



## Gordana Šelo

**Datum rođenja:** 17/06/1988 | **Državljanstvo:** hrvatsko | **Telefonski broj:** (+385) 31224354 (Službeni)

**E-adresa:** [gselo@ptfos.hr](mailto:gselo@ptfos.hr) | **Internetska stranica:**

<http://www.ptfos.unios.hr/index.php/o-fakultetu/zaposlenici/nastavno-osoblje/gordana-selo-mag-ing-pr>

**Adresa:** Franje Kuhača 18, 31000, Osijek, Hrvatska (Službena)

### ● RADNO ISKUSTVO

23/11/2022 – TRENUTAČNO Osijek, Hrvatska

**VIŠI ASISTENT PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**

01/12/2016 – 23/11/2022 Osijek, Hrvatska

**ASISTENT PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**

Asistentica na Katedri za mehaničke, toplinske i separacijske procese (Zavod za procesno inženjerstvo)  
Kolegiji:

- Jedinične operacije u prehrambenom inženjerstvu
- Jedinične operacije u procesnom inženjerstvu
- Prijenos tvari i energije
- Procesno-ekološko inženjerstvo

Područje znanstvenih istraživanja:

- *solid-state* fermentacija
- ekstrakcija bioaktivnih tvari iz biološki obrađenog poljoprivrednog otpada i otpada prehrambene industrije

11/04/2016 – 30/11/2016 Vinkovci, Hrvatska

**PREHRAMBENA TEHNOLOGINJA PEKAR D.O.O.**

- modificiranje postojećih proizvoda i procesa te razvoj novih
- praćenje i kontrola procesa proizvodnje pekarskih proizvoda
- provjera i poboljšanje sigurnosti i kontrole kvalitete, od početne faze do završnog proizvoda

17/12/2014 – 20/02/2016 Osijek, Hrvatska

**ZNANSTVENA NOVAKINJA NA SVEUČILIŠTU PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**

- iskustvo u radu na razvojno-istraživačkom projektu „ProBioTech“ financiranom iz strukturnih fondova EU (<http://www.ptfos.unios.hr/probiotech/hr/>)
- uzgoj i održavanje kultura mikroorganizama
- uzgoj mikroorganizama u submerznoj kulturi s ciljem proizvodnje različitih ekstracelularnih enzima
- uzgoj mikroorganizama u uvjetima fermentacije na čvrstim nosačima u laboratorijskim teglicama, bioreктору s pliticama i horizontalnom bioreктору s mješalom
- proizvodnja bioplina u pilot postrojenju
- rad na spektrofotometru, UHPLC-u, TOC analizatoru

### ● OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

2017 – 2022 Osijek, Hrvatska

**STUDENTICA POSLIJEDIPLOMSKOG SVEUČILIŠNOG STUDIJA PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA I NUTRICIONIZAM** Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

**Adresa** Franje Kuhača 18, 31000, Osijek, Hrvatska | **Internetske stranice** [www.ptfos.hr](http://www.ptfos.hr)

04/09/2017 – 13/10/2017 Ljubljana, Slovenija

**STRUČNO USAVRŠAVANJE** Institut Jožef Stefan, Odjel za ekologiju

**Adresa** Jamova cesta 39, 1000, Ljubljana, Slovenija | **Internetske stranice** <http://www.environment.si/>

25/09/2017 – 27/09/2017 Ljubljana, Slovenija

**ISO-FOOD LJETNA ŠKOLA POD NAZIVOM „ELEMENTAL SPECIATION IN FOOD“** Institut Jožef Stefan

06/07/2017 – 07/07/2017

**XVII. MEĐUNARODNA ŠKOLA KROMATOGRAFIJE (XVII. INTERNATIONAL CHROMATOGRAPHY SCHOOL)**

Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije

2012 – 2014 Osijek, Hrvatska

**MAGISTRA INŽENJERKA PROCESNOG INŽENJERSTVA** Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

**Adresa** Franje Kuhača 18, 31000, Osijek, Hrvatska | **Internetske stranice** [www.ptfos.hr](http://www.ptfos.hr)

20/06/2013 – 20/09/2013 Prag, Češka

**STRUČNA PRAKSA** Institut kemijske tehnologije u Pragu, Odjel za mikrobiologiju i biokemiju

**Internetske stranice** <http://www.vscht.cz/?jazyk=en>

2007 – 2012 Osijek, Hrvatska

**SVEUČILIŠNA PRVOSTUPNICA INŽENJERKA PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE** Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

**Adresa** Franje Kuhača 18, 31000, Osijek, Hrvatska | **Internetske stranice** [www.ptfos.hr](http://www.ptfos.hr)

## ● JEZIČNE VJEŠTINE

Materinski jezik/jezici: **HRVATSKI**

Drugi jezici:

	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna produkcija	Govorna interakcija	
<b>ENGLESKI</b>	B2	B2	B2	B2	B2
<b>NJEMAČKI</b>	B1	B1	B1	B1	B1

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

## ● DIGITALNE VJEŠTINE

Internet | dobro poznavanje rada u programskom paketu SigmaPlot 120 | Izvrsno služenje MS Office paketom

## ● PUBLIKACIJE

**Znanstveni radovi (cjelokupna bibliografija: <https://www.croris.hr/crosbi/searchByContext/2/33657>)**

- Perković G, Planinić M, Šelo G, Martinović J, Nedić R, Puš M, Bucić-Kojić A (2024) Optimisation of the Encapsulation of Grape Pomace Extract by Spray Drying Using Goat Whey Protein as a Coating Material. *Coatings*, 14(9):1101. doi:10.3390/coatings14091101.
- 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.

- Perković G, Martinović J, **Šelo G**, Bucić-Kojić A, Planinić M, Ambrus R (2024) Characterization of Grape Pomace Extract Microcapsules: The Influence of Carbohydrate Co-Coating on the Stabilization of Goat Whey Protein as a Primary Coating. *Foods*, 13(9):1346. doi:10.3390/foods13091346.
- **Šelo G**, Planinić M, Tišma M, Martinović J, Perković G, Bucić-Kojić A. Bioconversion of Grape Pomace with *Rhizopus oryzae* under Solid-State Conditions: Changes in the Chemical Composition and Profile of Phenolic Compound. *Microorganisms*, 11(4):956, 2023. doi:10.3390/microorganisms11040956.
- **Šelo G**, Planinić M, Tišma M, Grgić J, Perković G, Koceva Komlenić D, Bucić-Kojić A (2022) A Comparative Study of the Influence of Various Fungal-Based Pretreatments of Grape Pomace on Phenolic Compounds Recovery. *Foods*, 11(11):1665. doi:10.3390/foods11111665
- Bucić-Kojić A, Tišma M, **Šelo G**, Grgić J, Perković G, Planinić M (2022) Winery Production Residues as Feedstocks within the Biorefinery Concept. *Engineering Power*, 17(1):11-17.
- **Šelo G**, Planinić M, Tišma M, Tomas S, Koceva Komlenić D, Bucić-Kojić A (2021) A Comprehensive Review on Valorization of Agro-Food Industrial Residues by Solid-State Fermentation. *Foods* 10(5):927, 26. doi:10.3390/foods10050927
- Tišma M, Žnidaršič-Plazl P, **Šelo G**, Tolj I, Šperanda M, Bucić-Kojić A, Planinić M (2021) *Trametes versicolor* in lignocellulose-based bioeconomy: State of the art, challenges and opportunities. *Bioresource technology*, 330, 124997, 13. doi:10.1016/j.biortech.2021.124997
- Tišma M, Šalić A, Planinić M, Zelić B, Potočnik M, **Šelo G**, Bucić Kojić A (2020) Production, characterisation and immobilization of laccase for an efficient aniline based dye decolourization. *J Water Proc. Eng.* 36, 101327.
- Bucić-Kojić A, Fernandes F, Silva T, Planinić M, Tišma M, **Šelo G**, Šibalić D, Pereira, DM, Andrade PB (2020) Enhancement of the anti-inflammatory properties of grape pomace treated by *Trametes versicolor*. *Food Funct.* 11, 680-688.
- Bucić-Kojić A, **Šelo G**, Zelić B, Planinić M, Tišma M (2017) Recovery of phenolic acid and enzyme production from corn silage biologically treated by *Trametes versicolor*. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 181(3), 948-960.

## ● VOZAČKA DOZVOLA

---

Vozačka dozvola: B

## ● PROJEKTI

---

### Istraživač na projektima:

---

1. Inovativna proizvodnja organskih gnojiva i supstrata za uzgoj presadnica; voditelj projekta: prof. dr. sc. Zdenko Lončarić; izvor financiranja: Europski fond za regionalni razvoj (ERDF); razdoblje provedbe projekta: 12./2019. – 12./2022. - 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
3. Razvoj održivog integriranog procesa proizvodnje biološki aktivnih izolata iz proizvodnih ostataka prehrambene industrije; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Ana Bucić-Kojić; izvor financiranja: Hrvatska zaklada za znanost; razdoblje provedbe projekta: 10./2018. – 9./2022. – suradnik
4. Hrvatsko-mađarski bilateralni projekt: Enkapsulacija ekstrakata bogatih polifenolima iz proizvodnih ostataka prehrambene industrije i karakterizacija enkapsuliranih čestica; razdoblje provedbe projekta: 2021. - 2023. - suradnik
5. Kinesko-hrvatski bilateralni projekt: Proizvodnja izobutanola iz lignoceluloznih materijala; razdoblje provedbe projekta: 2019. - 2021. - suradnik
6. Od proizvodnih ostataka do funkcionalnog čajnog peciva; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Mirela Planinić; izvor financiranja: Osječko-baranjska županija; razdoblje provedbe projekta: 1./2018. – 12./2018. - suradnik
7. Proizvodnja biološki aktivnih ekstrakata tropa grožđa na ekološki prihvatljiv način; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Ana Bucić-Kojić; izvor financiranja: Zaklada Adris; razdoblje provedbe projekta: 10./2016. – 9./2017. - suradnik
8. Biotransformacije krutog otpada vinarija u biološki aktivne produkte; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Ana Bucić-Kojić; izvor financiranja: OTP banka Hrvatska d.d.; razdoblje provedbe projekta: 6./2017. – 12./2017. - suradnik
9. Inovativni eko-koncept iskorištavanja tropa grožđa; voditeljica projekta: prof. dr. sc. Ana Bucić-Kojić; izvor financiranja: Osječko-baranjska županija; razdoblje provedbe projekta: 1./2017. – 12./2017. - suradnik
10. Razvoj inovativnog procesa biološke obrade poljoprivrednog otpada u proizvodnji bioplina – ProBioTech“; voditeljica projekta: izv. prof. dr. sc. Marina Tišma, izvor financiranja: EFRR; (RC.2.2.08-0045; 2014. - 2016.) - suradnik

## ● **KOMUNIKACIJSKE I MEĐULJUDSKE VJEŠTINE**

---

### **Komunikacijske vještine**

---

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

## ● **ČLAN ORGANIZACIJSKIH I/ILI ZNANSTVENIH ODBORA**

---

### **Član znanstveno-organizacijskog odbora**

---

Međunarodni znanstveno-stručni skup 17. Ružičkini dani "Danas znanost - sutra industrija", 19-21 rujna, 2018., Vukovar, Hrvatska

09/2022 – TRENUTAČNO

### **Član tehničkog uređivačkog odbora časopisa CJFST**

---

Član tehničkog uređivačkog odbora časopisa *Croatian Journal of Food Science and Technology* (Izdavač: Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku).