



Ana-Marija Klarić

Kućna : VLADIMIRA NAZORA 91, 31215, Ernestinovo, Hrvatska

E-adresa: Ana-Marija.Klaric@ptfos.hr **E-adresa:** anamarijadukaric0@gmail.com

Telefonski broj: (+385) 31224322

Spol: Žensko **Datum rođenja:** 27/11/1994 **Državljanstvo:** hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

[24/10/2024 – Trenutačno]

Sveučilišna asistentica

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Mjesto: Osijek | **Zemlja:** Hrvatska

-suradničko radno mjesto asistenta iz znanstvenih područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambene tehnologije/biotehnologije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek

-asistentica na projektu "Bieconomy excellence alliance for stimulating innovative and inclusive green transition" - BEAMING

Područje znanstvenog istraživanja:

- bioekonomija
- *solid-state* fermentacija
- "*upcycled foods*"

[2020 – 2023]

Znanstvena novakinja na sveučilištu

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Mjesto: Osijek | **Zemlja:** Hrvatska

- asistentica na projektu "Biokonverzija lignoceluloznog materijala u visokovrijednu hranu za životinje" - Bio4Feed

- obavljala istraživačke aktivnosti u sklopu projekta:

- uzgoj i održavanje kultura mikroorganizama
- uzgoj mikroorganizama u uvjetima fermentacije na čvrstim nosačima u laboratorijskim teglicama i bioreaktoru s pliticama
- rad na spektrofotometru (mjerenje aktivnosti enzima i koncentracije proteina)
- rad na UHPLC-u (određivanje koncentracije pojedinačnih šećera i polifenola)
- rad na TOC analizatoru (određivanje koncentracije ugljika i dušika u čvrstim i tekućim uzorcima)
- rad na liofilizatoru, enkapsulatoru
- rad na uređaju za mikrovalnu digestiju i atomskom apsorpcijskom spektrometru

- analizirala rezultate istraživačkih aktivnosti i pripremala rezultate za objavu znanstvenih radova

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

[24/10/2024 – Trenutačno]

STUDENTICA POSLIJEDIPLOMSKOG SVEUČILIŠNOG STUDIJA PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA I NUTRICIONIZAM

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek <https://www.ptfos.unios.hr/>

Mjesto: Osijek | **Zemlja:** Hrvatska |

[01/10/2019 – 31/01/2020]

ERASMUS+ dobrovoljna stručna praksa

BOKU-University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna

Mjesto: Beč | **Zemlja:** Austrija |

– Rad u elektrokemijskom laboratoriju (proizvodnja biosenzora i pH-senzora)

[2017 – 2019] **Magistra inženjerka procesnog inženjerstva**

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek <https://www.ptfos.unios.hr/>

Mjesto: Osijek | Zemlja: Hrvatska |

[2013 – 2017] **Sveučilišna prvostupnica inženjerka prehrambene tehnologije**

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek <https://www.ptfos.unios.hr/>

Mjesto: Osijek | Zemlja: Hrvatska |

JEZIČNE VJEŠTINE

Materinski jezik/jezici: hrvatski

Drugi jezici:

engleski

SLUŠANJE C2 ČITANJE C2 PISANJE C2

GOVORNA PRODUKCIJA C1 GOVORNA INTERAKCIJA C1

njemački

SLUŠANJE A2 ČITANJE A2 PISANJE A2

GOVORNA PRODUKCIJA A2 GOVORNA INTERAKCIJA A2

Razine: A1 i A2: temeljni korisnik; B1 i B2: samostalni korisnik; C1 i C2: iskusni korisnik

KOMUNIKACIJSKE I ME- ĐULJUDSKE VJEŠTINE

Komunikacijske vještine

- dobre komunikacijske i prezentacijske vještine stečene izlaganjima na znanstvenim skupovima te izlaganjima seminara tijekom fakultetskog obrazovanja
- razvijene vještine pismenog i usmenog prezentiranja stručnih sadržaja te sposobnost prilagođavanja različitim sredinama i radu u timu

DIGITALNE VJEŠTINE

Moje digitalne vještine

Rad na računalu (korištenje i pretraživanje Interneta) | MS Office (Word/Excel/PowerPoint) | Komunikacijski programi (Skype Zoom TeamViewer) | Informacije i komunikacija (pretraživanje internet baze podataka) | Društvene mreže (Facebook, instagram, Youtube, Viber, WhatsApp, TikTok)

VOZAČKA DOZVOLA

Automobili: B

DODATNE INFORMACIJE

Publikacije

- Šelo G, Planinić M, Tišma M, **Klarić AM**, Bucić-Kojić A (2024) Effects of Fungal Solid-State Fermentation on the Profile of Phenolic Compounds and on the Nutritional Properties of Grape Pomace. *Microorganisms*, 12(7):1310. doi:10.3390/microorganisms12071310.
- Martinović J, Ambrus R, Planinić M, Šelo G, **Klarić AM**, Perković G, Bucić-Kojić A (2024) Microencapsulation of Grape Pomace Extracts with Alginate-Based Coatings by Freeze-Drying: Release Kinetics and In Vitro Bioaccessibility Assessment of Phenolic Compounds. *Gels*, 10(6):353. doi:10.3390/gels10060353.
- Martinović J, Lukinac J, Jukić M, Ambrus R, Planinić M, Šelo G, **Klarić AM**, Perković G, Bucić-Kojić A (2023) Physicochemical Characterization and Evaluation of Gastrointestinal In Vitro Behavior of Alginate-Based Microbeads with Encapsulated

Grape Pomace Extracts. *Pharmaceutics*, 15:980. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics15030980>.

- Božinović M, Sokač T, Šalić A, **Dukarić AM**, Tišma M, Planinić M, Zelić B (2023) Standardization of 3,5-dinitrosalicylic acid (DNS) assay for measuring xylanase activity: detecting and solving problems. *Croatian journal of food science and technology*, 15(2): 151-162. <https://doi.org/10.17508/CJFST.2023.15.2.03>.

Počasti i nagrade

- Rektorova nagrada, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2019

Projekti

1. Bioeconomy excellence alliance for stimulating innovative and inclusive green transition - BEAMING; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Marina Tišma; izvor financiranja: Horizon Europe Programme (European Excellence Initiative (EEI); HORIZON-WIDERA-2023-ACCES-03); razdoblje provedbe projekta: 01./2024. – 12./2027. - suradnik
2. Biokonverzija lignoceluloznog materijala u visokovrijednu hranu za životinje (Bio4Feed); voditeljica projekta: prof. dr. sc. Mirela Planinić; izvor financiranja: Europski fond za regionalni razvoj (ERDF); razdoblje provedbe projekta: 12./2019. – 12./2022. - suradnik