

KLASA: 112-01/24-01/003

URBROJ: 2181-234-01-01-24-07

Split, 20. svibnja 2024.

Temeljem članka 2., 3., 4., 5., 6., Odluke Rektorskog zbora o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja, umjetničko-nastavna i nastavna zvanja (NN br. 129/05)

POZIVAM

Vas na

NASTUPNO PREDAVANJE

dr. sc. Sanje Radman u postupku izbora na znanstveno-nastavno radno mjesto I. vrste – docent iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija za rad u Zavodu za prehrambenu tehnologiju i biotehnologiju, na neodređeno vrijeme, u punom radnom vremenu, koje će se održati u **srijedu, 29. svibnja 2024.** godine u predavaonici **F402** s početkom u **10:15 sati**.

Povjerenstvo za provedbu nastupnog predavanja u sastavu:

1. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević, Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu (znanstveno područje biotehničke znanosti, polje biotehnologija)
2. prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu (znanstveno područje biotehničke znanosti, polje biotehnologija)
3. prof. dr. sc. Natalija Velić, Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku (znanstveno područje biotehničke znanosti, polje biotehnologija)

predložilo je pristupniku temu nastupnog predavanja:

"KONZERVIRANJE HRANE BIOLOŠKIM PUTEM - FERMENTACIJA"

Predavanje je namijenjeno studentima II. godine sveučilišnog prijediplomskog studija Prehrambena tehnologija te će se održati u okviru redovite nastave iz predmeta "Procesi u prehrambenoj industriji".



Dekan

prof. dr. sc. Matko Erceg

Prilog: Sažetak nastupnog predavanja "Konzerviranje hrane biološkim putem - Fermentacija"

Sažetak nastupnog predavanja:

"Konzerviranje hrane biološkim putem - Fermentacija"

Potreba čuvanja i konzerviranja hrane oduvijek je postojala kao i znanje o principima na kojima se temelje pojedini postupci konzerviranja. U cilju produljenja trajnosti namirnica koriste se brojne metode poput konzerviranja dovođenjem ili odvođenjem topline, kemijskim putem i biološkim putem.

U okviru ovog predavanja predstaviti će se procesi konzerviranja hrane biološkim putem, odnosno osnovne karakteristike i principi na kojima se baziraju procesi fermentacije. Poseban naglasak će se dati anaerobnim metodama fermentacije pri čemu će se kroz nekoliko primjera biotehnoloških procesa proizvodnje istaknuti uloga mikroorganizama u navedenim procesima.