



OSOBNJE INFORMACIJE

Mirela Planinić



 Franje Kuhača 20, 31 000 Osijek, Hrvatska

 +385 31 224 332

 mirela.planinic@ptfos.hr

 www.ptfos.unios.hr

Spol Ž | Datum rođenja 14/11/1970 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum zadnjeg izbora	24. 4. 2019. – redoviti profesor
31. 10. 2013. – 23. 4. 2019.	Redoviti profesor Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
1. 10. 2010. - 30. 10. 2017.	Prodekan za nastavu Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
31. 10. 2013. – 23. 4. 2019.	Izvanredni profesor Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
18. 12. 2008. - 29. 10. 2013.	Docent Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
5. 7. 1999. – 17. 12. 2008.	Asistent/viši asistent Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Djelatnost ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

8. 12. 2010.	CIEH trainer (Level 3 Award in Training Skills and Practice) Chartered Institute of Environmental Health, London, UK
11. 4. 2008.	Doktor biotehničkih znanosti Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Naslov doktorskog rada: Modeliranje procesa i određivanje efektivnog koeficijenta difuzivnosti vlage tijekom sušenja mrkve i krumpira
22. 7. 1998.	Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije Smjer: Prehrambeno inženjerstvo Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Hrvatski

Ostali jezici

Engleski

RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
B2	B2	B1	B1	B1

Organizacijske vještine

- Voditelj Poslijediplomskog sveučilišnog studija Prehrambena tehnologija i nutricionizam, 2018. - danas

- Prodekan za nastavu, 1. 10. 2010. – 30. 10. 2017.
- Dopredsjednik Organizacijskog odbora Međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (2011., 2013., 2015.)
- Član Znanstveno-organizacijskog odbora Međunarodnog znanstveno-stručnog skupa Ružičkine dani (2010., 2014., 2016.)
- Član Organizacijskog odbora Međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (2009., 2017.)
- Član Znanstveno odbora Međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (2019.)
- Član Međunarodnog organizacijskog odbora međunarodnog kongresa European Biotechnology Congress, EuroBiotech 2019 (2019)
- Član Tajništva Međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (1999., 2001., 2003., 2007.)
- Član uređivačkog odbora časopisa: Hrana u zdravlju i bolesti, 2012. (izdavači: Sveučilište u Tuzli i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek)

Računalne vještine MS Word, Excel, PowerPoint, Visio, Corel Draw, Statistica, Design Expert

Vozačka dozvola B kategorija

DODATNE INFORMACIJE

Projekti

Istraživač na znanstvenim projektima:

- Razvoj inovativnog procesa biološke obrade poljoprivrednog otpada u proizvodnji bioplina, „ProBioTech“; izvor financiranja: Europska unija iz Europskog Fonda za regionalni razvoj (EFRR); 2014. – 2016. (istraživač i koordinator prijavitelja projekta)
- Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda; izvor financiranja: MZOS RH (1999.-2002.)
- Suvremene metode sušenja u prehrambeno-procesnom inženjerstvu; izvor financiranja: MZOS RH (2002.-2006.)
- Sušenje slavonskih autohtonih i ekoloških proizvoda; izvor financiranja: MPS RH (2004.-2006.)
- Razvoj integriranih postupaka i procesa dehidracije bioloških materijala; izvor financiranja: MZOS RH (2008.-2012.)
- Modeliranje i simuliranje procesa sušenja i ekstrakcije u proizvodnji hrane; izvor financiranja: MZOS RH (2007.-2014.)

Aktivno sudjelovanje na projektima:

- 144596-TEMPUS-2008-HU-JPHES *Higher Education Learning Partnerships* (HELP); izvor financiranja: *European Commission*
- SLATINA – *Strengthening labour advantage in adult age*/Osnaživanje odraslih osoba na tržištu rada; izvor sufinanciranja: EU iz ESF

Najznačajnije znanstvene publikacije

1. D. Velić, M. Bilić, S. Tomas, M. Planinić. Simulation, calculation and possibilities of energy saving in spray drying process. *Applied Thermal Engineering* 23 (16), 2119-2131 (2003)
2. D. Velić, M. Planinić, S. Tomas, M. Bilić. Influence of airflow velocity on kinetics of convection apple drying. *Journal of Food Engineering* 64 (1), 97-102 (2004)
3. M. Planinić, D. Velić, S. Tomas, M. Bilić, A. Bucić. Modelling of drying and rehydration of carrots using Peleg's model. *European Food Research and Technology* 221 (3-4), 446-451 (2005)
4. A. Bucić-Kojić, M. Planinić, S. Tomas, M. Bilić, D. Velić. Study of solid-liquid extraction kinetics of total polyphenols from grape seeds. *Journal of Food Engineering* 81, 236-242 (2007)
5. S. Jokić, D. Velić; M. Bilić, J. Lukinac, M. Planinić, A. Bucić-Kojić. Influence of Process Parameters and Pre-treatments on Quality and Drying Kinetics of Apple Samples. *Czech Journal of Food Sciences* 27, 88-94 (2009)
6. A. Bucić-Kojić, M. Planinić, S. Tomas, L. Jakobek, M. Šeruga. Influence of Solvent and temperature on extraction of total polyphenols, individual polyphenols and

- proanthocyanidins from grape seed and antioxidant activity. *International Journal of Food Science and Technology*, 2394-2400 (2009)
7. S. Jokić, D. Velić, M. Bilić, A. Bucić-Kojić, M. Planinić, S. Tomas. Modelling of solid-liquid extraction process of total polyphenols from soybeans. *Czech Journal of Food Sciences*, 28, 206-212 (2010)
 8. D. Koceva Komlenić, Ž. Ugarčić-Hardi, M. Jukić, M. Planinić, A. Bucić-Kojić, I. Strelec. Wheat dough rheology and bread quality effected by *Lactobacillus brevis* preferment, dry sourdough and lactic acid addition. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 1417-1425 (2010)
 9. S. Jokić, I. Mujić, A. Bucić-Kojić, D. Velić, M. Bilić, M. Planinić, J. Lukinac. Influence of extraction type on the total phenolics, total flavonoids and total colour change of extracts in different varieties of fig extracts. *Food in Health and Disease*. 3 (2), 90-95 (2014)
 10. M. Planinić, B. Aliakbarian, P. Perego, K. Greganić, S. Tomas, A. Bucić-Kojić. Influence of temperature and drying duration on extraction yield of phenolic compounds from grape pomace variety "Portogizac". *Chemical and Biochemical Engineering Quarterly* 29, 343-350 (2015)
 11. A. Bucić-Kojić, A.A. Casazza, I. Strelec, M. Paini, M. Planinić, P. Perego. Influence of high-pressure/high-temperature extraction on the recovery of phenolic compounds from barley grains. *Journal of Food Biochemistry*, 39, 696-707 (2015)
 12. M. Planinić, B. Zelić, I. Čubel, A. Bucić-Kojić, M. Tišma. Corn forage biological pretreatment by *Trametes versicolor* in a tray bioreactor. *Waste Management & Research*, 34, 802-809 (2016)
 13. A. Bucić-Kojić, G. Šelo, B. Zelić, M. Planinić, M. Tišma. Recovery of phenolic acids and enzymes production from corn silage biologically treated by *Trametes versicolor*. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 181, 948-960 (2017)
 14. M. Tišma, A. Jurić, A. Bucić-Kojić, M. Panjičko, M. Planinić. Biovalorization of brewers' spent grain for the production of laccase and polyphenols. *Journal of the Institute of Brewing*, 124; 182-186 (2018)
 15. M. Tišma, M. Planinić, A. Bucić-Kojić, M. Panjičko, D.G. Zupančič, B. Zelić. Corn silage fungal-based solid-state pretreatment for enhanced biogas production in anaerobic co-digestion with cow manure. *Bioresource Technology*, 253, 220-226 (2018)