

OSOBNJE INFORMACIJE

Dragan Kovačević

 Vidove gore 7, Osijek, 31 000, Republika Hrvatska

 ++ 385 31 379 030  ++ 385 98 453 122

 dragan.kovacevic@ptfos.hr

 www.ptfos.unios.hr

Spol M | Datum rođenja 17/10/1968 | Državljanstvo Hrvatska

RADNO ISKUSTVO

1992. - 1994.	Znanstveni novak i asistent na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu
1994.	Stručni suradnik u IPK Osijek d.d. Osijek
1994. - 1996.	Pročelnik Ureda za obnovu i razvitak i član poglavarstva Osječko-baranjske županije
1995. - 1999.	Asistent na Prehrambeno-tehničkom fakultetu Osijek
1995. - 1999.	Saborski zastupnik i predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo, razvitak i obnovu
1997. - 1998.	Predsjednik Uprave IPK Osijek d.d. Osijek
1999. - 2003.	Docent (izbor: 19. 07. 1999.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe te Katedre za ekonomiku prehrambene industrije na Prehrambeno-tehničkom fakultetu Osijek
2004. - 2007.	Državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva
2008. - 2011.	Saborski zastupnik i predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo
2003. - 2006.	Izvanredni profesor (izbor: 21. 01. 2003.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe i Katedre za ekonomiku prehrambene industrije na Prehrambeno-tehničkom fakultetu Osijek
2007. - 2012.	Vijećnik i predsjednik Gradskog vijeća Grada Osijeka
2006. - 2011.	Redoviti profesor (izbor: 31. 05. 2006.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe na Prehrambeno-tehničkom fakultetu Osijek
2011. - 2018.	Redoviti profesor u trajnom zvanju (izbor: 11. 04. 2011.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe na Prehrambeno-tehničkom fakultetu Osijek
2018. - do danas	Potpredsjednik Hrvatske gospodarske komore za poljoprivredu i turizam

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

22. 09. 1992. diplomirao na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Određivanje toplinske difuzivnosti surimija diferencijalnom termičkom analizom (DTA)" i stekao kvalifikaciju dipl. ing. prehrambene tehnologije; Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA
22. 02. 1994. magistrirao na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Djelovanje krioprotektora na termofizikalna svojstva surimija" i stekao kvalifikaciju magistar (mr. sc.) biotehničkih znanosti;
12. 02. 1997. doktorirao na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Određivanje termofizikalnih svojstava smrznute hrane" i stekao kvalifikaciju doktor biotehničkih znanosti; Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik

Hrvatski

Ostali jezici

Engleski jezik

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

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

Računalne vještine
Vozačka dozvola

Dobro poznavanje i korištenje Microsoft Office™, Statistica te IKT alata
B kategorija

Komunikacijske vještine

Dobre komunikacijske vještine stečene tijekom obnašanja različitih dužnosti u hrvatskoj Vladi (državni tajnik), Hrvatskom saboru (u dva mandata saborski zastupnik i predsjednik saborskih odbora) i Hrvatskoj gospodarskoj komori (potpredsjednik za poljoprivredu i turizam), u općinskoj, gradskoj i županijskoj vlasti (predsjednik Gradskog vijeća Grada Osijeka i u dva mandata gradski vijećnik, član općinskog i član županijskog poglavarstva) te kao manager (predsjednik uprave) u gospodarstvu te predavač na fakultetu

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- bio je voditelj istraživačkih timova tijekom realizacije više znanstvenih i stručnih projekata te je u svojstvu člana organizacijskih ili znanstvenih odbora, sudjelovao u organizaciji međunarodnih i domaćih znanstvenih i stručnih skupova, okruglih stolova, javnih rasprava i dr.,

- u svojstvu državnog, županijskog i općinskog dužnosnika bio je član poglavarstava, predsjednik ili član nekoliko desetaka upravnih vijeća, nadzornih odbora te vladinih, saborskih i županijskih stručnih povjerenstava i radnih skupina za izradu i provedbu strategija, operativnih programa i zakonskih propisa iz područja gospodarstva, hrane i poljoprivrede te pregovora s EU,

- obnašao je brojne čelne rukovoditeljske dužnosti: pročelnik županijskog Ureda za obnovu i razvitak; u dva mandata predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo; državni tajnik Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva; koordinator Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva za pregovore s EU; voditelj radne skupine za pripremu pregovora s EU iz poglavlja 11 - Poljoprivreda i ruralni razvitak; predsjednik Uprave IPK Osijek d.d., potpredsjednik Hrvatske gospodarske komore (HGK) za poljoprivredu i turizam i dr.,

- osigurao je sredstva, projektirao, opremio te ustrojio istraživački Laboratorij s pilot-postrojenjem za proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda; inicirao je i u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva te GIZ-om (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit) organizirao i ustrojio CMQ (Centar za kvalitetu mesa), laboratorij za fizikalno-kemijske analize mesa na PTF-u Osijek; Inicirao je osnivanje i bio zamjenik predsjednika „CERT-inga“ / Centra za razvoj i tehnološki inženjering PTF-a u Osijeku (ustrojbene jedinice fakulteta) te radio na razvoju suradnje fakulteta i gospodarskih subjekata osobito prehrambene industrije, različitih državnih i javnih institucija i to u području tehnološkog projektiranja, razvitka novih proizvoda i tehnologija, tehnološkog konzaltinga, laboratorijskih analiza i sl.

Poslovne vještine

Uz „*hard skills*“ u struci (izrada tehničko-tehnoloških projekata, unaprjeđenje tehnologija proizvodnje mesnih proizvoda, modeliranje nestacionarnih procesa u prehrambenoj tehnologiji, poznavanje tehnoloških operacija i procesa te standarda kvalitete i sigurnosti hrane, poznavanje metodologije fizikalno-kemijskih, mikrobioloških i senzorskih analiza i dr.; implementacija standarda u prehrambenoj industriji (1998. - 2002. bio je suradnik TÜV NORD, njemačke agencije za uvođenje ISO-standarda i HACCP-a); brandiranje i zaštita tradicionalnih mesnih proizvoda i dr.), tijekom znanstvene, poslovne i političke karijere stekao je i „*soft skills*“ (kreativnost, operativnost, timski rad, vještine motivatora, pregovarača, komunikatora, sposobnost rješavanja zahtjevnih problema i donošenja odluka te dr.)

DODATNE INFORMACIJE

Priznanja i nagrade

~ 09. siječnja 1991. za izuzetan uspjeh u studiranju dobitnik je **priznanja i nagrade Rektora Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku;**

~ 28. svibnja 1996. za osobiti doprinos razvitku i ugledu Republike Hrvatske i dobrobiti njezinih građana odlikovan je **Redom hrvatskog pletera;**

~ 15. svibnja 1996. dobitnik je **Spomenice Domovinskog rata;**

~ 15. siječnja 1998. odlikovan je **Spomen-medaljom Vukovar;**

~ 17. lipnja 1999. za prijegorno promicanje i dosljednu provedbu programa HDZ-a u uspostavi i obrani suverene i demokratske države Hrvatske u prigodi 10. obljetnice dodijeljena mu je **Spomen plaketa Hrvatske demokratske zajednice;**

~ 21. rujna 2002. za osobit doprinos obnovi i razvoju PTF-a povodom 30. obljetnice dodijeljena mu je **Plaketa Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek;**

~ 02. prosinca 2014. dobitnik je javnog priznanja „**Pečat Grada Osijeka**“ za osobit doprinos znanstveno-istraživačkoj i nastavnoj djelatnosti;

~ 19. prosinca 2014. za svekoliku i nesebičnu podršku i pomoć sa ciljem razvoja Hrvatskog veterinarskog instituta Zagreb dodijeljena mu je **Zahvalnica HVI Zagreb;**

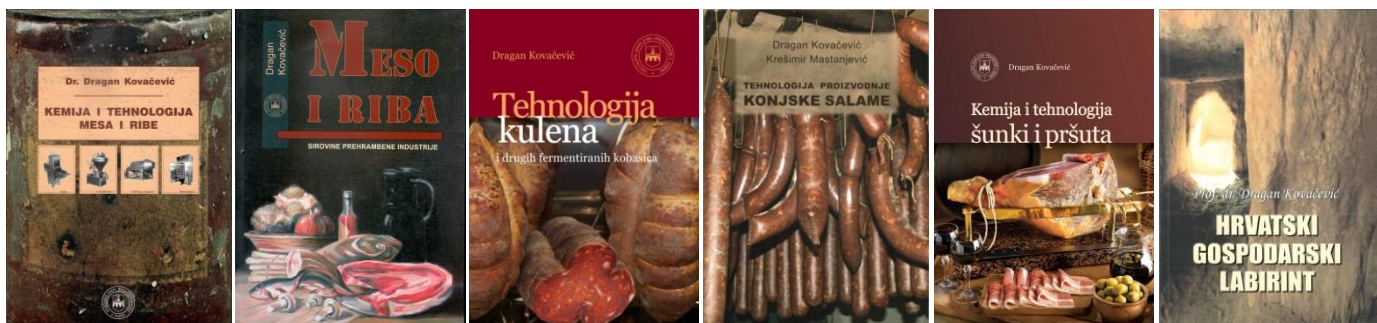
~ 25. lipnja 2015. dobitnik je **Državne nagrade za znanost - za popularizaciju i promidžbu znanosti;**

~ 11. studenog 2015. *Project management institute (PMI®)* - Udruga za upravljanje projektima Hrvatska dodijelila mu je kao *project manageru* **Posebnu povelju za inovaciju i promociju autohtonih hrvatskih proizvoda;**

~ 29. travnja 2016. dobitnik je **Nagrade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti za najviša znanstvena i umjetnička dostignuća u Republici Hrvatskoj za 2015. godinu za područje tehničkih znanosti.**

Izdanja Publicirao je više od 140 znanstvenih i stručnih radova od kojih više od 60 u časopisima indeksiranih u međunarodno priznatim indeksnim i citatnim bazama te je autor četiri sveučilišna udžbenika i dvije monografije: „Kemija i tehnologija mesa i ribe“ (2001.), „Sirovine prehrambene industrije (meso i riba)“ (2004.), „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica“ (2014.), „Kemija i tehnologija šunki i pršuta“ (2017.), „Tehnologija proizvodnje konjske salame“ (2013.) i „Hrvatski gospodarski labirint“ (2003.). Udžbenici su jedinstvena djela na nacionalnoj razini iz područja tehnologije mesa i ribe i, osim u nastavi, imaju značajnu primjenu i u mesnoj industriji. U navedenim djelima implementirani su rezultati, inovacije i izumi nastali tijekom realizacije 10-ak znanstvenih i tehnoloških istraživačkih projekata koje je autor proveo u području mjerenja i modeliranja termofizikalnih svojstava hrane, mikrobiologije, analitičke toksikologije, fizikalno-kemijskih analiza, sensorike te optimiranja tehnoloških procesa u proizvodnji hrane.

Dostupnost rezultata znanstvenih istraživanja iz područja prehrambene tehnologije, široj stručnoj javnosti i proizvođačima, osigurao je i brojnim nastupima u javnim medijima putem različitih novinarskih vrsta (više od 100 intervjua, izvješća, autorskih članaka i reportaža) čime je doprinio ugledu struke prehrambene tehnologije, matične institucije te općenito popularizaciji znanosti. Od 2001. do 2003. bio je kolumnist gospodarskog tjednika „Glas Slavonije“ „Info-profit“ te je pod naslovom „Gospodarski labirint“ objavio devedeset i tri (93) stručna osvrti i komentara iz područja ekonomije, prehrambene industrije i poljoprivrede.



Članstvo u znanstvenim i stručnim tijelima i udrugama

Član je Znanstvenog vijeća za tehnološki razvoj HAZU-a, IFT-a (Institute of Food Technologists, USA), Hrvatskog društva kemijskih inženjera (HDKI), Hrvatskog društva ekonomista (HDE), Društva kemičara i tehnologa Osijek (DKT) te Savjeta za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju HAZU-a.

Sudjelovanje u radu znanstveno-stručnih skupova

Sudjelovao je na 90 znanstveno-stručnih skupova, 63 međunarodna i 27 domaćih s ukupno 77 znanstvenih postera (77 sažetaka objavljenih u zbornicima sažetaka), 40 radova objavljenih u zbornicima radova te je održao ukupno 36 pozvanih i plenarnih predavanja (14 predavanja na međunarodnim i 22 na domaćim skupovima).

POPIS A1 I A2 RADOVA OBLJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni znanstveni i pregledni A1 radovi

1. Pleadin, J., Perši, N., Kovačević, D., Vahčić, N., Scortichini, G., Milone, S. (2013): Ochratoxin A in traditional dry-cured meat products produced from sub-chronic-exposed pigs. *Food Additives & Contaminants. Part A.* 3 (10) 1827 – 1836.
2. D. Kovačević, K. Mastanjević (2014): Cryoprotective effect of trehalose on washed chicken meat. *Journal of Food Sciences and Technology.* 51 (5); 1006 – 1010.
3. Perši, N., Pleadin, J., Kovačević, D., Scortichini, G., Milone, S. (2014): Ochratoxin A in raw materials and cooked meat products made from OTA-treated pigs. *Meat Science.* 96; 203 – 210.
4. Frece, J., Kovačević, D., Kazazić, S., Mrvičić, J., Vahčić, N., Delaš, F., Ježek, D., Hruškar, M., Babić, I., Markov, K. (2014.): Comparison of Sensory Properties, Shelf Live and Microbiological Safety of Industrial Sausages Produced with Autochthonous and Commercial Starter Cultures (Starter Cultures for Sausages Production). *Food Technol. Biotechnol.* 52 (3) 307–316.
5. Pleadin J., Perši N., Kovačević, D., Vulić, A., Frece, J., Markov, K. (2014): Ochratoxin A reduction in meat sausages using processing methods practiced in households. *Food Additives & Contaminants. Part B.* 7 (4) 239-246.
6. Pleadin, J., Malenica Staver, M., Vahčić, N., Kovačević, D., Milone, S., Saftić, L., Scortichini, G. (2015): Survey of aflatoxin B1 and ochratoxin A occurrence in traditional meat products coming from Croatian households and markets.
7. Pleadin, J., Kovačević, D., Perši, N. (2015.): Ochratoxin A contamination of the autochthonous dry-cured meat product "Slavonski Kulen" during a six-month production process. *Food Control.* 57 (2015); 377-384.

8. Kovačević, D., Mastanjević, K., Pleadin, J., Frece, J. (2016): Physicochemical, microbiological and colour attributes of Horse Salami established during the ripening period. *Italian Journal of Food Science*. 2 (28) 96-106.
9. Tomović, V., Mastanjević, K., Kovačević, D., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Lukač, D., Škrobot, D., Despotović, A. (2016): Proximate and mineral composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. *Agro FOOD Industry Hi Tech*. 27 (6) 39-42.
10. Pleadin, J., Kudumija, N., Kovačević, D., Scortichini, G., Milone, S., Kmetič, I. (2016): Comparison of ochratoxin A levels in edible pig tissues and in biological fluids after exposure to a contaminated diet. *Mycotoxin research*. 32,145-151.
11. Mastanjević, K., Kovačević, D., Frece, J., Markov, K., Pleadin, J. (2017): The Effect of an Autochthonous Starter Culture, Sugars and Different Temperatures on the Fermentation of Slavonian Kulen. *Food technology and biotechnology*. 55 (1) 67-76.
12. Pleadin, J., Zdravec, M., Bmić, D., Perković, I., Škrivanko, M., Kovačević, D. (2017): Moulds and mycotoxins detected in the autochthonous fermented sausage „Slavonski Kulen“ during a one-year production period. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 34 (2) 282-290.

Izvorni
znanstveni i
pregledni A2
radovi

- Đ. Senčić, M. Škrivanko, D. Kovačević, D. Samac, J. Novoselec (2010.): Physico-chemical and sensory properties of the Slavonian ham. *Meso* 12 (2): 88-91.
2. J. Frece, K. Markov, D. Kovačević (2010.): Determination of indigenous microbial populations, mycotoxins and characterization of potential starter cultures in Slavonian kulen. *Meso* 12 (2): 92-97.
 3. J. Frece, K. Markov, D. Čvek, D. Kovačević (2010.): Staphylococci as potential indigenous starter cultures from Slavonian kulen. *Meso* 12 (3):150-155.
 4. J. Frece, D. Čvek i D. Kovačević, I. Globin, T. Krcivoj, K. Markov (2010.): Karakterizacija bakterijskog soja *Lactobacillus plantarum* 1K izoliranog iz „Slavonskog kulena“ kao probiotičke funkcionalne starter kulture. *Meso* 12 (4): 210-216.
 5. K. Markov, J. Frece, D. Čvek, A. Trontel, A. Slavica, D. Kovačević (2010.): Dominantna mikroflora fermentiranih kobasica od konjskog mesa. *Meso* 12 (4): 217-221.
 6. D. Kovačević, K. Mastanjević, D. Šubarić, I. Jerković, Z. Marijanović (2010.): Physico-chemical, colour and textural properties of Croatian traditional dry sausage (Slavonian Kulen). *Meso* 12 (5): 270-276.
 7. Kovačević, D., Suman, K., Lenart, L., Frece, J., Mastanjević, K., Šubarić, D. (2011.). Salt reduction in Homemade Slavonian Sausage: effect on compositional, physico-chemical, colour and texture parameters, sensory characteristics and hygienic quality. *Meso* 13 (4): 244-248.
 8. N. Perši, J. Pleadin, D. Kovačević (2012.): Okratoksin A – kontaminant hrane i hrane za životinje. *Veterinarska stanica* 43 (6) 487-495.
 9. N. Perši, J. Pleadin, D. Kovačević, D. Milić (2013.): Karakterizacija fizikalno-kemijskih svojstava najzastupljenijih domaćih tradicionalnih mesnih proizvoda. *Veterinarska stanica* 44 (2) 107-118.
 10. Kovačević, D., Mastanjević, K., Frece, J., Pleadin, J. (2013.): Physico-chemical, colour and textural properties of horse salami. *Meso* 15 (2) 143-147.
 11. Pleadin, J., N. Vahčić, N. Perši, D. Kovačević (2013.): Varijabilnost fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava autohtonih mesnih proizvoda između proizvodnih domaćinstava. *Meso* 15 (2) 122-131.
 12. A. Vulić, N. Perši, N. Vahčić, B. Hengl, A. Gross-Bošković, M. Jurković, D. Kovačević, J. Pleadin (2014.): Procjena moguće izloženosti okratoksinu A putem konzumacije kontaminiranih mesnih proizvoda. *Meso*. XVI (2) 138-144.
 13. Kovačević, D., Pleadin, J., Mastanjević, K., Frece, J. (2014.): Opasnosti od površinske kontaminacije plijesnima u tradicionalnoj proizvodnji kulena. *Meso*. XVI (2) 162-168.
 14. Kovačević, D., Pleadin, J., Mastanjević, K., Frece, J. (2014.): Utjecaj tehnoloških operacija na smanjenje koncentracije okratoksina A tijekom proizvodnje Slavonskog kulena. *Meso*. XVI (3) 232-237.
 15. Kovačević, D., Mastanjević, K., Frece, J., Pleadin, J. (2014.): Utjecaj dodatka različitih šećera na proces fermentacije trajne kobasice kulenove seke. *Meso*. XVI (4) 324-328.
 16. Pleadin, J., Demšar, L., Polak, T., Kovačević, D. (2014.): Levels of aflatoxin B1 and ochratoxin A in Croatian and Slovenian traditional meat products. *Meso*. XVI (6) 516-521.
 17. Pleadin, J., Krešić, G., Barbir, T., Petrović, M., Milinović, I., Kovačević, D. (2014.): Changes in basic nutrition and fatty acid composition during production of „Slavonski kulen“. *Meso*. XVI (6) 522-527.
 18. Pleadin, J., Kovačević, D., Perković, I. (2015): Impact of casing damaging on aflatoxin B1 concentration during the ripening of dry fermented Meat sausages. *Jurnal of Immunoassay and Immunochemistry*. 36 (6) 655-666.
 19. Pleadin, J., Vahčić, N., Malenica Staver, M., Krešić, G., Bogdanović, T., Lešić, T., Raspović, I., Kovačević, D. (2015.): Seasonal variations in fatty acids composition of Istrian and Dalmatian prosciutto. *Meso*. 5 (XVII), 428-434.
 20. Pleadin, J., Koprivnjak, O., Krešić, G., Gross-Bošković, A., Buzjak Služek, V., Tomljanović, A., Kovačević, D. (2015): Dnevni unos soli putem tradicionalnih mesnih proizvoda u Hrvatskoj. *Meso*, 17, 534-540.
 21. Pleadin, J., Demšar, L., Polak, T., Vulić, A., Lešić, T., Kovačević, D. (2016.): Fatty acids composition of Croatian and Slovenian traditional dry-cured meat products. *Meso*. 1 (XVIII), 89-96.
 22. Kovačević, D., Mastanjević, K., Čosić, K., Pleadin, J. (2016.): Količina nitrita i nitrata u mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta. *Meso*. 2 (XVIII) 40-46.
 23. Pleadin, J., Krešić, G., Vahčić, N., Petrović, M., Kolarić Kravar, S., Kovačević, D. (2016.): Količina kolesterola u mesu i mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta. 2 (XVIII) 54-60.
 24. Pleadin, J., Krešić, G., Vahčić, N., Petrović, M., Kolarić Kravar, S., Kovačević, D. (2016.): Količina kolesterola u mesu i mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta. *Meso*. 2 (XVIII) 54-60.

25. Mastanjević, K., Friščić, S., Kovačević, D. (2016.): The effect of oat β -glucan addition on cooking loss, colour and textural attributes of chicken surimi gels after frozen storage. *Technologica acta*. 9 (1) 89-94.
26. Pleadin, J., Kovačević, D. (2016.): Kemijske opasnosti u mesu i mesnim proizvodima u prehrambenom lancu od farme do potrošača. 5 (XVIII) 436-444.
27. Lešić, T., Krešić, G., Koprivnjak, O., Kovačević, D., Gross-Boškoviće, A., Sokolić, D., Jurković, M., Pleadin, J. (2017.): Estimation of dietary fat intake via the consumption of traditional meat products. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11 (3-4), 138-144.
28. Kovačević, D., Kušurin, I., Mastanjević, K. (2017.): Utjecaj različitih vrsta soli na proizvodni kalo i fizikalno-kemijska svojstva slavonske šunke. *Meso*. XIX (3) 216-222.
29. Mastanjević, Krešimir; Vidaković, Kristina; Kovačević, Dragan (2017): Effect of Addition of Trehalose, Maltose and Two Modified Starches on Colour and Textural Attributes of Chicken Surimi Gels During Frozen Storage. *Technologica acta*. 10 (1) 13-17.