725-1-5*
- 9. D. Kovačević, M. Pišonić:** Hrvatski autohtoni proizvodi – brand za EU. Zbornik radova 41. hrvatski i 1. međunarodni znanstveni simpozij agronoma. Jovanovac, S., Kovačević, V. (ed.), Osijek, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta u Osijeku, (2006) 1.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN: 953-6331-39-X*
- 10. J. Babić, D. Šubarić, D. Kovačević, M. Jašić, N. Nedić Tiban, D. Miličević, S. Anđelić (2006.):** Influence of additives on rheological properties of maize and tapioca starch pastes. Proceedings of the 34th International Symposium Actual Tasks on Agricultural Engineering, Košutić, S.(ed.), Zagreb, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, (2006) 581-586.
- Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); ISSN 1333-2651*
- 11. D. Kovačević, S. Španjol, M. Jurišić, Ž. Jurišić, M. Nakić:** Agricultural production management employing GIS techniques-introducing IACS and LPIS. GIS Applications and Development, Kreković, D. (ed.), Zagreb,

Hrvatska, Hrvatski infomatički zbor, (2006.) 271 - 277.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: Univesity of Silesia, Poljska; ISBN 953-6129-29-9

12. D. Kovačević, J. Kordić, K. Mastanjević, N. Lovrinčević: Determination of unfrozen water in doughs by application of mathematics models. Proceedings of 3rd International Congress "Flour-Bread '05" and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2006) 308-315.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-7005-09-7; CAB Accession Number: 20073009587

13. D. Kovačević, K. Mastanjević, M. Lenardić: Effect of κ - carrageenan on initial freezing point of surimi. Proceedings of 35th International Symposium "Actual Tasks on Agricultural Engineering", Košutić, S. (ed.), Opatija, University of Zagreb Faculty of Agriculture (2007) 429-434.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), Asian Association for Agricultural Engineering (AAAE); ISSN 1333-2651; CAB Accession Number: 2007317297

14. D. Kovačević, K. Mastanjević, K. Suman, D. Šarić: Cryoprotective Effect of Polydextrose on Adriatic Philchard Surimi. Proceedings of The 2008 Join Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Ćurić, D. (ur.), Zagreb, Croatian Chamber of Economy, (2008) 255-258.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), International Institute of Refrigeration (IIR), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), European Association for Chemical and Molecular Science-Division of Chemistry (EuCheMS-FCD); ISBN 978-953-6207-85-5

15. B. Miličević, D. Kovačević, D., Šubarić, R. Miličević: The Influence of Various Distillation Techniques on Quality of Mandarins Distillates. Proceedings of The 2008 Join Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Ćurić, D. (ur.), Zagreb, Croatian Chamber of Economy, (2008) 197-203.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), International Institute of Refrigeration (IIR), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), European Association for Chemical and Molecular Science-Division of Chemistry (EuCheMS-FCD); ISBN 978-953-6207-85-5

16. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, J. Babić: Effect of Different Modified Starches on the Thermophysical Properties of Myofibrillar Protein Concentrate (MPC). Proceedings of 5th International Congress "Flour-Bread '09" and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2010) 587-592.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 978-953-7005-21-4; CAB Abstracts, Record Number: 20103326472

17. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, J. Babić: Differential scanning calorimetry (DSC) study of cryoprotective effect of different modified starches on chicken myofibrillar proteins. Proceedings of XIV International Symposium Feed Technology and XII International Symposium NODA 2010, Lević, J. (ed.), Novi Sad, Institute of Food Technology, (2010) 23-29.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Feed Industry Federation; ISBN 978-86-7994-018-6

18. D. Kovačević: Komercijalizacija znanstvenih istraživanja u funkciji gospodarske konkurentnosti Hrvatske. Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry , Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 26 - 47.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9

19. J. Frece, K. Markov, D. Čvek, D. Kovačević, I. Gobin, F. Delaš: Lactobacillus plantarum 1K from „Slavonski Kulen“ as a natural probiotic starter culture. Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry, Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 254 - 262.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9; CAB Direct Abstracts, Record Number: 20143000401

20. J. Frece, K. Markov, D. Čvek, D. Kovačević, L. Duraković, F. Delaš: Autochthonous functional starter culture and mycotoxins in „Slavonski Kulen“. Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry, Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 263 - 273.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9; CAB Direct Abstracts, Record Number: 20143000402

21. D. Kovačević, K. Mastanjević, K. Suman: Cryoprotective effects of maltose on chicken myofibrillar

- proteins (CMP). Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry, Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 336 - 342.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9; CAB Direct Abstracts, Record Number: 20143000410
- 22.** D. Valinger, J. Gajdoš Kljusurić, **D. Kovačević**, Ž. Kurtanjek: Application of NIR spectroscopy for monitoring quality of surimi. Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry, Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 431 - 438.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9
- 23.** M. Jukić, K. Mastanjević, Ž. Ugarčić-Hardi, **D. Kovačević**, I. Kosović, D. Koceva Komlenić, S. Keleković: Use of maize, soy and rice flour and breadcrumbs in the formulation of the gluten free coating mixture for fried food products. Proceedings of 6th International Congress "Flour-Bread '11" and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2012) 455-460.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISSN 1848-2562; CAB Abstracts, Accession Number: 20123355673
- 24.** **D. Kovačević**, K. Suman, H. Pavlović, L. Lenart, J. Frece, K. Mastanjević, S. Keleković: Possibility of using potassium chloride and glycine as a substitutes for sodium chloride in Homemade Slavonian Sausages. Proceedings of The 6th Central European Congress on Food, Lević, J. (ed.), Novi Sad, Institute of Food Technology, (2012) 1331-1337.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-86-7994-027-8
- 25.** N. Perši, J. Pleadin, **D. Kovačević**, D. Milić: Okratoksin A u domaćim kobasicama proizvedenim od mesa tretiranih svinja. Proceedings of 14th Ružička days TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY, Jukić, A. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2012) 265 - 275.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9
- 26.** Frece, J., **Kovačević, D.**, Delaš, F., Mastanjević, K., Markov, K.: Probiotic strain Lactobacillus plantarum 1K reduces Salmonella enterica serovar Typhimurium infection in mice. Proceedings of V International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2013), A. Mendez-Vilas (ed.), Wageningen Academic Publishers, Madrid, Španjolska, 2 – 4 October 2013. 357-361.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: Formatex Research Center (FRC); ISBN 978-90-8686-243-6
- 27.** K. Mastanjević, M. Jukić, Ž. Ugarčić, **D. Kovačević**, I. Kosović, D. Koceva Komlenić: Use of maize, soy and rice breadcrumbs in the formulation of the gluten free meatballs. Proceedings of 7th International Congress „Flour – Bread '13“ and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists. Jukić, M. (ed.). Faculty of Food Technology Osijek, Osijek. (2014.) 218-223.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISSN 1848-2562
- 28.** J. Frece, J. Mrvcic, I. Uglešić, L. Zdenko, **D. Kovacevic**, F. Delaš, K. Markov (2014.): Industrial Sausage Produced with Autochthonous Starter Culture. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, biotechnologists and Nutritionists. Frece, J. (ed.). Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb. Zagreb. (2014.), 6-10.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST); ISBN 978-953-99725-6-9
- 29.** Mastanjević, Krešimir, **Kovačević, Dragan**, Keleković, Snježana: Cryoprotective effect of oat β -glucans on chicken surimi. Proceedings of II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”. Jovanka Lević (ur.). Novi Sad : University of Novi Sad Institute of Food Technology, 2014. 71-77 (poster,međunarodna recenzija,objavljeni rad,znanstveni).
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), “ISEKI-FOOD” - European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain.; ISBN 978-86-7994-043-8
- 30.** K. Mastanjević, **D. Kovačević**, K. Vidaković (2014). Cryoprotective effect of oat β -glucans on beef myofibrillar proteins. Proceedings of 15th International scientific and professional conference 15th Ružička Days “Today science - tomorrow industry”. Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2014) (prihvaćen za objavljivanje).

Znanstveni radovi objavljeni u časopisima ili zbornicima radova s domaćih ili skupova održanih u inozemstvu koji nisu u kategoriji međunarodnog znanstvenih skupova

1. M. Meler, D. Ružić, **D. Kovačević**: Health service - a part of the tourism product. Proceedings of 1st International Congress: Opatija – Promoter of health tourism, Rožanić, I. (ed.). Rijeka, Thalassotherapia, Hotelijerski fakultet, Hrvatsko-austrijsko društvo, (1996.) 245-256.
2. **D. Kovačević**, Ž. Kurtanjek, D. Šubarić, J. Kordić: Differential thermal analysis (DTA) of water solutions of polydextrose, κ -carrageenan, NaCl and mixture of sorbitol and sucrose. Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Tripalo, B.(ed.). Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, (2002.) 41-45.
3. D. Šubarić, V. Piližota, D. Fleš, **D. Kovačević**, N. Nedić: Influence of potassium mercaptobenzimidazole on polyphenol oxidase activity in model systems and in fresh-cut apple. Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting., Tripalo, B.(ed.). Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, (2002.) 135-140.
4. B. Miličević, D. Šubarić, S. Madžar, **D. Kovačević**, J. Babić: Influence of low pressure of UV decontamination system on chemical and physical properties of processed water in alcoholic beverages production. Zbornik radova sa naučnog skupa "Agrotech" Gradačac 2006. Jašić, M. (ed.), Tuzla, Faculty of Technology, Tuzla University, (2006) 27-33.
5. **Dragan Kovačević**, Jadranka Frece, Ksenija Markov: The Use Of Conventional And Molecular Methods For The Routine Confirmation Of Listeriamonocytogenes. „Kompetentnost laboratorija 2012.“ Šibenik, Knjiga sažetaka, 10. - 13. Listopada 2012. 79-84.
6. **Dragan Kovačević** (2013.): Zaštita u funkciji poboljšanja kvalitete i sigurnosti tradicionalnih mesnih proizvoda. „Bezbednost i kvaliteta namirnica animalnog porekla“. Fakultet Veterinarske medicine u Beogradu. Zbornik radova. Beograd 22. - 23. Novembar 2012. str. 64-69.

Stručni radovi objavljeni u znanstvenim časopisima

1. **D. Kovačević** (1998.): *Gospodarski razvitak hrvatskog Podunavlja*, Kemija u industriji, 48 (2) 44-45.
2. **D. Kovačević** (1999.): *Hrvatsko gospodarstvo i globalizacija*, Kemija u industriji, 48 (11) 397-402.
3. **D. Kovačević** (2002.): Tehnologija ribe. Meso. IV (14) 23-24.
4. **D. Kovačević** (2014.): Tehnološka bilanca u tradicionalnoj proizvodnji slavonskog kulena. Meso. XVI (2) 122-124.
5. **D. Kovačević** (2014.): Aditivi koji se koriste u industrijskoj proizvodnji fermentiranih kobasica. Meso. XVI (3) 208-210.
6. **D. Kovačević** (2014.): Tehnologija trajnih (fermentiranih) kobasica. Meso. XVI (4) 292-295.
7. **Kovačević, D.**, Mastanjević, K. (2014.): Fizikalno-kemijska svojstva, boja i tekstura trajnih kobasica. Meso. XVI (6) 484-487.
8. Božić, Miroslav; **Kovačević, Dragan** (2005): Članstvo u EU - Povijesni izazov za hrvatsku poljoprivredu. Zbornik radova XL. znanstvenog skupa hrvatskih agronoma s međunarodnim sudjelovanjem, Opatija 15. - 18. 02. 2005., 3-9.
9. **Kovačević, Dragan**, Medić, Helga (2014.): Stanje i perspektive razvoja mesne industrije u Istočnoj Hrvatskoj. Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa u organizaciji HAZU-a „Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj održivog razvoja“, 14. - 15. 06. 2013., Osijek.
10. **D. Kovačević** (2001.): Uzgoj, ulov i prerada ribe u Republici Hrvatskoj. Meso, 12/13, 36-37.
11. **D. Kovačević** (2002.): Tehnologija ribe, Meso. 14, 23-24.

Ime i Prezime	Prof. dr. sc. Drago Šubarić
Matični broj znanstvenika	MB 179310
e-mail	drago.subaric@ptfos.hr
Web stranice	www.ptfos.unios.hr/
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
zvanje	Redoviti profesor u trajnom zvanju
Datum zadnjeg izbora u zvanje	2011.
Kratki životopis	
<p>Dr. sc. Drago Šubarić rođen je 13. listopada 1963. godine u G. Kladarima, Republika Bosna i Hercegovina. U Modriči je završio osnovno i srednje obrazovanje te nakon toga (1983.) upisao studij prehrambene tehnologije na Prehrambeno tehnološkom fakultetu Osijek. Diplomirao je 1988. godine, te odmah zasnovao radni odnos na PIK-u "Belje" gdje je radio kao tehnolog. 1990. godine zaposlio se je na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek kao znanstveni novak. Poslijediplomski studij, smjer <i>prehrambene tehnologije</i>, upisao je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 1990. godine. 1994. godine obranio je magistarski rad pod naslovom "<i>Proučavanje reoloških svojstava smjesa hidrokoloida i škroba pri niskim temperaturama</i>". Iste godine izabran je u zvanje asistenta na Prehrambeno tehnološkom fakultetu u Osijeku gdje je vodio laboratorijske vježbe na kolegiju «Tehnologija konzerviranja i prerade voća i povrća» i dio laboratorijskih vježbi na kolegiju «Poznavanje sirovina prehrambene industrije». Doktorski rad pod naslovom "<i>Inhibicija polifenol-oksidaze u svrhu sprječavanja enzimskog posmeđivanja</i>" obranio je 03. 06. 1999. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. 19. 07. 1999. godine izabran je u zvanje višeg asistenta, 30. 03. 2000. godine u zvanje docenta, 03. 07. 2003. godine u zvanje izvanrednog profesora, 30. 09. 2006. u zvanje redovitog profesora, a 2011. godine izabran je u trajno znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora. Od listopada 2000. do ožujka 2005. godine obnašao je dužnost prodekana za nastavu na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek, a od ožujka 2005. do 30. rujna 2008. godine dužnost prodekana za znanost. Od 01. listopada 2008. godine na dužnosti je dekana Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, trenutačno u trećem mandatu. Od 2002. do 2008. godine obnašao je dužnost voditelja poslijediplomskog studija iz prehrambenog inženjerstva na PTF-u (studij za stjecanje akademskog stupnja magistar i doktor znanosti iz znanstvenog područja <i>Biotehničke znanosti</i>, znanstvenog polja <i>Prehrambena tehnologija</i>, grana <i>Inženjerstvo</i>). Na navedenom poslijediplomskom studiju nositelj je kolegija «Dostignuća u tehnologiji ugljikohidrata i konditorskih proizvoda» i „Aditivi u hrani“. Osim toga, dr. sc. Drago Šubarić je predavač na poslijediplomskom studiju <i>Prehrambeno inženjerstvo</i> Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Tuzli, poslijediplomskom doktorskom studiju <i>Zaštita prirode i okoliša</i> kojeg su organizatori Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku i Institut «Ruđer Bošković» iz Zagreba te na poslijediplomskom studiju <i>Molekularne bioznanosti</i> (Sveučilište u Osijeku, Sveučilište u Dubrovniku, Institut «Ruđer Bošković» Zagreb). Pod mentorstvom prof. dr. sc. Drage Šubarića sedam poslijediplomanada je obranilo doktorske radnje i dva magistarske. Do danas je bio član organizacijskih odbora nekoliko međunarodnih i domaćih znanstvenih skupova (Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Festival znanosti, Agro-tech, Brašno-kruh, CEFood, Ružičkine dani) te predsjednik Znanstveno-organizacijskog odbora međunarodnog znanstvenog skupa XV. <i>Ružičkine dani</i> i nacionalnog skupa <i>Voda za sve</i>. Pokretač je i član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i>, a član je uređivačkog odbora i časopisa <i>Technologica acta</i> (Tehnološki fakultet Tuzla). Koautor je priručnika <i>Čuvanje voća i povrća u hladnjačama s kontroliranom atmosferom</i>, poglavlja <i>Wheat starch</i> u znanstvenoj knjizi <i>Wheat: Genetics, Crops and Food Production</i> (NovaPublishers) te priručnika <i>Cleaning and disinfection</i> (u sklopu TEMPUS projekta "Improving Academia – Industry Links in Food Safety and Quality"). Dr. sc. D. Šubarić je do sada objavio preko 100 znanstvenih i stručnih radova te je sudjelovao (usmena priopćenja i poster) u radu 46 međunarodnih znanstvenih skupova s 80 radova te 37 nacionalnih skupova s 55 radova. Sudjelovao je u realizaciji 5 znanstvenih projekata financiranih od Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH te u realizaciji 6 međunarodnih projekata. Trenutačno je voditelj nacionalnog znanstvenog projekta "Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji", hrvatsko-makedonskog projekta „Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry“ (2010-2011), hrvatsko-srpskog projekta „Unaprjeđenje kvalitete i stabilnosti punjenja za konditorske proizvode“ (2011.-2012.), te tehnologijskog projekta u okviru programa IRCRO (Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi</p>	

ekstrakata bilja), a kao istraživač sudjeluje i u realizaciji projekta «Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda». Aktivno je sudjelovao u izradi više projekata za mala i srednja poduzeća. U svojstvu nacionalnog eksperta dr. Šubarić je sudjelovao u realizaciji međunarodnog projekta "Health and Safe Food for the Future" kojeg je koordinirao UNIDO (United National Industrial Development Organization). Od 2004. godine stalni je konzultant za prehrambenu industriju njemačke certifikacijske kuće TÜV NORD koja se bavi certificiranjem ISO standarda i HACCP sustava. Član je Organizacijskog odbora 7., 8. i 9. ocjenjivanja meda u Hrvatskoj. Do sada je sedam puta sudjelovao u ocjenjivanju konditorskih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu (od toga 2 puta kao predsjednik i 5 puta kao dopredsjednik). Član je organizacijskih odbora i timova za ocjenjivanje prirodnih rakija (HGK i PTF) i pića na bazi meda (HGK). Tijekom 1997. godine u sklopu CEEPUS programa boravio je mjesec dana u Beču, na Institutu za prehrambene tehnologije (Institut für Lebensmitteltechnologie, BOKU). Od 01. listopada 2008. godine član je Senata Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku. Od 08. 03. do 01. 10. 2004. godine bio je dopredsjednik Uprave «Belje» d. d. Darda gdje je pokrenuo i sudjelovao u realizaciji više projekata vezanih za poljoprivredu i prehrambenu industriju. Od 2005. do 2007. godine bio je predsjednik je Znanstvenog vijeća Hrvatske agencije za hranu, a trenutačno je član Upravnog vijeća HAH. Član je sekcije za *Prehrambenu industriju* Znanstvenog vijeća za tehnološki razvoj HAZU, a od 2009. godine član suradnik je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske. Član je Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti i Matičnog odbora za interdisciplinarno područje. Za svoj dosadašnji znanstveni i stručni rad dobio je Državnu nagradu za promidžbu i popularizaciju znanosti za 2010. godinu, priznanje NERDA-e (Northeast Regional Development Association) za doprinos razvoju ekonomske regije sjeveroistočna BiH (2009.) te *Pečat grada Osijeka* za izuzetna postignuća na području znanosti (2010.).

Znanstveni radovi

A1

1. V. Piližota, D. Šubarić and T. Lovrić: Rheological Properties of CMC Dispersions at Low Temperatures. **Food Technol. Biotechnol.**, 34 (2-3) (1996) 87-90.
2. Lj. Tratnik, G. Benković, A. Borović and D. Šubarić: Production of Fresh Cheese Enriched with Ultrafiltered Whey Proteins. **Milchwiissenschaft**, 51 (11), 1996. (624-628).
3. V. Piližota, D. Šubarić: Control of Enzymatic Browning of Foods. **Food Technol. Biotechnol.**, 36(3) 219-227 (1998).
4. R. Vuković, A. Erceg, V. Piližota, D. Šubarić: Synthesis of crown ether compounds as potential inhibitors of enzymatic discolouration of foods. **Acta Alimentaria**, 28 (2), 141-147 (1999).
5. Z. Tucak, B. Banaj, D. Šubarić: Beitrag zur Morphometrie des Rotwildes (*Cervus elaphus* Linne 1758) aus dem Donaugebiet Bačka. **Z. Jagdwiss.** 45, 127-133 (1999).
6. D. Šubarić, V. Piližota, T. Lovrić, R. Vuković, A. Erceg: Effectiveness of some crown compounds on inhibition of polyphenoloxidase in model systems and in apple. **Acta Alimentaria** 30 (1) 81-87 (2001).
7. Lj. Tratnik, R. Božanić, G. Mioković, D. Šubarić: Optimisation of manufacture and quality of cottage cheese, **Food technol. biotechnol.** 39 (1) 43-48, (2001).
8. N. Nedić Tiban, V. Piližota, D. Šubarić, D. Miličević, M. Kopjar: Influence of Hydrocolloids and sweeteners on flow behaviour of peach nectar. **Acta Alimentaria** 32 (4), 383-393 (2003).
9. Ž. Ugarčić-Hardi, D. Hackenberger, D. Šubarić, J. Hardi: Effect of soy, maize and extruded maize flour addition on physical and sensory characteristics of pasta. **Ital. J. Food Sci.** 15 (2), 277-286 (2003).
10. D. Kovačević, Ž. Kurtanjek, D. Šubarić: Effect of polydextrose and NaCl on the initial freezing point of chicken, egg and surimi. **Ital. J. Food Sci.** 15 (1), 105-114 (2003).
11. M. Halt, T. Klapac, D. Šubarić, M. Macura, S. Baćani: Fungal contamination of cookies and the raw materials for their production in Croatia. **Czech J. Food Sci.**, 22(3), 95-98, (2004).
12. Lj. Glavaš-Obrovac, T. Opačak, V. Bareš, D. Šubarić, J. Babić, V. Ilakovac, I. Karner: Effects of dealcoholized red and white wines on human tumor and normal cells proliferation. **Acta Aliment.** 35 (2), 153-162 (2006).
13. J. Babic, D. Šubarić, Đ. Ackar, V. Pilizota, M. Kopjar, N. Nedic Tiban: Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. **Czech J. Food Sci.** 24(6), 275-282 (2006).
14. M. Kopjar, V. Pilizota, N. N. Tiban, D. Šubarić, J. Babic, D. Ackar: Effect of different pectin addition and its concentration on colour and textural properties of raspberry jam. **Deutsche Lebensmittel Rundschau** 103 (4), 164-168 (2007).
15. Babic J, D Šubarić, Ackar D, Kovacevic D, Pilizota V, Kopjar M: Preparation and characterization of acetylated tapioca starches. **Deutsche Lebensmittel Rundschau** 103 (12), 580-585, 2007.
16. Kopjar M, Pilizota V, Hribar J, Nedić Tiban N, D. Šubarić, Babić J, Požrl T: Influence of trehalose addition

- on instrumental textural properties of strawberry pastes. *Intl. J. Food Propert.* 11 (3), 646-655 (2008).
17. M. Kopjar, V. Piližota, N. Nedić Tiban, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, M. Sajdl: Strawberry Jams: Influence of Different Pectins on Colour and Textural Properties. *Czech J Food Sci.* 27 (1), 20-28 (2009).
 18. J. Babić, D. Šubarić, B. Miličević, Đ. Ačkar, M. Kopjar, N. Nedić Tiban: Influence of trehalose, glucose, fructose and sucrose on gelatinization and retrogradation of corn and tapioca starch. *Czech J Food Sci* 27 (3), 151-157 (2009).
 19. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Kopjar, N. Nedić Tiban: Acetylation and characterisation of corn starch *J Food Sci. Technol.* 46 (5), 423-426 (2009).
 20. A. Režek Jambrak, Z. Herceg, D. Šubarić, J. Babić, M. Brnčić, S. Rimac Brnčić, T. Bosiljkov, D. Čvek, B. Tripalo, J. Gelo: Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polym.* 79 (1), 91-100 (2010)
 21. I. Jerkovic, D. Kovacevic, D. Šubarić, Z. Marjanović, K. Mastanjević, K. Suman: Authentication study of volatile flavour compounds composition in Slavonian traditional dry fermented salami "kulen". *Food Chem.*, 119 (2), 813-822, 2010.
 22. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, M. Kopjar, B. Miličević: Isolation of starch from two wheat varieties and their modification with epichlorohydrin *Carbohydrate Polym.*, 81 (1), 76-82 (2010).
 23. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, B. Miličević, M. Kopjar, V. Slačanac: Rheological and thermophysical properties of model compounds for ice-cream with reduced fat and sugar. *Mljekarstvo* 60 (2), 127-134 (2010).
 24. I. Ljubić Herceg, Ivana, A. Režek Jambrak, D. Šubarić, M. Brnčić, S. Rimac Brnčić, M. Badanjak, B. Tripalo, D. Ježek, D. Novotni, Z. Herceg: Texture and pasting properties of ultrasonically treated corn starch. *Czech J. Food Sci.* 28 (2), 83-93 (2010).
 25. D. Šubarić, J. Babić, A. Lalić, Đ. Ačkar, M. Kopjar: Isolation and characterisation of starch from different barley and oat varieties. *Czech J. Food Sci.* 29(4), 354-360, (2011).
 26. D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, B. Miličević: Starch for health. *Med. gl. ljek. Ze-Do kan.* (2012).
 27. Đ. Ačkar, K. Valek Lendić, M. Valek, D. Šubarić, B. Miličević, J. Babić, I. Nedić: Cocoa polyphenols- can we consider cocoa and chocolate as potential functional food? *J. Chem.* 2013.
 28. D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, N. Sakač, A. Jozinović: Modification of wheat starch with succinic acid/ acetic anhydride and azelaic acid/ acetic anhydride mixtures I. Thermophysical and pasting properties. *J. Food Sci Technol.* 51 (10), 2616-2623, 2014.
 29. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, J. B. Miličević, A. Jozinović: Modification of wheat starch with succinic acid/ acetanhydride and azelaic acid/ acetanhydride mixtures. II. Chemical and physical properties. *J. Food Sci Technol.* 51 (8), 1463-1472, 2014.
 30. I. Mujić, M. Bavcon Kralj, S. Jokić, T. Jug, D. Šubarić, S. Vidović, J. Živković, K. Jarni: Characterisation of volatiles in dried white varieties figs (*Ficus Carica* L.). *J Food Sci Technol.* 51 (9), 1837-1846, 2014.
 31. 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 (3), 189-206, 2014.
 32. T. Moslavac, S. Jokić, D. Šubarić, K. Aladić, J. Vukoja, N. Prce: Pressing and supercritical CO₂ extraction of *Camelina sativa* oil. *Industrial Crops and Products*, 54, 122-129 (2014).
 33. Đ. Ačkar, S. Škrabal, D. Šubarić, J. Babić, B. Miličević, A. Jozinović: Influence of milk powder type, emulsifier and cocoa butter equivalent additions on rheological properties of milk chocolates. *J. Food Properties*, (prihvaćeno za objavljivanje 2015.)
 34. K. Aladić, S. Jokić, T. Moslavac, S. Tomas, S. Vidović, J. Vladić, D. Šubarić: Cold pressing and supercritical CO₂ extraction of hemp (*Cannabis sativa*) seed oil. *Chemical and biochemical engineering quarterly.* 2014 (prihvaćeno za objavljivanje).

A2

1. V. Piližota, Ž. Kaluđer, D. Šubarić, B. Levaj: Promjene arome i boje pri proizvodnji i skladištenju usitnjenog hrena. *Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev.* 29 (3-4) 115-119 (1991).
2. V. Hegedušić, V. Piližota, D. Šubarić: Rheological and Thermophysical Properties of Model Ice Cream Mixtures. *Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev.* 32, 67-70 (1994).
3. D. Šubarić, V. Piližota, T. Lovrić: Rheological Properties of Some Hydrocolloid Mixtures at Low Temperatures. *Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev.* 32, 71-76 (1994).
4. Lj. Tratnik, R. Božanić, G. Benković, D. Šubarić: Mogućnost uklapanja proteina od ultrafiltrirane slatke sirutke u svježi sir. *Mljekarstvo*, 48 (1), 3-14 (1998).

5. Z. Tucak, D. Bešlo, D. Šubarić, M. Crnjac, Z. Puškadija: Möglichkeit und Perspektiven zur Entwicklung der Bienenzucht und der Bienenerzeugnisse in der Republik Kroatien. **Acta Agr. Kaposv.** 3 (2) 255-236 (1999).
6. V. Piližota, D. Šubarić, N. Nedić, A. Palijan: Primjena vodikovog peroksida i askorbinske kiseline u minimalnoj obradi krušaka. **Kem. Ind.** 49 (1) 7-11 (2000).
7. D. Šubarić, R. Vuković, A. Erceg, V. Piližota, T. Lovrić, N. Nedić: Potassium salt of 2,5-dimercapto-1,3,4-thiadiazole as potential inhibitor of enzymatic browning. **Czech J. Food Sci.** 18, 186-188 (2000).
8. D. Šubarić, D. Kovačević, V. Piližota, N. Nedić Tiban, B. Miličević: Rheology of whey protein concentrate solutions as a function of addition of hydrocolloids and temperature. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 48(53), 95-104 (2003).
9. D. Miličević, V. Piližota, D. Šubarić, N. Nedić Tiban: Influence of some hydrocolloids on the rheological properties of tomato products. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 48(53), 105-116 (2003).
10. D. Šubarić, D. Miličević, H. Pašalić, M. Šabanović, J. Babić, M. Aljić: Inhibicija enzimske oksidacije polifenola i posmeđivanja soka kruške i narezanih krušaka. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 50 (56), 105-114 (2005).
11. D. Šubarić, J. Sadadinović, J. Babić, D. Miličević, B. Muhamedbegović: Primjena enzima u tehnologiji škroba. **Technologica Acta.** 1 (2); 185-188 (2005).
12. B. Miličević, D. Šubarić, S. Madjar D. Kovačević, J. Babić: The influence of various distillation techniques on quality of plum brandy. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 58(1) 221-229 (2007).
13. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Piližota, M. Kopjar, M. Jukić: Utjecaj guara i pektina na reološka svojstva i topljivost kukuruznog škroba. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 58 (1), 171-178 (2007).
14. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Jašić, N. Nedić Tiban: Utjecaj različitih šećera na viskoznost škroba kukuruza i tapioke. **Works Fac. Agric. Univ. Sa** 59 (2); 135-142, (2009).
15. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, K. Suman: Physico-chemical and colour properties of homemade Slavonian Sausage. **Meso** 11 (5), 280-284, (2009).
16. D. Kovačević, K. Suman, D. Šubarić, K. Mastanjević: Investigation of homogeneity and physicochemical characterisation of the Homemade Slavonian Sausage. **Meso** 11 (6), 338-344, (2009).
17. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, B. Muhamedbegović, M. Jašić, A. Budimlić, I. Stanković: Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. **Works Fac. Agric. Univ. Sa** 60 (1); 261-265, (2010).
18. D. Velić, Đ. Ačkar, I. Mujić, D. Šubarić, M. Bilić, S. Jokić: Influence of drying temperature on drying kinetics and physico-chemical properties of two Chestnut varieties (*Castanea sativa* Mill.). **Acta Horticulturae** 635-645, (2010).
19. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, B. Muhamedbegović, M. Jašić, A. Budimlić, I. Stanković: Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 60 (1), 261-265 (2010).
20. M. Kopjar, V. Piližota, D. Šubarić, J. Babić: Prevention of thermal degradation of red currant juice anthocyanins by phenolic compounds addition. **Croatian Journal of Food Science and Technology.** 1 (1), 24-30 (2009).
21. I. Ljubić Herceg, D. Šubarić, J. Babić, Z. Herceg: Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na reološka i pastozna svojstva škroba pšenice. **Croat. J. Food Sci. Technol.** 1-8, 2010.
22. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Piližota, M. Kopjar, I. Ljubas, S. Ivanovska: Effect of galactomannan hydrocolloids on gelatization and retrogradation of tapioca and corn starch. **Croat. J. Food Sci. Technol.** 3(1), 26-31, 2011.
23. B. Miličević, I. Lukić, D. Šubarić, J. Babić, R. Miličević, M. Jašić: Stability of alpha-thujone and beta-thujone in bitter liqueur "Pelinkovac". **Technologica acta.** 4 (1), 27-32, 2011.
24. B. Vidić, T. Vukušić, I. Ljubić Herceg, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Brnčić, S. Rimac Brnčić, A. Režek Jambrak, S. Karlović, Z. Herceg: Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na fizikalna i teksturalna svojstva suspenzija škroba pšenice. **Hrvatski časopis za prehr. tehnolo., biotehnol., nutr.** 6 (3-4), 134-140 (2011).
25. D. Kovačević, K. Suman, L. Lenart, J. Frece, K. Mastanjević, D. Šubarić: Smanjenje udjela soli u domaćoj slavonskoj kobasici; utjecaj na sastav, fizikalno-kemijska svojstva, teksturu, senzorska

- svojstva i zdravstvenu ispravnost. *Meso*, 12 (4), 245-249 (2011).
26. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, R. Miličević, E. Petošić, A. Jozinović: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. *Glasnik zaštite bilja* 3, 58-64 (2012).
 27. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, A. Šoštarec, D. Miličević: Modification of barley starch with mixtures of organic dicarboxylic acids and acetanhydride. *Technologica acta*, 4 (2), 27-33 (2011).
 28. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, I. Klarić, M. Kopjar, K. Valek Lendić: Influence of buckwheat and chesnut flour addition on properties of corn extrudates. *Croat. J. food Sci. Technol.* 4 (1) 26-33 (2012).
 29. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, M. Planinić, M. Pavoković, M. Blažić: Effect of screw configuration, moisture content and particle size of corn grits on properties of extrudates. *Croat J Food Sci Technol.* 4 (2) 95-101 2012.
 30. B. Muhamedbegović, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, M. Jašić, H. Keran, A. Budimlić, I. Matas: Modification of potato starch. *Technologica acta*. 5 (2), 1-7 (2012).
 31. Z. I. Šereš, Lj. P. Dokić, B. S. Pajin, D. M. Šoronja Simović, D. Šubarić, J. Babić, A. Z. Fišteš: Influence of the operating parameters on the flux during microfiltration of the steepwater in the starch industry. *Acta Period. Technol.* 43 225-235 (2012).
 32. B. Miličević, I. Lukić, J. Babić, D. Šubarić, R. Miličević, Đ. Ačkar: The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangarine distillates. *Glasnik zaštite bilja*. 5, 68-75 (2012).
 33. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, R. Miličević, E. Petošić, A. Jozinović: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. *Glasnik zaštite bilja* 3, 58-64 (2012).
 34. I. Kišmartin, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Slačanac, D. Šubarić, A. Jozinović: Control of HACCP system efficiency in cream cheese production. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2, 30-35 (2013).
 35. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, A. Jozinović, B. Miličević, B. Pajin, D. Aličić: Primjena podataka na bazi škroba u mesnoj industriji, *Meso* Vol. XV, 3, 209-213 (2013).
 36. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, E. Petošić, Đ. Ačkar, J. Čačić: Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda, *Glasnik zaštite bilja*. 36, 4; 76-85 (2013).
 37. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Čačić, M. Prce: The effect of the destillation systems on the quality of apple destilates. *Technologica Acta*, 6 (2), 1-6. 2013.
 38. R. Miličević, B. Miličević, Đ. Ačkar, S. Škrabal, D. Šubarić, J. Babić, A. Jozinović, M. Jašić: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers. *Technologica Acta*, 7 (1), 35-40, 2014.
 39. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, B. Miličević, J. Babić, M. Jašić, K. Valek Lendić: Food industry by-products as raw materials in functional food production. *Food in Health and Disease* 3 (1) 2014.
 40. B. Miličević, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, A. Jozinović, E. Petošić, A. Matijević: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine. *Food in Health and Disease* 3 (1) 2014.
 41. D. Aličić, D. Šubarić, M. Jašić, H. Pašalić, Đ. Ačkar: Antioxidant properties of pollen. *Food in Health and Disease* 3 (1) 2014.
 42. Đ. Ačkar, A. Jozinović, D. Šubarić, J. Babić, S. Jokić, R. Vračević: Influence of semolina moisture content on extrudate properties. *Glasnik zaštite bilja* 37 (4) 2014.
 43. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, A. Jozinović, S. Jokić: Edible films and coatings – production and application. *Technol. Acta*, 7 (2), 1-6, 2014.

Ime i Prezime	Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević
Matični broj znanstvenika	MB 268226
e-mail	Kresimir.mastanjevic@ptfos.hr
Web stranice	www.ptfos.unios.hr/
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
zvanje	Docent
Datum zadnjeg izbora u zvanje	21.01 2013.
Kratki životopis	
<p>Krešimir Mastanjević rođen je 20. rujna 1978. g. u Našicama. Nakon završene osnovne škole i Opće gimnazije u Našicama, 1996. godine upisao je Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku na kojem je diplomirao 2002. obranivši diplomski rad pod naslovom: "Određivanje prividne entalpije mesa i ribe kvantitativnom diferencijalnom termičkom analizom (DTA)". Dobitnik je Rektorove nagrade za akademsku 2000/2001. godinu. Radni odnos u svojstvu znanstvenog novaka - asistenta na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku zasnova je u lipnju 2004. godine, u svibnju 2010. godine izabran je u suradničko zvanje višeg asistenta a u siječnju 2013. u znanstveno-nastavno zvanje docenta iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambene tehnologije, znanstvene grane inženjerstva. Tijekom dosadašnjeg rada (od ak. god. 2004./2005.) aktivno je sudjelovao/sudjeluje u izvođenju predavanja, vježbi i seminara iz sljedećih kolegija: dodiplomski studij: Poznavanje sirovina u prehrambenoj industriji i Tehnologija mesa i ribe, preddiplomski studij: Sirovine animalnog podrijetla, Ekonomika prehrambene industrije i Tehnologija prerade sirovina animalnog podrijetla; diplomski studij: Tehnologija mesa i ribe i Autohtoni mesni proizvodi. Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević voditelj je jednog znanstvenoistraživačkog projekta financiranog od Sveučilišta u Osijeku te je sudjelovao/sudjeluje u realizaciji više znanstvenoistraživačkih, jednog tehnologijskog i jednog stručnog projekta. Kao autor i koautor objavio je 6 radova zastupljena u CC/SCI časopisima (a1), 12 znanstvenih radova iz skupine (a2) i 12 znanstvenih radova u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova (a3). Aktivno je sudjelovao na 14 međunarodnih i jednom domaćem skupu.</p>	
Znanstveni radovi	
Znanstveni radovi iz skupine a1 (radovi indeksirani u Science Citation Index i Current Contents)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. M. Lučan, V. Slaćanac, J. Hardi, K. Mastanjević, J. Babić, V. Krstanović, M. Jukić: Inhibitory effect of honey-sweetened goat and cow milk fermented with <i>Bifidobacterium lactis</i> Bb-12 on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i>. <i>Mljekarstvo</i> 59 (2009.), 2; 96-106. SCI – ISI Document Delivery No.: 475NE 2. Jerković, D. Kovačević, D. Šubarić, Z. Marijanović, K. Mastanjević, K. Suman (2010.): Authentication study of volatile flavour compounds composition in Slavonian traditional dry fermented salami "kulen". <i>Food Chemistry</i>. 119 (2): 813-822. CC, Accession Number: 2010-522BE-0059; Accession Number: WOS:000271971900059; Citiranost: 7; IF časopisa: 3,259 3. Kovačević, D., Mastanjević, K. (2011): Cryoprotective effect of trehalose and maltose on washed and frozen stored beef meat. <i>Czech journal of food sciences</i>. 29 (1); 15-23. Accession Number: WOS:000287538500002; CCC:000287538500002; Citiranost: 0; IF časopisa: 0,676 4. Kovačević, D., Mastanjević, K., Kordić, J. (2011): Cryoprotective effect of polydextrose on chicken surimi. <i>Czech journal of food sciences</i>. 29 (3), 226-231. Accession Number: WOS: 000291113900004; CCC:000291113900004; Citiranost: 2; IF časopisa: 0,676 5. Kovačević, D., Mastanjević, K. (2012): Cryoprotective Effect of Maltose on Washed and Frozen Stored Chicken Meat. <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> 18, 3; 429-434. Accession Number: WOS: 000309631600016; Citiranost: 0; IF časopisa: 0,136 Accession Number: WOS: 000324903700019; CC: 000324903700019; Citiranost: 2; IF časopisa: 2,341 6. D. Kovačević, K. Mastanjević (2014): Cryoprotective effect of trehalose on washed chicken meat. <i>Journal of Food Sciences and Technology</i>. 51 (5); 1006 – 1010. Accession Number: WOS:000335666800025; CCC:000335666800025; Citiranost: 0; IF časopisa: 2,024 	
Znanstveni radovi iz skupine a2	
<ol style="list-style-type: none"> 1. D. Kovačević, K. Mastanjević, K. Suman, L. Qetaj (2007.): Effect of Polydextrose and κ-Carrageenan on Initial Freezing Point of Chicken Surimi. <i>Poljoprivreda znanstveno-stručni časopis</i>. 13 (1): 201-205. CAB Abstracts, Accession Number: 20073238487 	

2. **K. Mastanjević**, D. Kovačević, K. Suman, M. Lenardić (2008.): Cryoprotective effects of polydextrose and kappa-carrageenan on pilchard surimi. *Meso* 10 (5): 352-356.
FSTA Accession Number: 2009-Rc0694; CAB Accession Number: 20093233756
3. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, J. Kordić, D. Čunko (2009.): Differential scanning calorimetry (DSC) study of cryoprotective effect of kappa-carrageenan on chicken myofibrillar protein. *Meso* 11 (3): 175-180.
FSTA: Accession Number: 2010-Sn0775; CAB Accession Number: 20093233770
4. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, D. Šubarić, K. Suman (2009.): Physio-chemical and colour properties of homemade Slavonian sausage. *Meso* 11 (5): 280-284.
FSTA Accession Number: 2010-Sj1366; CAB Accession Number: 20093355456
5. D. Kovačević, K. Suman, D. Šubarić, **K. Mastanjević**, S. Vidaček (2009.): Investigation of homogeneity and physicochemical characterisation of the homemade Slavonian sausage. *Meso* 11 (6): 338-344.
FSTA Accession Number: 2010-Sr1446; CAB Accession Number: 20103010597
6. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, D. Šubarić, I. Jerković, Z. Marijanović (2010.): Physico-chemical, colour and textural properties of Croatian traditional dry sausage (Slavonian Kulen). *Meso* 12 (5): 270-276.
FSTA: Accession Number: 2011-04-Sr0999; CAB Accession Number: 20103320013
7. Kovačević, D., Suman, K., Lenart, L., Frece, J., **Mastanjević, K.**, Šubarić, D. (2011.). Salt reduction in Homemade Slavonian Sausage: effect on compositional, physico-chemical, colour and texture parameters, sensory characteristics and hygienic quality. *Meso* 13 (4): 244-248.
CAB Accession Number: 20123326504
8. Kovačević, D., **Mastanjević, K.**, Frece, J., Pleadin, J. (2013.): Physico-chemical, colour and textural properties of horse salami. *Meso* 15 (2) 143-147.
CAB Direct Abstracts, Record Number: 20133179629; FSTA Accession Number: 201310Sr2977
9. Kovačević, D., Pleadin, J., **Mastanjević, K.**, Frece, J. (2014.): Opasnosti od površinske kontaminacije plijesnima u tradicionalnoj proizvodnji kulena. *Meso* XVI (2) 162-168.
FSTA Accession Number: 201410Sr6721
10. Kovačević, D., Pleadin, J., **Mastanjević, K.**, Frece, J. (2014.): Utjecaj tehnoloških operacija na smanjenje koncentracije okratoksina A tijekom proizvodnje Slavonskog kulena. *Meso* XVI (3) 232-237.
11. Kovačević, D., **Mastanjević, K.**, Frece, J., Pleadin, J. (2014.): Utjecaj dodataka različitih šećera na proces fermentacije trajne kobasice kulenove seke. *Meso* XVI (4) 324-328.
12. Kovačević, D., **Mastanjević, K.**, (2014.): Fizikalno-kemijska svojstva, boja i tekstura trajnih kobasica. *Meso* XVI (4) 484-487.

Stručne knjige

1. Kovačević, Dragan, **Krešimir Mastanjević** (2013.): Tehnologija proizvodnje konjske salame. Poduzetnički centar pakrac d.o.o. Pakrac. Pakrac.

Znanstveni radovi iz skupine a3 objavljeni u časopisima

1. D. Kovačević, J. Kordić, **K. Mastanjević**, N. Lovrinčević: Determination of unfrozen water in doughs by application of mathematics models. Proceedings of 3rd International Congress "Flour-Bread '05" and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2006) 308-315.
2. *Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 953-7005-09-7; CAB Accession Number: 20073009587*
3. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, M. Lenardić: Effect of κ – carrageenan on initial freezing point of surimi. Proceedings of 35th International Symposium "Actual Tasks on Agricultural Engineering", Košutić, S. (ed.), Opatija, University of Zagreb Faculty of Agriculture (2007) 429-434.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), Asian Association for Agricultural Engineering (AAAE); ISSN 1333-2651; CAB Accession Number: 2007317297
4. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, K. Suman, D. Šarić: Cryoprotective Effect of Polydextrose on Adriatic Philchard Surimi. Proceedings of The 2008 Join Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Ćurić, D. (ur.), Zagreb, Croatian Chamber of Economy, (2008) 255-258.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), International Institute of Refrigeration (IIR), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), European Association for Chemical and Molecular Science-Division of Chemistry (EuCheMS-FCD); ISBN 978-953-6207-85-5
5. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, D. Šubarić, J. Babić: Effect of Different Modified Starches on the

- Thermophysical Properties of Myofibrillar Protein Concentrate (MPC). Proceedings of 5th International Congress "Flour-Bread '09" and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2010) 587-592.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISBN 978-953-7005-21-4; CAB Abstracts, Record Number: 20103326472
6. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, D. Šubarić, J. Babić: Differential scanning calorimetry (DSC) study of cryoprotective effect of different modified starches on chicken myofibrillar proteins. Proceedings of XIV International Symposium Feed Technology and XII International Symposium NODA 2010, Lević, J. (ed.), Novi Sad, Institute of Food Technology, (2010) 23-29.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Feed Industry Federation; ISBN 978-86-7994-018-6
7. D. Kovačević, **K. Mastanjević**, K. Suman: Cryoprotective effects of maltose on chicken myofibrillar proteins (CMP). Proceedings of 13th Ružička days Today science – tomorrow industry, Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2011) 336 - 342.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-953-7005-26-9; CAB Direct Abstracts, Record Number: 20143000410
8. M. Jukić, **K. Mastanjević**, Ž. Ugarčić-Hardi, D. Kovačević, I. Kosović, D. Koceva Komlenić, S. Keleković: Use of maize, soy and rice flour and breadcrumbs in the formulation of the gluten free coating mixture for fried food products. Proceedings of 6th International Congress "Flour-Bread '11" and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Ugarčić-Hardi, Ž (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology, University of J.J. Strossmayer in Osijek, (2012) 455-460.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISSN 1848-2562; CAB Abstracts, Accession Number: 20123355673
9. D. Kovačević, K. Suman, H. Pavlović, L. Lenart, J. Frece, **K. Mastanjević**, S. Keleković: Possibility of using potassium chloride and glycine as a substitutes for sodium chloride in Homemade Slavonian Sausages. Proceedings of The 6th Central European Congress on Food, Lević, J. (ed.), Novi Sad, Institute of Food Technology, (2012) 1331-1337.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology(IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN 978-86-7994-027-8
10. Frece, J., Kovačević, D., Delaš, F., **Mastanjević, K.**, Markov, K.: Probiotic strain Lactobacillus plantarum 1K reduces Salmonella enterica serovar Typhimurium infection in mice. Proceedings of V International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2013), A. Mendez-Vilas (ed.), Wageningen Academic Publishers, Madrid, Španjolska, 2 – 4 October 2013. 357-361.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: Formatex Research Center (FRC); ISBN 978-90-8686-243-6
11. **K. Mastanjević**, M. Jukić, Ž. Ugarčić, D. Kovačević, I. Kosović, D. Koceva Komlenić: Use of maize, soy and rice breadcrumbs in the formulation of the gluten free meatballs. Proceedings of 7th International Congress „Flour – Bread '13“ and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists. Jukić, M. (ed.). Faculty of Food Technology Osijek, Osijek. (2014.) 218-223.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology (ICC); ISSN 1848-2562
12. **K. Mastanjević**, D. Kovačević, S. Keleković: Cryoprotective effect of oat β -glucans on chicken surimi. Proceedings of II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”. Jovanka Lević (ur.). Novi Sad : University of Novi Sad Institute of Food Technology, 2014. 71-77 (poster, međunarodna recenzija, objavljeni rad, znanstveni).
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), “ISEKI-FOOD” - European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain.; ISBN 978-86-7994-043-8
13. **K. Mastanjević**, D. Kovačević, K. Vidaković (2014). Cryoprotective effect of oat β -glucans on beef myofibrillar proteins. Proceedings of 15th International scientific and professional conference 15th Ružička Days “Today science - tomorrow industry”. Šubarić, D. (ed.), Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), (2014) (prihvaćen za objavljivanje).
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Central European Initiative (CEI); ISBN

Ime i Prezime	doc. dr. sc. Đurđica Ačkar
Matični broj znanstvenika	MB 268252
e-mail	dackar@ptfos.hr
Web stranice	www.ptfos.unios.hr/
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
zvanje	docent
Datum zadnjeg izbora u zvanje	2011.
Kratki životopis	
<p>Dr. sc. Đurđica Ačkar rođena je 14. veljače 1980. godine u Slavanskom Brodu, gdje je završila i srednjoškolsko obrazovanje. Diplomirala je 2004. godine na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, smjer prehrambeni. Poslijediplomski sveučilišni doktorski studij Prehrambeno inženjerstvo upisala je na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek 2005. godine, a doktorirala je 2010. godine s radom pod naslovom „Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice“. Godine 2005. zasnovala je radni odnos na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku u zvanju asistenta. U zvanje višeg asistenta izabrana je 2010. godine, a u zvanje docenta 2011. Od 2013. godine obnaša dužnost predsjednika Katedre za tehnologiju ugljikohidrata. Do danas je bila član organizacijskih odbora nekoliko međunarodnih i domaćih znanstvenih skupova (Festival znanosti, Ružičkini dani, Hranom do zdravlja). Koautor je poglavlja <i>Wheat starch</i> u znanstvenoj knjizi <i>Wheat: Genetics, Crops and Food Production</i> (NovaPublishers), <i>Acetic acid in food industry</i> u znanstvenoj knjizi <i>Acetic Acids, Chemical Properties, Production and Applications</i> (NovaPublishers) i <i>Procesi konzerviranja hrane</i> u knjizi <i>Uvod u sigurnost hrane</i>. Do sada je objavila 51 znanstveni i stručni rad te je sa 49 priopćenja (usmena priopćenja i poster) sudjelovala u radu međunarodnih i nacionalnih znanstvenih skupova. Sudjelovala je u realizaciji 2 znanstvena projekta financirana od Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH, 3 međunarodna projekta i tehnologijskom projektu u okviru programa IRCRO. Bila je voditelj sveučilišnog znanstvenog projekta „Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda“. Tijekom 2008. godine boravila je mjesec dana na Biotehničkom fakultetu u Ljubljani, Slovenija na znanstvenom usavršavanju, a prošla je i niz seminara i radionica iz područja sigurnosti hrane. Godine 2013. dobila je Nagradu mladom znanstveniku Vera Johanides od Akademije tehničkih znanosti Hrvatske. Član je European Hygienic Engineering and Design Group i Društva kemičara i tehnologa Osijek, čiji je predsjednik od ožujka 2014. godine.</p>	
Znanstveni radovi	
<p>A1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. J. Babic, D. Šubarić, Đ. Ačkar, V. Pilizota, M. Kopjar, N. Nedić Tiban: Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. Czech J. Food Sci. 24(6), 275-282 (2006). 2. M. Kopjar, V. Pilizota, N. N. Tiban, D. Šubaric, J. Babic, D. Ačkar: Effect of different pectin addition and its concentration on colour and textural properties of raspberry jam. Deutsche Lebensmittel Rundschau 103 (4), 164-168 (2007). 3. Babic J, D Šubarić, Ačkar D, Kovacevic D, Pilizota V, Kopjar M: Preparation and characterization of acetylated tapioca starches. Deutsche Lebensmittel Rundschau 103 (12), 580-585, 2007. 4. M. Kopjar, V. Piližota, N. Nedić Tiban, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, M. Sajdl: Strawberry Jams: Influence of Different Pectins on Colour and Textural Properties. Czech J Food Sci. 27 (1), 20-28 (2009). 5. J. Babić, D. Šubarić, B. Miličević, Đ. Ačkar, M. Kopjar, N. Nedić Tiban: Influence of trehalose, glucose, fructose and sucrose on gelatinization and retrogradation of corn and tapioca starch. Czech J Food Sci 27 (3), 151-157 (2009). 6. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Kopjar, N. Nedić Tiban: Acetylation and characterisation of corn starch J Food Sci. Technol. 46 (5), 423-426 (2009). 7. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, M. Kopjar, B. Miličević: Isolation of starch from two wheat varieties and their modification with epichlorohydrin Carbohydrate Polym., 81 (1), 76-82 (2010). 8. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, B. Miličević, M. Kopjar, V. Slačanac: Rheological and thermophysical properties of model compounds for ice-cream with reduced fat and sugar. Mljekarstvo 60 (2), 127-134 (2010). 	

9. D. Šubarić, J. Babić, A. Lalić, Đ. Ačkar, M. Kopjar: Isolation and characterisation of starch from different barley and oat varieties. **Czech J. Food Sci.** 29(4), 354-360, (2011).
10. D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, B. Miličević: Starch for health. **Med. gl. ljek. Ze-Do kan.** (2012).
11. Đ. Ačkar, K. Valek Lendić, M. Valek, D. Šubarić, B. Miličević, J. Babić, I. Nedić: Cocoa polyphenols- can we consider cocoa and chocolate as potential functional food? **J. Chem.** 2013.
12. D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, N. Sakač, A. Jozinović: Modification of wheat starch with succinic acid/acetic anhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures I. Thermophysical and pasting properties. **J. Food Sci Technol.** 51 (10), 2616-2623, 2014.
13. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, J. B. Miličević, A. Jozinović: Modification of wheat starch with succinic acid/acetanhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures. II. Chemical and physical properties. **J. Food Sci Technol.** 51 (8), 1463-1472, 2014.
14. 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 (3), 189–206, 2014.
15. Đ. Ačkar, S. Škrabal, D. Šubarić, J. Babić, B. Miličević, A. Jozinović: Influence of milk powder type, emulsifier and cocoa butter equivalent additions on rheological properties of milk chocolates. **J. Food Properties**, (prihvaćeno za objavljivanje 2015.)

A2

16. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Piližota, M. Kopjar, M. Jukić: Utjecaj guara i pektina na reološka svojstva i topljivost kukuruznog škroba. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 58 (1), 171-178 (2007).
17. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Jašić, N. Nedić Tiban: Utjecaj različitih šećera na viskoznost škroba kukuruza i tapioke. **Works Fac. Agric. Univ. Sa** 59 (2); 135-142, (2009).
18. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, B. Muhamedbegović, M. Jašić, A. Budimlić, I. Stanković: Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. **Works Fac. Agric. Univ. Sa** 60 (1); 261-265, (2010).
19. D. Velić, Đ. Ačkar, I. Mujić, D. Šubarić, M. Bilić, S. Jokić: Influence of drying temperature on drying kinetics and physico-chemical properties of two Chestnut varieties (*Castanea sativa* Mill.). **Acta Horticulturae** 635-645, (2010).
20. Đ. Ačkar, J. Babić, D. Šubarić, B. Muhamedbegović, M. Jašić, A. Budimlić, I. Stanković: Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. **Works Fac. Agric. Univ. Sa.** 60 (1), 261-265 (2010).
21. D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Piližota, M. Kopjar, I. Ljubas, S. Ivanovska: Effect of galactomannan hydrocolloids on gelatization and retrogradation of tapioca and corn starch. **Croat. J. Food Sci. Technol.** 3(1), 26-31, 2011.
22. B. Vidić, T. Vukušić, I. Ljubić Herceg, D. Šubarić, Đ. Ačkar, M. Brnčić, S. Rimac Brnčić, A. Režek Jambrak, S. Karlović, Z. Herceg: Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na fizikalna i teksturalna svojstva suspenzija škroba pšenice. **Hrvatski časopis za prehr. tehnolo., biotehnol., nutr.** 6 (3-4), 134-140 (2011).
23. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, R. Miličević, E. Petošić, A. Jozinović: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. **Glasnik zaštite bilja** 3, 58-64 (2012).
24. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, A. Šoštarec, D. Miličević: Modification of barley starch with mixtures of organic dicarboxylic acids and acetanhydride. **Technologica acta**, 4 (2), 27-33 (2011).
25. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, I. Klarić, M. Kopjar, K. Valek Lendić: Influence of buckwheat and chesnut flour addition on properties of corn extrudates. **Croat. J. food Sci. Technol.** 4 (1) 26-33 (2012).
26. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Babić, M. Planinić, M. Pavoković, M. Blažić: Effect of screw configuration, moisture content and particle size of corn grits on properties of extrudates. **Croat J Food Sci Technol.** 4 (2) 95-101 2012.
27. B. Muhamedbegović, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, M. Jašić, H. Keran, A. Budimlić, I. Matas: Modification of potato starch. **Technologica acta.** 5 (2), 1-7 (2012).
28. B. Miličević, I. Lukić, J. Babić, D. Šubarić, R. Miličević, Đ. Ačkar: The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangerine distillates. **Glasnik zaštite bilja.** 5, 68-75 (2012).

29. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, R. Miličević, E. Petošić, A. Jozinović: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. **Glasnik zaštite bilja** 3, 58-64 (2012).
30. I. Kišmartin, J. Babić, Đ. Ačkar, V. Slačanac, D. Šubarić, A. Jozinović: Control of HACCP system efficiency in cream cheese production. **Journal of Hygienic Engineering and Design**, 2, 30-35 (2013).
31. J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, A. Jozinović, B. Miličević, B. Pajin, D. Aličić: Primjena dodataka na bazi škroba u mesnoj industriji, **Meso** Vol. XV, 3, 209-213 (2013).
32. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, E. Petošić, Đ. Ačkar, J. Čačić: Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda, **Glasnik zaštite bilja** 36, 4; 76-85 (2013).
33. B. Miličević, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, J. Čačić, M. Prce: The effect of the destillation systems on the quality of apple destilates. **Technologica Acta**, 6 (2), 1-6. 2013.
34. R. Miličević, B. Miličević, Đ. Ačkar, S. Škrabal, D. Šubarić, J. Babić, A. Jozinović, M. Jašić: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers. **Technologica Acta**, 7 (1), 35-40, 2014.
35. A. Jozinović, D. Šubarić, Đ. Ačkar, B. Miličević, J. Babić, M. Jašić, K. Valek Lendić: Food industry by-products as raw materials in functional food production. **Food in Health and Disease** 3 (1) 2014.
36. B. Miličević, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, A. Jozinović, E. Petošić, A. Matijević: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine. **Food in Health and Disease** 3 (1) 2014.
37. D. Aličić, D. Šubarić, M. Jašić, H. Pašalić, Đ. Ačkar: Antioxidant properties of pollen. **Food in Health and Disease** 3 (1) 2014.
38. Đ. Ačkar, A. Jozinović, D. Šubarić, J. Babić, S. Jokić, R. Vračević: Influence of semolina moisture content on extrudate properties. **Glasnik zaštite bilja** 37 (4) 2014.
39. Đ. Ačkar, D. Šubarić, J. Babić, A. Jozinović, S. Jokić: Edible films and coatings – production and application. **Technol. Acta**, 7 (2), 1-6, 2014.

A3

40. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Jašić, Midhat; Miličević, Borislav; Valek Lendić, Kristina. Mekinje - kemijski sastav i funkcionalna svojstva, Hranom do zdravlja - zbornik sažetaka i radova sa sedmog međunarodnog simpozija, 2014. 76-80.
41. 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.
42. Miličević, Dijana; Selimović, Amel; Oručević, S.; Hadžić, E.; Ačkar, Đurđica. Influence of ascorbic acid on quality bread from flour t-500 and wholegrain flour, 6th International Congress Flour-Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists Proceedings, 2012. 295-301.
43. Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Drača, Nela; Jankuloski Ljubče; Jankulovska, Mirjana; Brandić, V., Miličević, Dijana. Kontrola kvalitete tijekom proizvodnje šećera iz šećerne repe i sirovog šećera iz šećerne trske, 13th Ružička days "Today science - tomorrow industry" Proceedings, 2011. 196-205.
44. Škrabal, Svjetlana; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Radoslav. Utjecaj mlijeka u prahu i čuvanja na stabilnost čokolada, 13th Ružička days "Today science - tomorrow industry" Proceedings, 2011. 418-430.
45. Dijana Miličević, Amel Selimović, Đurđica Ačkar, Tijana Pešić, Alma Islamagić, Tamara Lukić, Mirna Aljić. Determination of the flour type impact on the pasta quality parameters, Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09, 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, 2010. 116-125.
46. Đurđica Ačkar, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Antun Jozinović, Mirela Kopjar, Borislav Miličević. Izolacija i modifikacija škroba iz ječma smjesom glutarne kiseline i acetanhidrida // 45. hrvatski i 5. međunarodni simpozij agronoma - Zbornik radova, 2010. 647-651.
47. Đurđica Ačkar, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Mirela Kopjar, Dijana Miličević, Maja Tomesić. Preparation and characterization of modified tapioca starch with epyclohydrin, Proceedings of the 5th International congress Flour-Bread '09, 7th Croatian congress of cereal technologists, 2010. 557-561.

48. Jurislav Babić, Drago Šubarić, Đurđica Ačkar, Mirela Kopjar. Utjecaj hidrokoloida na reološka svojstva voštanog kukuruznog škroba, 43rd Croatian and 3rd International Symposium on Agriculture. Proceedings, 2008. 558-562.
49. Kopjar, Mirela; Piližota, Vlasta; Nedić Tiban, Nela; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica. The influence of sugar addition on stability of phenolics, flavonoids, anthocyanins and antioxidant activity in red grape juice, Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 2008. 169-175.

Ostali radovi u drugim časopisima:

50. 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.
51. 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.

Poglavlja u knjizi:

1. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav. Procesi konzerviranja hrane. U:Uvod u sigurnost hrane(Babić, Ivona ; Đugum, Jelena, ur.). Zagreb : Inštitut za sanitarno inženierstvo, 2014. Str. 147-160.
2. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav. Acetic Acid in the Food Industry. U: Acetic Acids, Chemical Properties, Production and Applications (Basile, Angelo, ur.). New York, SAD : Nova Publishers, 2013. Str. 163-176.
3. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav. Wheat starch. U: Wheat: Genetics, Crops and Food Production (Almeida, Maria T., ur.). Hauppauge NY , SAD : Novapublishers, 2011. Str. 253-278.