


## OSOBNNE INFORMACIJE

## Tihomir Moslavac



 V.I. Meštrovića 102, Osijek, 31000, Hrvatska

 031 224 300 

 Tihomir.Moslavac@ptfos.hr

Spol Muško | Datum rođenja 12/12/1965 | Državljanstvo Hrvatsko

## RADNO ISKUSTVO

Datum	04.2022. -
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor trajni izbor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	27.04.2022.
Datum	2016.-2022.
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum	2011.-2016.
Zanimanje ili radno mjesto	Izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2005.-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

OBRAZOVANJE I  
OSPOSOBLJAVANJE

Datum	16.10.2003.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Koncentriranje model otopina alkohola, estera i aldehida reverznom osmozom"

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
Datum	29.04.1999.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Magisterij iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Promjena reoloških svojstava kaše jabuka pri hlađenju"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Znanost i visoko obrazovanje
Datum	21.12.1992.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: „Utjecaj tehnološke obrade na mikrofloru hrena“
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	RAZUMJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski jezik	B1	B1	B1	B1	B1

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

Organizacijske / rukovoditeljske vještine	Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane, 2006. - 2011. Član Udruge proizvođača bučinog ulja Hrvatske
Računalne vještine	Dobro poznavanje Microsoft Office™ alata (sposobnosti stečene kroz informalno obrazovanje)
Vozačka dozvola	Vozačka B kategorije

## DODATNE INFORMACIJE

## Projekti

**Suradnik na nacionalnim projektima**

1. Projekt 113001(1996-2002): "Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda",
2. Projekt 113004(1996 - 2002): "Obnova i razvitak prerade poljoprivrednih proizvoda u hrvatskom Podunavlju",
3. Projekt 0113004(2002 -2005): "Unapređenje procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane i pića".

**Suradnik na stručnim projektima**

1. Izrada studije "Mokra prerada kukuruza" Osječko-baranjska Županija, Osijek, 1998. Razni idejni i glavni tehnološki projekti pogona prehrambene industrije.
2. Tehnologijsko istraživački razvojni projekt TP-01/113-01(2001–2004): "Razvoj membranskog filtera i primjene membranske filtracije u prehrambenoj industriji".

**Voditelj stručnog projekta**

1. "Proizvodnja hladno prešanog ulja preradom raznih uljarica i stabilizacija ulja prirodnim antioksidansima", Županija Osječko-baranjska (1.1.2017. -31-12.2017.).
2. "Proizvodnja orahovog i lješnjakovog hladno prešanog ulja te maslaca i namaza iz pogače", Županija Osječko-baranjska (1.1.2019.-31-12.2019.).
3. "Proizvodnja hladno prešanog makovog ulja te maslaca i namaza iz pogače", Županija Osječko-baranjska (1.1.2021.-31-12.2021.).
4. Stručni projekt: „Razvoj novih proizvoda od koštica grožđa“, projekt sufinancira Europska unija iz Europskog fonda za regionalni razvoj, Operativni program Konkurentnost i kohezija (1.12.2017. – 30.11.2020.).

## Usavršavanje

Godina	2005.
Mjesto	Budapest, Mađarska
Ustanova	Corvinus University, Faculty of Food Science
Područje	Prehrambena tehnologija

## PRILOZI

## POPIS A1 I A2 RADOVA OBJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni znanstveni i pregledni A1 radovi

1. Šafranko, S., Goman, D., Stanković, A., Medvidović-Kosanović M., **Moslavac, T.**, Jerković, I., & Jokić, S.: An Overview of the Recent Developments in Carbon Quantum Dots-Promising Nanomaterials for Metal Ion Detection and (Bio)Molecule Sensing. Chemosensors, 9 (6), 138, 2021. WOS: Accession Number 000665328100001
2. Lončarić, M., Strelec, I., **Moslavac, T.**, Šubarić, D., Pavić, V., & Molnar, M.: Lipxygenase Inhibition by Plant Extracts. Biomolecules, 11 (2), 152, 2021. WOS: Accession Number 000622157000001
3. Lončarić, A., Celeiro, M., Jozinović, A., Jelinić, J., Kovač, T., Jokić, S., Babić, J., **Moslavac, T.**, Zavadlav, S., & Lores, M.: Green Extraction Methods for Extraction of Polyphenolic Compounds from Blueberry Pomace. Foods, 9 (11), 1521, 2020. WOS: Accession Number 000593259200001
4. Cvetković, T., Ranilović, J., Gajari, D., Tomić-Obrdaj, H., Šubarić, D., **Moslavac, T.**, Cikoš, A-M., & Jokić, S.: Podravka and Slavonka Varieties of Pepper Seeds (Capsicum annuum L.) as a New Source of Highly Nutritional Edible Oil. Foods, 9 (9), 1262, 2020. WOS: Accession Number 000579943100001

5. Vladić, J., Gavarić, A., Jokić, S., Pavlović, N., **Moslavac, T.**, Popović, Lj., Matias, A., Agostinho, A., Banožić, M., & Vidović, S.: Alternative to Conventional Edible Oil Sources: Cold Pressing and Supercritical CO<sub>2</sub> Extraction of Plum (*Prunus domestica* L.) Kernel Seed. *Acta Chimica Slovenica*, 67 (3), 778-784, 2020. WOS: Accession Number 000574524400010

## Izvorni znanstveni i pregledni A2 radovi

1. **Tihomir Moslavac**, Antun Jozinović, Sandra Budžaki, Marta Ostojčić, Mirna Brekalo, Hrvoje Krajina: Reološke karakteristike salatne majoneze izrađene s različitim rotor/stator sustavom. *Meso*, 26 (3), 208-220, 2024.
2. **Tihomir Moslavac**, Ivana Flanjak, Antun Jozinović, Sandra Budžaki, Marta Ostojčić: Stabilizacija janjeće masti s antioksidansima i sinergistima. *Meso*, 26 (1), 35-45, 2024.
3. **Tihomir Moslavac**, Darko Mikec, Ivana Flanjak, Hrvoje Krajina: Utjecaj sastojaka i homogenizacije na reološka svojstva salatne majoneze s dodatkom kaše bundeve. *Meso*, 25 (5), 428-440, 2023.
4. Tihana Marček, Laura Spajić, **Tihomir Moslavac**: Učinak saliniteta i alkaliteta na klijanje i rast korijena industrijske konoplje (*Cannabis sativa* L.). *Glasnik Zaštite Bilja*, 46 (5), 14-22, 2023.
5. **Tihomir Moslavac**, Stela Jokić, Antun Jozinović, Marija Kovačić: Utjecaj antioksidanasa na stabilizaciju mješavine lješnjakovog i lanenog ulja. *Glasnik Zaštite Bilja*, 46 (5), 48-56, 2023.
6. **Tihomir Moslavac**, Stela Jokić, Antun Jozinović, Ante Lončarić, Eva Bagarić: Utjecaj prešanja sjemenke crnog kima na proizvodnju i kvalitetu hladno prešanog ulja. *Glasnik Zaštite Bilja*, 45 (4), 26-36, 2022.
7. **Tihomir Moslavac**, Matea Slobodan, Ante Lončarić, Mario Kovač: Reološke karakteristike salatne majoneze s dodatkom kaše jabuke. *Meso*, 24 (6), 536-546, 2022.
8. **Tihomir Moslavac**, Stela Jokić, Ivana Flanjak: Stabilizacija gušće masti s antioksidansima i sinergistima. *Meso*, 24 (5), 436-446, 2022.
9. **Tihomir Moslavac**, Monika Pavlović: Reološka svojstva majoneze s mješavinom suncokretovog ulja, repičinog ulja i ulja kukuruzne klice. *Meso*, 24 (2), 163-172, 2022.
10. **Tihomir Moslavac**, Stela Jokić, Ivana Flanjak, Ljiljana Primorac, Milica Cvijetić Stokanović, Jelena Mutić: Utjecaj dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost pileće masti. *Meso*, 23 (5), 400-410, 2021.
11. **Moslavac, T.**, Šubarić, D., Babić, J., & Ivković, T.: The influence of honey type and homogenization on rheological properties of mayonnaise. *Meso*, 23 (2), 146-154, 2021. CAB abstracts: broj pristupa 20210115373
12. **Moslavac, T.**, Jokić, S., Šubarić, D., Aladić, K., & Konjarević, A.: Effect of antioxidants on oxidative stability of badger fat. *Meso*, 22 (1), 46-55, 2020. CAB abstracts: broj pristupa 20203134103
13. **Moslavac, T.**, Šubarić, D., Kare, M., & Grgić, Š. Rheological characteristics of sunflower and linseed oil based mayonnaise. *Meso*, 22 (3), 209-217, 2020. CAB abstracts: broj pristupa 20203232533
14. Lenart, L., **Moslavac, T.**, Jager, N.: Nutritivna svojstva I mikrobiološka ispravnost organski uzgojenih uljarica I orašastih plodova. *Meso*, 22 (6), 475-483, 2020.
15. **Moslavac, T.**, Šaravanja, M., Jokić, S., Šubarić, D., & Jakobović, M.: Effect of antioxidants on oxidative stability of grape seed oil. *Glasnik Zaštite Bilja*, 42 (6), 48-57, 2019. CAB abstracts: broj pristupa 20203085630
16. **Moslavac, T.**, Jokić, S., Šubarić, D., Kelnerić, L., & Berović, N.: The influence of pressing and microwave heating on the production and shelf life of hemp oil variety finola. *Glasnik Zaštite Bilja*, 42 (4), 56-67, 2019. CAB abstracts: broj pristupa 20193345318
17. **Moslavac, T.**, Šubarić, D., Babić, J., Šarić, A., Čepo, D. V., & Jozinović, A.: Production and stabilization of peanut oil. *Hrana u Zdravlju i Bolesti / Food in Health and Disease*, 8 (1), 40-45, 2019. CAB abstracts: broj pristupa 20193372539
18. **Moslavac, T.**, Jokić, S., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, A., Grgić, Š., & Mrgan, A.: Influence of antioxidants on oxidative stability of beef tallow. *Meso*, 21 (1), 52-61, 2019. CAB abstracts: broj pristupa 20193098107
19. **Moslavac, T.**, Babić, J., Marković, T., Mrgan, A., & Konjarević, A.: Effect of ingredients and homogenisation on rheological properties of salad mayonnaise with banana purée. *Meso*, 21 (2), 170-179, 2019. CAB abstracts: broj pristupa 20193168646