





OSOBNJE INFORMACIJE

Jurislav Babić



-  Bračka 134, Osijek, 31000, Hrvatska
-  031 224 333
-  [jbabic@ptfos.hr](mailto:jbabic@ptfos.hr)
-  <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/73-jurislav-babic>

Spol Muško | Datum rođenja 14/03/1978 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	11.2017.-
Zanimanje ili radno mjesto	Dekan
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum	10.2010.-10.2017.
Zanimanje ili radno mjesto	Prodekan za znanost
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum	28.9.2016.-
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor
Datum	27.10.2011.-27.9.2016.
Zanimanje ili radno mjesto	Izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	31.3.2008.- 26.10.2011.
Zanimanje ili radno mjesto	Docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje
Datumi (od – do)	2002.-2007.

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

- Datumi 19. siječnja 2007.
- Naziv dodijeljene kvalifikacije Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
- Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine Naziv rada: "Utjecaj acetiliranja i dodataka na reološka i termofikalna svojstva škroba kukuruza i tapioke"
- 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 25. ožujka 2002.
- Naziv dodijeljene kvalifikacije Dipl. ing. prehrambene tehnologije
- Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine Naziv rada: " Utjecaj obrade visokim tlakom na kakvoću soka rajčice i marelice"

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	
B1	B1	B2	B1	B1

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

## Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- Prodekan za znanost Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2010. –
- Predsjednik Odbora za znanost Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2013. –
- Predsjednik Povjerenstva za stjecanje doktorata znanosti na PTFOS-u, 2014.-
- Zamjenik predstojnika Zavoda za prehrambene tehnologije, 2010. – 2011.
- Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane, 2010. –
- Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Tehnologija tradicionalnih mesnih proizvoda, 2010. –
- Član Povjerenstva za unapređivanje kvalitete Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek,, 2010. – 2012.
- Član Etičkog povjerenstva za znanstvenoistraživački rad Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2013.-
- Član Povjerenstva za izradu Strategije Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek 2012.-2017.
- Član Povjerenstva za izradu Elaborata studijskog programa poslijediplomskog doktorskog studija „Prehrambena tehnologija i Nutricionizam“ na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek.
- Član Savjeta za ruralni razvoj pri Ministarstvu poljoprivrede, 2012. – 2014.
- Član leadership grupe za razvoj klastera konkurentnosti prehrambeno-prerađivačke industrije pri Ministarstvu gospodarstva, 2012. – 2014.
- Član Upravnog odbora Klastera konkurentnosti prehrambeno-prerađivačke industrije, 2015. –2017.
- Dopredsjednik Upravnog odbora Klastera konkurentnosti prehrambeno-prerađivačke industrije, 2015. –
- Član Radne grupe za izradu strateških smjernica poljoprivredne i prehrambene industrije za razdoblje 2017.-2020.
- Član Panela za vrednovanje projektnih prijedloga prijavljenih na natječaje Hrvatske zaklade za znanost 2014.-
- Čla Stručnog povjerenstva za biotehničke znanosti za podjelu državnih nagrada za znanost RH 2014.-
- Član Povjerenstva za poslijediplomske studije, doktorate i počasne doktorate Sveučilišta u Osijeku, 1.11.2017.-

## Organizacija znanstvenih skupova:

- 2011., 2013., 2015. i 2017. Član znanstveno-organizacijskog odbora međunarodnog kongresa „Flour-Bread“ ' Opatija, Croatia.
- 2010., 2014., 2016. i 2018. Član znanstveno-organizacijskog odbora međunarodnog kongresa “Ruzicka days” Vukovar, Croatia.
- 12. znanstveno-stručnog savjetovanja hrvatskih voćara s međunarodnim sudjelovanjem 2017.
- 2012. Član znanstvenog odbora međunarodnog kongresa 4th International conference „Technique, Education, Agriculture & Management“, TEAM 2012, 2012, Slavonski Brod, Croatia.

- Član znanstveno-organizacijskog odbora International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH* 2016, Osijek, Croatia.
- 2017. Član Znanstvenog odbora 12. Stručnog Savjetovanja hrvatskih voćara s međunarodnim sudjelovanjem, Vodice, Hrvatska

**Glavni urednik časopisa:** Croatian Journal of Food Science and Technology

**Član uređivačkog odbora međunarodnih časopisa:**

- Journal of agricultural extension and rural development
- Journal of cereals and oilseed
- Journal of Global Agriculture and Ecology
- Asian Journal of Agricultural Extension, Economics & Sociology
- Food in Health and Disease
- American Journal of Food Technology
- International journal of Advances in Scientific research and Reviews
- Journal of advances in food science and technology

**Računalne vještine** Dobro poznavanje Microsoft Office alata (sposobnosti stečene kroz informalno obrazovanje)

**Vozačka dozvola** ▪ Vozačka B kategorije

**DODATNE  
INFORMACIJE**

**Nagrade** Hrvatska akademija tehničkih znanosti. Nagrada mladom znanstveniku "Vera Johanides" za 2007. *Godišnje nagrada Rikard Podhorsky*, nagrade Akademije tehničkih znanosti Hrvatske, za 2016. godinu

**Projekti** **Suradnik na međunarodnim projektima**

1. Application of high pressure technologies in the extraction of plant material
2. Quality and stability development of confectionery filling
3. JAČANJE VEZA SVEUČILIŠTE - INDUSTRIJA U PODRUČJU SIGURNOSTI I KVALITETE HRANE
4. Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry.
5. INNOWINE

**Voditelj projekata**

1. Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda
2. Primjena plinske plazme i ultrazvuka u postupcima modifikacije škroba

**Suradnik na nacionalnim projektima**

1. Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji , 2007.-2014.
2. Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda, UNIOS, 2013. – 2014.
3. Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives, HRZZ, 2014.-2018.

**Stručni projekti**

1. Razvoj proizvodnje i upotrebe golozrnog ječma u ljudskoj prehrani, stočarstvu i sladarstvu (2015-2016)-suradnik
2. Poljoprivredni poduzetnički inkubator Drenovci (2015-2016)-koordinator

3. Unaprjeđenje tehnologije i standardizacija kvalitete voćnih rakija-suradnik
4. Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi ekstrakata bilja-suradnik
5. Unaprjeđenje i standardizacija tehnološkog postupka proizvodnje polutvrđog i bijelog sira na poljoprivrednim obiteljskim gospodarstvima Osječko-baranjske županije; proizvodnja zaštićenog, autohtonog sira specifičnih svojstava--suradnik

#### Usavršavanje

Godina	2016.
Mjesto	Sjedinjene Američke Države
Ustanova	University of Maryland, University of Minnesota, U.S. Department of Agriculture
Područje	Prehrambena tehnologija
Godina	2004., 2014. i 2015.
Mjesto	Wrocław, Poljska
Ustanova	Agricultural University of Wrocław, The Faculty of Food Science
Područje	Prehrambena tehnologija
Godina	2006.
Mjesto	Rennes, Francuska
Ustanova	University of Rennes
Područje	Prehrambena tehnologija

#### Članstva

- Član akademije tehničkih znanosti Hrvatske
- Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa

## Publikacije u zadnjih 5 godina

- 1.1. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav: Influence of spelt flour addition on properties of extruded products based on corn grits. *Journal of food engineering*. 172 (2016) ; 31-37
- 1.2. Ačkar, Đ., Škrabal, S., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Jozinović, A.: Rheological Properties of Milk Chocolates as Influenced by Milk Powder Type, Emulsifier, and Cocoa Butter Equivalent Additions. *International journal of food properties*. 18 (2015), 7; 1568-1574.
- 1.3. Obradović, V., Babić, J., Šubarić, D., Jozinović, A., Ačkar, Đ., Klarić, I.: Influence of dried Hokkaido pumpkin and ascorbic acid addition on chemical properties and colour of corn extrudates. *Food chemistry*. 183 (2015); 136-143
- 1.4. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Sakač, Nikola; Jozinović, Antun: Modification of wheat starch with succinic acid/acetic anhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures I. Thermophysical and pasting properties. *Journal of food science and technology*. 51 (2014.), 10; 2616-2623
- 1.5. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun: Modification of wheat starch with succinic acid/acetanhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures II. Chemical and physical properties. *Journal of food science and technology*. 51, (2014), 8; 1463-1472
- 1.6. Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Kopjar, Mirela; Nedić Tiban Nela: Acetylation and characterisation of corn starch. *Journal of Food Science and Technology*. 46 (2009), 5; 423-426.
- 1.7. Obradović, Valentina; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Jozinović Antun: Improvement of nutritional and functional properties of extruded food products. *Journal of food and nutrition research*. 53 (2014.) , 3; 189-206.
- 1.8. Ačkar, Đurđica; Valek Lendić, Kristina; Valek, Marina; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Nedić, Ilija: Cocoa Polyphenols: Can We Consider Cocoa and Chocolate as Potential Functional Food? *Journal of chemistry*. (2013), 28392-1-2839-7.
- 1.9. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Lalić, Alojzije; Ačkar, Đurđica; Kopjar, Mirela: Isolation and Characterisation of Starch from Different Barley and Oat Varieties. *Czech journal of food sciences*. 29 (2011), 4; 354-360.
- 1.10. Jozinović, A., Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Gelemanović, M.: Properties of extruded corn products with addition of rye flour. *Technologica acta*. 8 (2015), 1; 27-33.
- 1.11. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Jozinović, A., Tarnai, T.: Dobra higijenska praksa u proizvodnji maslinovog ulja. *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2015); 14-18.
- 1.12. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Miljević, Duška: Utjecaj parametara ekstruzije na oštećenje škroba i udio rezistentnog škroba u kukuruznim ekstrudatima. *Glasnik zaštite bilja*. 6 (2014.); 57-63.
- 1.13. Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jokić, Stela; Vračević, Ružica: Utjecaj vlažnosti pšenične krupice na svojstva ekstrudata. *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2014.), 62-69.
- 1.14. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Jokić, Stela: Edible films and coatings - production and application. *Technologica acta*. 7 (2014), 2; 1-6.
- 1.15. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Jašić, Midhat; Valek Lendić, Kristina: Food industry by-products as raw materials in functional food production. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014.), 1; 22-30.
- 1.16. Miličević, Borislav; Šubarić, Drago; Babić Jurislav; Ačkar, Đurđica; Jozinović, Antun; Petošić, Emil; Matijević, Anita: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014.), 1; 1-5.
- 1.17. Miličević, Radoslav; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica; Škrabal, Svjetlana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun; Jašić, Midhat: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers. *Technologica acta*. 7 (2014), 1; 35-40.
- 1.18. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna; Prce, M.: The effect of distillation systems on the quality of apple distillates. *Technologica acta*. 6 (2013), 2; 1-6.
- 1.19. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Petošić, Emil; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna: Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih

vinograda. *Glasnik zaštite bilja*. 36 (2013), 4; 76-85

- 1.20. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Klarić, Ilija; Kopjar, Mirela; Valek Lendić, Kristina: Influence of buckwheat and chestnut flour addition on properties of corn extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012.), 1; 26-33.
- 1.21. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Planinić, Mirela; Pavoković, Mariana; Blažić, Marijana: Effect of screw configuration, moisture content and particle size of corn grits on properties of extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012), 2; 95-101.
- 1.22. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Radoslav; Petošić, Emil; Jozinović, Antun.: Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. *Glasnik zaštite bilja*. 3 (2012); 58-64.
- 1.23. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica: The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangarine distillates. *Glasnik zaštite bilja*. 5 (2012.); 68-75.
- 1.24. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Dijana: Aroma and sensory characteristics of Slavonian plum brandy. *Technologica acta*. 5 (2012); 1-7.
- 1.25. Muhamedbegović, Benjamin; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Jašić, Midhat; Keran, Husein; Budimlić, A.; Matas, Ines: Modification of potato starch. *Technologica acta*. 5 (2012), 2; 1-6 .
- 1.26. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Šoštarec, Ana; Miličević, Dijana: Modification of barley starch with mixtures of organic dicarboxylic acids and acetanhydride. *Technologica acta*. 4 (2011), 2; 27-33.