


OSOBNE INFORMACIJE

Hrvoje Pavlović



 Kneza Trpimira, 4a, Osijek, 31 000, Hrvatska

 +385224344  +385955861853

 hrvoje.pavlovic@ptfos.hr

 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zavodi-i-katedre/zavod-za-ispitivanje-hrane-i-prehrane/nastavno-osoblje/izv-prof-dr-sc-hrvoje-pavlovic>

Spol Muško | Datum rođenja 09/01/1974 | Državljanstvo hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

od 2020

Redoviti profesor

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

Djelatnost ili sektor Obrazovne aktivnosti; Znanstveno-istraživačke aktivnosti

2013-2020

Izvanredni profesor

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

Djelatnost ili sektor Obrazovne aktivnosti; Znanstveno-istraživačke aktivnosti

2008-2013

Docent

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

Djelatnost ili sektor Obrazovne aktivnosti; Znanstveno-istraživačke aktivnosti

2006-2008

Viši asistent

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

Djelatnost ili sektor Obrazovne aktivnosti; Znanstveno-istraživačke aktivnosti

1998-2006

Asistent

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

Djelatnost ili sektor Obrazovne aktivnosti; Znanstveno-istraživačke aktivnosti

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

20.12.2006.

Doktor znanosti

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

14.7.2003.

Magistar znanosti

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb (www.pbf.hr)

18.10.1997.

Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek (www.ptfos.hr)

OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik

hrvatski

Ostali jezici

RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	

Engleski jezik	Izvršno	Izvršno	Izvršno	Izvršno	Izvršno
	C2				
Francuski jezik	Dobro	Dobro	Dobro	Dobro	Dobro
	A2				

Stupnjevi: A1/2: Temeljni korisnik - B1/B2: Samostalni korisnik - C1/C2 Iskusni korisnik
[Zajednički europski referentni okvir za jezike](#)

Komunikacijske vještine ▪ dobre komunikacijske vještine stečene tijekom rada sa studentima i suradnicima

Organizacijske / rukovoditeljske vještine ▪ razvijanje eksperimenata i upravljanje timovima na nacionalnoj i internacionalnoj razini

Poslovne vještine ▪ upravljanje mikrobiološkim laboratorijem

Digitalne vještine

SAMOPROCJENA				
Obrada informacija	Komunikacija	Stvaranje sadržaja	Sigurnost	Rješavanje problema
Iskusni korisnik	Iskusni korisnik	Iskusni korisnik	Iskusni korisnik	Iskusni korisnik

Upišite ostalim računalnim vještinama. Navedite u kojemu su kontekstu stečene. Primjeri:

- dobro upravljanje uredskim protokolom (procesorom teksta, tablica, prezentacija), programima za obradu podataka (Graph Pad Prism 6)
- dobro upravljanje software-ima uređivanja fotografija stečeno amaterskim bavljenjem fotografijom

Ostale vještine ▪ trčanje, plivanje, biciklizam, fotografija

Vozačka dozvola B

DODATNE INFORMACIJE

- Projekti**
- Nutritivno-toksični aspekti hrane i prehrane (1998-2002)
 - Kakvoća i sigurnost hrane i prehrane (2002-2006)
 - Sinergističke smjese u antifungalnoj i antimikotoksigenoj zaštiti hrane (2007-2009)
 - Bioaktivni spojevi bifidobakterija nastali tijekom fermentacije i njihov učinak na enteralne i urogenitalne patogene (2004-2007)
 - Mycotoxin synthesis inhibition by collaboration with Chinese Herbs and the application in food industry for the purpose of food protection (2007-2009)
 - Application of mass spectrometry in protein and cell analysis: characterisation of the novel SGNH-hydrolase family and mapping of Fusarium parasites (2008-2010)
 - Studies on the isolation and identification of LABs from natural fermented yak yogurt and their probiotic effects (2009-2011)

Priznanja i nagrade Godišnja nagrada Akademije tehničkih znanosti Hrvatske za mlade znanstvenike "VERA JOHANIDES" (2005)

Članstva Hrvatsko mikrobiološko društvo

PRILOZI

Popis znanstvenih radova

- 1. Gradvol, Vedran; Atlaban, Nikolina; Lenart, Lidija; Pavlović, Hrvoje. Microbial quality and inhibitory potential of selected Croatian apiary honeys// Croatian Journal of Food Science and Technology 7 (2015) , 40-46
- 2. Gradvol, Vedran; Nedić Tiban, Nela; Pavlović, Hrvoje. Reduction of selected spoilage bacteria by trans-2-hexenal, lactic acid and hydrogen peroxide on minimally processed cabbage and carrots// Journal of Food Processing and Preservation. 39 (2015) , 2919- 2924.
- 3. Kocevski, Dragana; Du, Muying; Kan, Jianquan; Jing, Chengjun; Lačanin, Ines; Pavlović, Hrvoje. Antifungal Effect of *Allium tuberosum*, *Cinnamomum cassia*, and *Pogostemon cablin* Essential Oils and Their Components Against Population of *Aspergillus* Species. // Journal of food science. 78 (2013), 5; M731-M737.
- 4. Kovačević, Mira; Burazin, Jelena; Pavlović, Hrvoje; Kopjar, Mirela; Piližota, Vlasta. Prevalence and level of *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* sp. in ready-to-eat minimally processed and refrigerated vegetables. // World journal of microbiology & biotechnology. 29 (2013) , 4; 707-712.
- 5. Šrajter Gajdošik, Martina; Gašo-Sokač, Dajana; Pavlović, Hrvoje; Clifton, James; Breen, Lucas; Cao, Lulu; Giacometti, Jasminka; Josić, Đuro. Sample preparation and further proteomic investigation of the inhibitory activity of pyridinium oximes to Gram-positive and Gram-negative food pathogens. // Food research international. 51 (2013) , 1; 46-52.
- 6. Jerković, Igor; Gašo-Sokač, Dajana; Pavlović, Hrvoje; Marijanović, Zvonimir, Gugić, Mirko; Petrović, Ivana; Kovač, Spomenka. Volatile Organic Compounds from *Centaurium erythraea* Rafn (Croatia) and the Antimicrobial Potential of Its Essential Oil. // Molecules. 17 (2012) ; 2058-2072.
- 7. Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Čuržik, Darko; Pavlović, Hrvoje; Lučan, Mirela, Vlanić, Mato. Inhibition of the in vitro Growth of *Salmonella enteritidis* D by Goat and Cow Milk Fermented with Probiotic Bacteria *Bifidobacterium longum* Bb-46. // Czech Journal of Food Sciences. 25 (2007) , 6; 351-358.
- 8. Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Pavlović, Hrvoje; Čuržik, Darko; Lučan, Mirela. Inhibition of growth of *Staphylococcus aureus* by goat's and cow's milk fermented with *Bifidobacterium longum* Bb-46. // Acta Alimentaria. 36 (2007) , 2; 163-172.
- 9. Velić, Natalija; Pavlović, Hrvoje; Čosić, Jasenka; Kanižai, Gabriella; Krstanović, Vinko. A survey of *Fusarium graminearum* and deoxynivalenol contamination of malt barley from the crop year 2004 in eastern Croatia. // Cereal Research Communications. 35 (2007) , 2 (Part 2); 1293-1296.
- 10. Kristek, Suzana; Kristek, Andrija; Guberac, Vlado; Glavaš-Tokić, Renata; Pavlović, Hrvoje. Influence of sugar beet seed treatment with *Pseudomonas fluorescens* and low fungicide doses on infection with *Pythium* and plant yield and quality. // Journal of Phytopathology/Phytopathologische Zeitschrift. 154 (2006) , 10; 622-625.
- 11. Pavlović, Hrvoje; Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Halt, Marija; Kocevski, Dragana. Inhibitory effect of goat and cow milk fermented by *Bifidobacterium longum* on *Serratia marcescens* and *Campylobacter jejuni*. // Czech journal of food sciences. 24 (2006) , 4; 164-171.
- 12. Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Čuržik, Darko; Pavlović, Hrvoje; Jukić, Marko. Production on antibacterial organic acids during the fermentation of goat and cow milk with *Bifidobacterium longum* BB-46. // Acta alimentaria. 34 (2005) , 3; 277-285.
- 13. Halt, Marija; Kovačević, Dragan; Pavlović, Hrvoje; Jukić, Jasminka. Contamination of pasta and the raw materials for its production with moulds of the genera *Aspergillus*. // Czech journal of food sciences. 22 (2004) , 2; 67-72.
- 14. Kristek, Suzana; Bešlo, Drago; Pavlović, Hrvoje; Kristek, Andrija. Učinkovitost starter kultura *L. mesenteroides* i *L. lactis* ssp. *lactis* na fermentaciju i kvalitet kiselog kupusa. // Czech journal of food sciences. 22 (2004) , 4; 125-132.
- 15. Slačanac, Vedran; Hardi, Jovica; Pavlović, Hrvoje; Vuković, Dubravka; Čutić, Vitomir. Inhibitory effect of goat and cow milk fermented by ABT-2 culture (*Lactobacillus acidophilus* La-5, *Bifidobacterium lactis* Bb-12 and *Streptococcus thermophilus*) on the growth of some uropathogenic *Escherichia coli* strains. // Italian journal of food sciences. 16 (2004) , 2; 227-237.