

OSOBNE INFORMACIJE

Đurđica Ačkar



 Varaždinska 11, Osijek, 31000, Hrvatska

 031 224 391

 dackar@ptfos.hr

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

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

RADNO ISKUSTVO

trenutno radno mjesto	prodekan za znanost i međunarodnu suradnju
Datum	2021. -
Zanimanje ili radno mjesto	redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	24. 6. 2021.
Datum	2016. – 2021.
Zanimanje ili radno mjesto	izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2011. – 2016.
Zanimanje ili radno mjesto	docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2010. – 2011.
Zanimanje ili radno mjesto	viši asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2005. – 2010.
Zanimanje ili radno mjesto	asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I
OSPOSOBLJAVANJE

Datumi	3. 11. 2010.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA
Datumi	22. 11. 2004.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: " Praćenje sastava arome tijekom probne proizvodnje sira Specijal – Belje"

Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja

Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku
Znanost i visoko obrazovanje

Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji

Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik hrvatski

Ostali jezici

Engleski jezik

RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
B2	B2	B2	B2	B2

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

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- Prodekan za znanost i međunarodnu suradnju (2021. -)
- Predstojnik Zavoda za prehrambene tehnologije (2016. – 2021.)
- Predsjednik Katedre za tehnologiju ugljikohidrata (2013. -2015.)
- Predsjednik Društva kemičara i tehnologa Osijek (2014. – 2018.)

Organizacija međunarodnih kongresa:

- Član znanstvenog odbora ICBC Conference, 2024.
- Član znanstveno-organizacijskog odbora 15., 16., 17., 18. i 19. Ružičkinih dana (2014., 2016., 2018., 2020., 2022.)
- Član znanstveno-organizacijskog/ organizacijskog odbora skupa Hranom do zdravlja (2014., 2015., 2016., 2017., 2018., 2019., 2021., 2023.)
- Član znanstveno-organizacijskog odbora skupa Food Industry By-products (2020., 2021., 2022., 2024.)
- mentor dva i komentor dva doktorska rada
- mentor dva specijalistička rada
- vođenje studenata pri izradi 21 završnih i 20 diplomskih radova
-
-

- Poslovne vještine**
- član Odbora za završne i diplomske ispite 2012. –
 - član Povjerenstva za provedbu razredbenog postupka 2006. godine
 - konzultantske usluge tijekom uvođenja HACCP sustava i ISO 9001
 - član uredničkog odbora časopisa *Hrana u zdravlju i bolesti* (od 2013.), *Croatian Journal of Food Science and Technology* (od 2015.) i *American Journal of Food Technology* (od 2017.), *Sustainability*
 - tajnik Međunarodnog znanstvenog skupa XVII. Ružičkini dani (2018.)
 - gost-urednik u časopisu *CABEQ*, 29(3), 2015.
 - gost-urednik u časopisu *Hrana u zdravlju i bolesti*, 8(2), 2019. i 11(2), 2022.
 - gost-urednik u časopisu *Sustainability*, issue *Sustainable Food Processing*, 2020. i 2022.
 - gost-urednik u časopisu *Molecules*, issue *Byproducts from the Food Industry*, 2021., 2022.
 - gost-uredniku časopisu *Molecules*, issue *Food Chemistry in Europe*, 2024.
 - urednik teme *Sustainable Food Processing - obuhvaća časopise: Sustainability, Processes, Molecules, Foods, BioTech*
 - urednik *Book of Abstracts International conference 17th Ružička Days „Today science – tomorrow industry“*, 2018.
 - urednik *Proceedings International conference 17th Ružička Days „Today science – tomorrow industry“*, 2019.
 - tehnički urednik *Book of Abstracts 10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health*
 - izvršni urednik *Proceedings 10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health*
 - recenzent za časopise *LWT Food Science & Technology*, *Journal of Food Science and Technology*, *Carbohydrate Polymers*, *Starch* itd.
 - član suradnik HATZ-a
 - član etičkog odbora HDKI (2020. -)
 - član upravnog odbora HDKI (2018. – 2020.)
 - Član upravnog odbora DKT-a Osijek (2018. -)
 - član radne skupine za čokoladu EHEDG-a, 2024.
 - član skupine za edukacije, ICC
 - član *ad hoc* radne skupine za evaluaciju i usvajanje znanstvenog mišljenja *Pojavnost mikroorganizama u slastičarskim kolačima u Republici Hrvatskoj*, 2021.
- Računalne vještine**
- dobro vladanje alatima Microsoft Office™
- Vozačka dozvola**
- B kategorije

DODATNE INFORMACIJE

Nagrade	<p>Državna nagrada za znanost u kategoriji značajno znanstveno dostignuće u 2020.</p> <p>Godišnja nagrada Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek za posebna postignuća u znanstvenom, nastavnom i stručnom radu</p> <p>Nagrada mladom znanstveniku “Vera Johanides” za 2013. godinu, Akademija tehničkih znanosti Hrvatske</p>
Projekti	<p>Voditelj znanstveno-istraživačkog projekta</p> <p>HRZZ: Oleogelovi kao nutritivno poboljšanje čokolade i krem-proizvoda (ONICS), istraživački project IP-2022-10-1960 (28. 12. 2023. – 27. 12. 2027.)</p> <p>HRZZ: Primjena kakaove ljuske u proizvodnji čokolade i srodnih proizvoda (COCOCHOCO), uspostavni istraživački project UIP-2017-05-8709 (2. 1. 2018. – 1. 1. 2023.)</p> <p>UNIOS: Primjena kakaove ljuske u proizvodnji proizvoda s dodanom vrijednošću (7. 4. 2017. – 6. 4. 2018.)</p> <p>UNIOS: Praćenje utjecaja ekstruzije na udio hidrosimetilfurala i akrilamida u snack proizvodima s dodatkom nusproizvoda prehrambene industrije (2. 3. 2015. – 2. 3. 2016.)</p>

	<p>UNIOS Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda (25. 9. 2013. – 25. 9. 2014.)</p> <p>Suradnik na međunarodnim projektima HR-SRB: Quality and stability development of confectionery filling TEMPUS: Jačanje veza sveučilište - industrija u području sigurnosti i kvalitete hrane HR-MK: Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry</p> <p>Suradnik na nacionalnim projektima Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives, HRZZ, 2014.-2018 Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji - 113 - 1130473 - 0571 Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane 113-1130473-0340</p> <p>Voditelj stručnog projekta Liofilizacija slavonskog meda u cilju proširenja njegove primjene (19. 12. 2019. – 19. 12. 2020.), izvor financiranja: Osječko-baranjska županija Izluženi repini rezanci – od nusproizvoda do vrijedne sirovine u razvoju nutritivno obogaćenih proizvoda (2018.), izvor financiranja: Grad Osijek</p> <p>Suradnik na stručnim projektima ekspandirane žitarice kao dodana vrijednost poljoprivrednoj proizvodnji OBŽ-a (21. 12. 2023. – 21. 12. 2024.) Standardizacija postupka proizvodnje i izrada specifikacija za voćne rakije i likere proizvedene na području Osječko-baranjske županije (12. 2019. – 12. 2020.) Primjena nusproizvoda prerade rajčice kao funkcionalnog sastojka u razvoju novih proizvoda (12. 2017. – 12. 2018.) Mogućnost primjene bezglutenskih žitarica u proizvodnji kukuruznih snack proizvoda i modificiranih brašna (12. 2016. – 12. 2017.) Poljoprivredno poduzetnički inkubator Drenovci (2015. – 2016.) Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (2012) Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi ekstrakata bilja (2010. – 2011.) Razvoj novih proizvoda na bazi gljive bukovače (2007 – 2010) Unaprjeđenje tehnologije i standardizacija kvalitete voćnih rakija</p>
<p>Članstva u društvima</p>	<p>član suradnik Akademije tehničkih znanosti Hrvatske Društvo kemičara i tehnologa Osijek (predsjednik Društva 2014. – 2018.) European Hygienic Engineering and Design Group – predstavnik Fakulteta International Association for Cereal Science and Technology (ICC) – nacionalni predstavnik Udruženje nutricionista BiH Asian Council of Science Editors Alumni TehnOS</p>

Usavršavanja

Godina	2019. (1. – 31. 10.)
Mjesto	Novi Sad, Srbija
Ustanova	Tehnološki fakultet Novi Sad
Područje	prehrambena tehnologija
Godina	2018. (18. 6. – 6. 7.)

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



POPIS A1 I A2 RADOVA OBLJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA (2016. – 2020.)

Cjeloviti popis publikacija: <http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=268252>

Udžbenik	1. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, A. (2019) Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji, sveučilišni udžbenik. Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.
Poglavlja u knjigama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ačkar, Đ., Babić, J., Jozinović, A., Miličević, B., Lončarić, A., Šubarić, D. Extrusion Cooking and Snack Food Technologies. ICC Handbook of 21st Century Cereal Science and Technology (PR Shewry, H Koksel, JRN Taylor, Eds), Elsevier, 2023. 2. Jozinović, Antun ; Babić, Jurislav ; Ačkar, Đurđica ; Sundać, Laura ; Lončarić, Ante ; Miličević, Borislav ; Šubarić, Drago. Potencijal primjene melase kao vrijednog nusproizvoda iz proizvodnje šećera // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - Knjiga 4. / Šubarić, Drago ; Jozinović, Antun ; Panjičko, Mario (ur.). Osijek: Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, 2022. str. 115-137 3. Kovač, Mario; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Amidžić Klarić, Daniela; Klarić, Ilija; Jozinović, Antun. Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda iz proizvodnje krumpirovog škroba // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - Knjiga 4. / Šubarić, Drago ; Jozinović, Antun ; Panjičko, Mario (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2022. str. 159-181 4. Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Sundać, Laura; Lončarić, Ante; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago. Potencijal primjene melase kao vrijednog nusproizvoda iz proizvodnje šećera // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - Knjiga 4. / Šubarić, Drago ; Jozinović, Antun ; Panjičko, Mario (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2022. str. 115-137 5. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Jozinović, Antun; Doko, Kristina; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica. Mogućnosti iskorištenja otpada nastalog preradom kakaovca. // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije Knjiga 3. / Šubarić, Drago ; Miličević, Borislav (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište u Požegi, 2021. str. 165-186 6. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun. Higijena i sanitacija u preradi ljekovitog bilja. // Priručnik "Prerađivač ljekovitog bilja" / Jokić, Stela ; Blažić, Marijana (ur.). Kutina: Razvojna Agencija Mrav, 2020. str. 129-136 7. Jašić, Midhat; Salihfendić, Nizama; Zildžić, Muharem; Ačkar, Đurđica. Sastojci hrane u jačanju imunog sistema (Vodič za prehranu). // Prirodna odbrana od bolesti COVID-19 / Selihefendić, Nizama ; Zildžić, Muharem ; Jašić, Midhat (ur.). Tešanj: Planjax komerc, 2020. str. 61-112 8. Ačkar, Đurđica; Barišić, Veronika; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Lončarević, Ivana; Petrović, Jovana; Jozinović, Antun. Use of Milk Powder in Chocolate Production. // Agricultural Research Updates. Volume 31 / Gorawala, Prathamesh ; Mandhatri, Srushti (ur.). New York: Nova Science Publishers, 2020. str. 173-215 9. Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Nusproizvodi prehrambene industrije – izazovi zbrinjavanja i potencijalno iskorištenje. // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije – Knjiga 2. / Šubarić, Drago ; Babić, Jurislav (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2019. str. 1-13
Znanstveni radovi kategorije a1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kovač, Mario; Ravnjak, Boris; Šubarić, Drago; Vinković, Tomislav; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Lončarić, Ante; Šarić, Antonija; Očelić Bulatović, Vesna; Jozinović, Antun. Isolation and characterization of starch from different potato cultivars grown in Croatia. Applied sciences (Basel), 14 (2024), 2; 909, 12. doi: 10.3390/app14020909 2. Jozinović, A.; Panak Balentić, J.; Ačkar, Đ.; Benšić, M.; Babić, J.; Barišić, V.; Lončarić, A.; Miličević, B.; Šubarić, D. Nutritionally Valuable Components and Heat-Induced Contaminants in Extruded Snack Products Enriched with Defatted Press Cakes. Molecules 2024, 29, 791. https://doi.org/10.3390/molecules29040791 3. Zahorec, Jana; Šoronja-Simović, Dragana; Petrović, Jovana; Šereš, Zita; Sterniša, Meta; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Smole Možina, Sonja. Application of Plant Ingredients for Improving Sustainability of Fresh Pasta // Sustainability, 16 (2024), 1; 209, 12. doi: 10.3390/su16010209 4. Nikolić, Ivana; Petrović, Jovana; Pajin, Biljana; Lončarević, Ivana; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav; Šereš, Zita; Dokić, Ljubica; Šoronja-Simović, Dragana et al. The Influence of Starch Sweeteners on Functional Properties of Cellulose Fat Mimetics: Rheological and Textural Aspects // Polymers, 15 (2023), 14; 2982, 13. doi: 10.3390/polym15142982 5. Barišić, Veronika; Icyer, Necattin Cihat; Akyil, Saniye; Toker, Omer Said; Flanjak, Ivana; Ačkar, Đurđica. Cocoa based beverages – Composition, nutritional value, processing, quality problems and new perspectives. Trends in food science & technology, 132 (2023), 65-75. doi:10.1016/j.tifs.2022.12.011 6. Barišić, Veronika; Kerovec, Darko; Flanjak, Ivana; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Lončarić, Zdenko; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica. Effect of high-voltage electrical discharge

	<p>treatment on multi-element content in cocoa shell and chocolates with cocoa shell // <i>Lebensmittelwissenschaft und-technologie-food science and technology</i>, 155 (2022), 112944, 8 doi:10.1016/j.lwt.2021.112944</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Lončarić, Ante; Pichler, Anita; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica. Valorisation of cocoa shell: Impact of high voltage electrical discharge and drying technology on properties of cocoa shell // <i>Journal of food processing and preservation</i>, 46 (2022), 3; e16308, 13 doi:10.1111/jfpp.16308 8. Jozinović, Antun; Šimić, Gordana; Grec, Marijana; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Drezner, Georg; Kajić, Nikolina; Šubarić, Drago. Influence of Extrusion on Functional Properties of Flour from Selected Wheat and Barley Cultivars Grown in Croatia // <i>Poljoprivreda</i>, 28 (2022), 1; 39-45 doi:10.18047/poljo.28.1.6 9. Ačkar, Đurđica; Grec, Marijana; Grgić, Ivanka; Gryszkin, Artur; Styczyńska, Marzena; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav. Physical Properties of Starches Modified by Phosphorylation and High-Voltage Electrical Discharge (HVED) // <i>Polymers</i>, 14 (2022), 16; 3359, 12 doi:10.3390/polym14163359 10. Jovanović, Petar; Pajin, Biljana; Lončarić, Ante; Jozinović, Antun; Petrović, Jovana; Fišteš, Aleksandar; Zarić, Danica; Tumbas Šaponjac, Vesna; Ačkar, Đurđica; Lončarević, Ivana. Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate // <i>Sustainability</i>, 14 (2022), 21; 14172, 13 doi:10.3390/su142114172 11. Hasenay, Sanda; Ačkar, Đurđica. Bibliometric analysis of the scientific research of food industry by-products in the period 1976–2021 // <i>Sustainability</i>, 14 (2022), 24; 16910, 13 doi:10.3390/su142416910 12. Barišić, Veronika; Jozinović, Antun; Flanjak Ivana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jokić, Stela; Grgić, Ivanka; Ačkar, Đurđica Effect of addition of fibers and polyphenols on properties of chocolate - A review. <i>Food reviews international</i>, 37 (2021), 3; 225-243 doi:10.1080/87559129.2019.1701008 13. Barišić, Veronika; Petrović, Jovana; Lončarević, Ivana; Flanjak, Ivana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Doko, Kristina; Blažić, Marijana; Ačkar, Đurđica Physical Properties of Chocolates Enriched with Untreated Cocoa Bean Shells and Cocoa Bean Shells Treated with High-Voltage Electrical Discharge. <i>Sustainability</i>, 13 (2021), 5; 2620, 14 doi:10.3390/su13052620 14. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Orkić, Vedran; Guberac, Sunčica; Miličević, Borislav Food industry by-products as raw materials in the production of value-added corn snack products. <i>Foods</i>, 10 (2021), 5; 946, 11 doi:10.3390/foods10050946 15. Grgić, Ivanka; Grec, Marijana; Gryszkin, Artur; Zięba, Tomasz; Kopjar, Mirela; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Zavadlav, Sandra; Babić, Jurislav Starches Modified by Combination of Phosphorylation and High-Voltage Electrical Discharge (HVED) Treatment. // <i>Polish journal of food and nutrition sciences</i>, 71 (2021), 1; 79-88 doi:10.31883/pjfn/133370 16. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Tot, Ana; Budeč, Maja; Benšić, Mirta; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica 5-Hydroxymethylfurfural And Acrylamide Content Of Cocoa Shell Treated With High Voltage Electrical Discharge. // <i>Food control</i>, 110 (2020), 107043, 9 doi:10.1016/j.foodcont.2019.107043 17. Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Lončarić, Ante; Barišić, Veronika; Jokić, Stela; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago Challenges Facing the Food Industry. // <i>Engineering power : bulletin of the Croatian Academy of Engineering</i>, 15 (2020), 3; 2-6 18. Zięba, Tomasz; Solińska, Dominika; Kapelko- Żeberska, Małgorzata; Gryszkin, Artur; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Hernández, Francisca; Lončarić, Ante; Šubarić, Domagoj; Jozinović, Antun Properties of potato starch roasted with apple distillery wastewater. // <i>Polymers</i>, 12 (2020), 8; 1668, 15 doi:10.3390/polym12081668 19. Lončarić, Ante; Marček, Tihana; Šubarić, Domagoj; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Sinković, Karmen; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica Comparative evaluation of bioactive compounds and volatile profile of white cabbages. // <i>Molecules</i>, 25 (2020), 16; 3696, 13 doi:10.3390/molecules25163696 (međunarodna recenzija, članak, znanstveni) 20. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Križić, Ivana; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica Impact of high-voltage electric discharge treatment on cocoa shell phenolic components and methylxanthines. // <i>Journal of food process engineering</i>, 43 (2020), 1; e13057, 10 doi:10.1111/jfpe.13057 21. Cikoš, Ana-Marija; Čož-Rakovac, Rozelindra; Šubarić, Drago; Jerković, Igor; Ačkar, Đurđica; Jokić, Stela Macroalgae in the Food Industry – Opportunities and Challenges. // <i>Engineering power : bulletin of the Croatian Academy of Engineering</i>, 15 (2020), 3; 14-19 22. Banožić, Marija; Jokić, Stela; Ačkar, Đurđica; Blažić, Marijana; Šubarić, Drago Carbohydrates—Key Players in Tobacco Aroma Formation and Quality Determination. // <i>Molecules</i>, 25 (2020), 7; 1734, 13 doi:10.3390/molecules25071734 23. Aličić, Damir; Flanjak, Ivana; Ačkar, Đurđica; Jašić, Midhat; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Bee Pollen Collected in Tuzla Canton (B&H). // <i>Journal of Central European agriculture</i>, 21 (2020), 1; 42-50 doi:10.5513/JCEA01/21.1.2533
--	---

	<ol style="list-style-type: none"> 24. Barišić, Veronika; Jozinović, Antun; Flanjak, Ivana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Doko, Kristina; Ačkar, Đurđica Difficulties with Use of Cocoa Bean Shell in Food Production and High Voltage Electrical Discharge as a Possible Solution. // Sustainability, 12 (2020), 10; 3981, 11 doi:10.3390/su12103981 25. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Kopjar, Mirela; Benšić, Mirta; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Doko, Kristina; Jašić, Midhat; Ačkar, Đurđica Does High Voltage Electrical Discharge Treatment Induce Changes in Tannin and Fiber Properties of Cocoa Shell?. // Foods, 9 (2020), 6; 810, 16 doi:10.3390/foods9060810 26. Barišić, Veronika; Cvijetić Stokanović, Milica; Flanjak, Ivana; Doko, Kristina; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Cindrić, Ines; Ačkar, Đurđica Cocoa Shell as a Step Forward to Functional Chocolates—Bioactive Components in Chocolates with Different Composition. // Molecules, 25 (2020), 22; 5470, 12 doi:10.3390/molecules25225470 27. Jokić, Stela; Pavlović, Nika; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago. High-voltage electric discharge extraction of bioactive compounds from cocoa bean shell. Chemical and biochemical engineering quarterly. (2019) 2; 271-280 doi:10.15255/CABEQ.2018.1525 28. Jozinović, Antun; Panak Balentić, Jelena; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Pajin, Biljana; Miličević, Borislav; Guberac, Sunčica; Vrdoljak, Anđela; Šubarić, Drago. Cocoa husk application in the enrichment of extruded snack products. Journal of food processing and preservation. 43 (2019) , 2 29. Jozinović, Antun; Šarkanj, Bojan; Ačkar, Đurđica; Panak Balentić, Jelena; Šubarić, Domagoj; Cvetković, Tanja; Ranilović, Jasmina; Guberac, Sunčica; Babić, Jurislav. Simultaneous Determination of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Extruded Products by LC-MS/MS Method. Molecules. 24 (2019) , 10 30. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Panak Balentić, Jelena; Šubarić, Drago. Resolving the problem of poor expansion in corn extrudates enriched with food industry by-products. Innovative food science & emerging technologies. 47 (2018) ; 517-524 31. Panak Balentić, Jelena; Ačkar, Đurđica; Jokić, Stela; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago; Pavlović, Nika. Cocoa shell : by-product with great potential for wide application. Molecules. 23 (2018) , 6 32. Panak Balentić, Jelena; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Benšić, Mirta; Jokić, Stela; Šarić, Antonija; Šubarić, Drago. Nutritionally improved third generation snacks produced by supercritical CO2 extrusion I. Physical and sensory properties. Journal of food process engineering. 42 (2019) , 2 33. J. Petrović, B. Pajin, I. Lončarević, V. Tumbas Šaponjac, I. Nikolić, Đ. Ačkar, D. Zarić: Encapsulated sour cherry pomace extract: Effect on the colour and rheology of cookie dough. Food Science and Technology International, Food science and technology international. 25 (2018) , 2; 130-140 34. Kosović, Indira; Benšić, Mirta; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Ugarčić, Žaneta; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago. Microstructure and cooking quality of barley-enriched pasta produced at different process parameters. Foods and Raw Materials. 6 (2018) , 2; 281-290 35. Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Miličević, Radoslav; Petošić, Emil; Kujundžić, Toni; Šubarić, Drago. Aroma profile and sensory quality of honey brandy produced by the fermentation process with immobilized yeast cells. Poljoprivreda (Osijek). 24 (2018) , 2; 34-42 36. Đ. Ačkar, A. Jozinović, J. Babić, B. Miličević, J. Panak Balentić, D. Šubarić: Resolving the problem of poor expansion in corn extrudates enriched with food industry by-products. Innovative Food science & emerging technologies. 47, 517-524 (2018). 37. Obradović, Valentina; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Panak Balentić, Jelena; Grec, Marijana; Šubarić, Drago. Textural and sensory characteristics of extruded snacks prepared from corn and carrot powder with ascorbic acid addition. Poljoprivreda (Osijek). 24 (2018) , 1; 52-58
Znanstveni radovi kategorije a2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petrić, J., Hengl, B., Kovaček, I., Markov, K., Ačkar, Đ., Knežević, D. Identification of bacteria species among Enterobacteriaceae found in confectionary cakes. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 18(3-4), 2023. (Short Communication) https://doi.org/10.31895/hcptbn.18.3-4.2 2. Hasenay, Sanda; Pehar, Franjo; Ačkar, Đurđica. Nutrition as a scientific field in Croatia: bibliometric analysis of the period 2010 – 2020 // Hrana u zdravlju i bolesti, 11 (2022), 2; 58-74 3. Trgovac, Mirela; Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica. Cocoa Shell as an Innovative Ingredient in Chocolate with a Strong Alcoholic Filling // Croatian journal of food science and technology, 14 (2022), 2; 1-12 doi:10.17508/CJFST.2022.14.2.03 4. Hengl, Brigita; Petrić, Jasenka; Markov, Ksenija; Ačkar, Đurđica; Kovaček, Ivančica; Knežević, Dražen. Microbiological contamination of confectionary cakes in Croatia // Hrana u zdravlju i bolesti, 11 (2022), 2; 75-79 5. Barišić, Veronika; Šarkanj, Bojan; Flanjak, Ivana; Doko, Kristina; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica. Nutritionally improved chocolate spreads - a review // Hrana u zdravlju i bolesti, 10 (2021), 1; 10-13 6. Kovač, Mario; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Bekavac, Joško; Jokić, Stela; Barišić, Veronika; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav. Application of cocoa bean shell extracts in the production of corn snack products // Hrana u zdravlju i bolesti, 10 (2021), 2; 69-76

	<ol style="list-style-type: none"> 7. Ižaković, Maja; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Commonly Used Artificial Sweeteners in Europe // Hrana u zdravlju i bolesti, 10 (2021), 1; 24-34 8. Ačkar, Đurđica; Flanjak, Ivana. Safety aspects of bee pollen use in nutrition // Hrana u zdravlju i bolesti, 9 (2020), 2; 63-68 9. Škrabal, Svjetlana; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago. Effect of different storage conditions on fat bloom formation in different types of chocolate. Hrana u zdravlju i bolesti, 8 (2019), 2; 97-104 10. Doko, Kristina; Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica. Mikrobiološka kvaliteta kakaove ljuske. Glasnik zaštite bilja. 3 (2019), 2019; 22-27 11. Pavlović, Nika; Jakovljević, Martina; Miškulin, Maja; Molnar, Maja; Ačkar, Đurđica; Jokić, Stela. Green extraction techniques of bioactive components from cocoa shell. Croatian Journal of Food Science and Technology. 11 (2019), 1; 11-20 12. Leko, Ivana; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago. Microbial safety and polyphenols in cocoa liquor as influenced by pasteurisation and storage time. Croatian Journal of Food Science and Technology. 10 (2018), 2; 190-196 13. B. Miličević, Đ. Ačkar, J. Babić, A. Jozinović, R. Miličević, E. Petošić, T. Kujundžić, D. Šubarić: Impact of the fermentation process with immobilized yeast cells on the aroma profile and sensory quality of distillates produced from carob pods (<i>Ceratonia siliqua</i> L.). Technologica acta. 11 (1), 5-9 (2018). 14. J. Panak Balentić, J. Babić, A. Jozinović, Đ. Ačkar, B. Miličević, D. Šubarić: Production of third-generation snacks. Croatian Journal of Food Science and Technology. 10 (1), 98-105 (2018).
Znanstveni radovi u zbircima skupova s međunarodnom recenzijom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Šimić, Gordana; Lalić, Alojzije; Abičić, Ivan; Horvat, Daniela; Dvojković, Krešimir; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Grain characteristics and chemical composition of hull-less and hulled barley varieties created at Agricultural Institute Osijek. Proceedings of the 52nd Croatian & 12th International Symposium on Agriculture, 2017. 257-261
Stručni radovi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav. Pojačivači arome (okusa) u mesnoj industriji. // Meso : prvi hrvatski časopis o mesu. 21 (2019), 2; 134-138 2. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun. Mononatrijev glutaminat - Ima li razloga za zabrinutost?. // Meso : prvi hrvatski časopis o mesu. 21 (2019), 3; 228-233 3. Ačkar, Đurđica; Rot, Tomislav. Antimikrobno djelovanje aditiva u mesnoj industriji. // Meso : prvi hrvatski časopis o mesu. 21 (2019), 1; 26-30 (pregledni rad, stručni). priložen text rada URL link to work 4. Ačkar, Đurđica. Deklariranje aditiva u hrani. // Meso : prvi hrvatski časopis o mesu. XX (2018), 4; 266-267 (članak, stručni). priložen text rada 5. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago. Aditivi u hrani-definicija, podjela, primjena. // Meso : prvi hrvatski časopis o mesu. 3 (2018); 180-183
Ostali radovi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Jokić, Stela; Jozinović, Antun; Miličević, Borislav; Šubarić, Drago. Transitioning to Zero Waste in Agro-Food Sector – Novel Solutions for By-Product Valorisation // Engineering power : bulletin of the Croatian Academy of Engineering, 17 (2022), 1; 2-10 2. Ačkar, Đurđica; Panak Balentić, Jelena; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Aladić, Krunoslav; Jokić, Stela; Šubarić, Drago. Supercritical CO2 extrusion – novel technology in food industry. 3. Engineering Power. 12 (2017), 1; 13-15 4. Jokić, Stela; Aladić, Krunoslav; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago. Supercritical CO2 extraction – a new perspective in the utilisation of food industry by-products. Engineering Power. 12 (2017), 1; 7-12 5. Jozinović, Antun; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jokić, Stela; Šubarić, Drago. The application of some food industry by-products in the production of extruded products. Engineering Power. 12 (2017), 1; 2-6

