

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK



ELABORAT

Zdravlje iz tanjura

**(usklađen s Pravilnikom o cjeloživotnom učenju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
od 26. lipnja 2019. godine)**

Osijek, siječanj 2021.

Izvorni elaborat napravljen je u sklopu projekta



PROGRAM: 144596-TEMPUS-2008-HU-JPHES

Higher Education Learning Partnerships (HELP)

2009-2012

1. OPĆI DIO	1
2. NAZIV PROGRAMA	2
3. NOSITELJ I IZVODITELJ PROGRAMA	2
4. CILJEVI PROGRAMA I ISHODI UČENJA ODNOSNO OPĆE I SPECIFIČNE KOMPETENCIJE TE VJEŠTINE I ZNANJA KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA.....	2
5. UVJETI UPISA.....	3
6. NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK PROGRAMA	3
7. OBLICI IZVOĐENJA PROGRAMA.....	3
8. TRAJANJE PROGRAMA.....	4
9. KADROVSKI UVJETI IZVOĐENJA PROGRAMA.....	5
10. PROSTOR I OPREMA POTREBNI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA	5
11. STUDIJA IZVODLJIVOSTI	5

1. OPĆI DIO

Sveučilišni studiji u Hrvatskoj iz polja prehrambene tehnologije, su usklađeni s istim u Europi. No, programi cjeloživotnog obrazovanja i usavršavanja, kako u ovoj grani, tako i u većini struka još nisu zaživjeli. Cijela Europa, pa tako i Hrvatska teži društvu utemeljenom na znanju („Knowledge-based society“), koje ima utjecaj na ekonomski, kulturni i društveni život pojedinca, ali i cijelog društva. Pojedinac ima obvezu cjeloživotnog obrazovanja, a društvo treba omogućiti i ulagati u to obrazovanje. Naime, promjene u struci i društvu su neminovne, ne može ih se zaustaviti, ali se za njih može pripremiti. Različiti programi stručnog usavršavanja, zbog kratkoće trajanja se smatraju prikladnim oblikom obrazovanja za ovo vrijeme u kome se znanja i tehnologije brzo mijenjaju.

Prehrambeno-tehnološki fakultet (PTF) Osijek je jedan od starijih fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, te ima tradiciju u provedbi preddiplomske i diplomske nastave, te poslijediplomskog znanstvenog i stručnog studija, iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti. Glede iskustva u okviru koncepta cjeloživotnog obrazovanja i usavršavanja PTF također ima iskustvo, te izrada ovoga elaborata predstavlja sastavni dio strategije PTF da kroz različite kraće oblike edukacije približi najnovija znanja iz nutricionizma svima onima koji u bilo kojoj fazi sudjeluju u procesu društvene prehrane.

Obrazovanjem stručnjaka programom *Zdravlje iz tanjura*, stvara se ljudski kapital koji može primijeniti znanja u objektima društvene prehrane i smanjiti stupanj kroničnih nezaraznih bolesti (kardiovaskularne bolesti, osteoporoza, neki oblici karcinoma, debljina), a time i doprinijeti zdravlju nacije. Zdravija nacija znači i manje izdatke za zdravstvo, te bolju učinkovitost gospodarskog sektora.

Kroz ovaj oblik stručnog usavršavanja također postoji mogućnost jačanja partnerskih odnosa i suradnje s kolegama i stručnjacima izvan znanstveno-nastavnih ustanova, a što također vodi prosperitetu pojedinca i zajednice. U takvim partnerskim odnosima brže se dolazi do spoznaja o novim zahtjevima za treninge i obrazovanje, a time i do racionalnog korištenja obrazovnih mogućnosti, dostupnosti obrazovanja svima, pod jednakim uvjetima, u skladu s njihovim sposobnostima.

Istovremeno, u periodu ekonomske krize, zemlje su zauzele različite stavove. Neke su se odlučile za još veće ulaganje u obrazovanje, uvjerene da će obrazovanje pridonijeti oporavku. Druge su odabrale suprotan put, rezati sredstva za obrazovanje. O opravdanosti i uspješnosti jednih ili drugih mjera u ovom momentu je teško suditi (Focus on higher Education in Europe, 2010: New report on the impact of the Bologna Process, MEMO 10/68, Brussels, 8 March 2010). Ipak, Hrvatska teži društvu znanja, a uz potporu Europske komisije i TEMPUS projekta ukazala se mogućnost pokretanja stručnog obrazovanja. Prehrambeno-tehnološki fakultet ima kapacitet obrazovanja iz niza grana svog djelovanja, pa je kao rezultat kadrovskih mogućnosti proizašao i prijedlog programa „Zdravlje iz tanjura“. Program predloženog stručnog usavršavanja osposobit će polaznike, zaposlenike u društvenoj prehrani, za potrebna znanja i vještine, a temeljene na najnovijim stručnim spoznajama.

2. NAZIV PROGRAMA

Zdravlje iz tanjura

3. NOSITELJ I IZVODITELJ PROGRAMA

Nositelj i izvoditelj programa: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

Voditelj programa: prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjeric

4. CILJEVI PROGRAMA I ISHODI UČENJA ODNOSNO OPĆE I SPECIFIČNE KOMPETENCIJE TE VJEŠTINE I ZNANJA KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA

4.1. Cilj programa

Cilj programa **Zdravlje iz tanjura** je prenijeti polaznicima osnovna znanja o kemijskom sastavu hrane te utjecajima koji pojedinačne komponente prisutne u hrani imaju na ljudski organizam kako bi oni implementacijom stečenih znanja u svakodnevni rad mogli izvršiti pozitivan utjecaj na kvalitetu prehrane, a time i zdravlje pojedinaca a kroz to i populacije u cijelosti.

4.2. Ishodi učenja programa

Polaznik koji uspješno završi program *Zdravlje iz tanjura* će znati/moći:

- Nabrojiti i pojasniti temeljne principe pravilne prehrane
- Rasporediti namirnice u pripadajuće skupine sukladno njihovom sastavu
- Sastaviti popis makro i mikronutrijenata
- Prezentirati osnovne negativne učinke prehrane na zdravlje
- Na primjerima protumačiti preporučena serviranja namirnica
- Navesti i pojasniti osnovne senzorske osobine hrane i pića
- Na primjerima pojasniti utjecaj kulinarske obrade na nutritivnu i energetska vrijednost hrane

4.3. Znanja, vještine i sposobnosti koje se stječu završetkom programa

Program edukacije provodi se kroz interaktivna predavanja, dijetetičke upitnike i rad u parovima u okviru kojih se obrađuju područja kako slijedi:

- Osnovni principi pravilne prehrane
- Makronutrijenti (izvor energije)
- Mikronutrijenti
- Prehrana i javno zdravstvo
- Normativi u prehrani
- Senzorske osobine hrane i pića
- Nutritivna vs energetska vrijednost serviranja
- Utjecaj kulinarske obrane na nutritivnu i energetska vrijednost hrane
- Etika u prehrani

Nakon izvedbe programa provodi se evaluacija stečenih znanja i vještina a polaznici koji uspješno savladaju program dodjeljuju se potvrde o uspješno završenom programu.

5. UVJETI UPISA

Program *Zdravlje iz tanjura* namijenjen je osobama koje rade u ugostiteljstvu, (restorani društvene prehrane, brze hrane), ili namjeravaju raditi u sličnoj instituciji i objektu ili su zbog osobne znatiželje zainteresirani za saznanja iz područja nutricionizma.

Kako se očekuje da će institucije slati polaznike koji rade na određenom radnom mjestu, ili će program pohađati ljudi koji su iz osobnih razloga zainteresirani, PTF ne će određivati stručne preduvjete za upis polaznika.

6. NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK PROGRAMA

Dinamika održavanja dogovarat će se s polaznicima, a na kraju programa održat će se evaluacija znanja i vještina, što predstavlja sastavni dio evidencije programa.

S ciljem održavanja razine kvalitete i kontinuiranog poboljšanja programa, po provedenom programu kvalitetu sadržaja i izvedbe će evaluirati polaznici te sami izvođači.

Nakon završetka programa Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek polazniku izdaje, u skladu sa Zakonom i Pravilnikom o studijima i studiranju Sveučilišta u Osijek, posebnu potvrdu usklađenu s Europskim sustavom prijenosa bodova.

Program nosi 1 ECTS bod.

7. OBLICI IZVOĐENJA PROGRAMA

Program je organiziran u obliku interaktivnih predavanja i praktičnih radionica.

8. TRAJANJE PROGRAMA

Program je organiziran u ukupnom trajanju od 24 sata prema planu prikazanom kako slijedi:

Naziv nastavnih cjelina	Nastavnici i suradnici*	Teme	Ukupno sati
Pregled programa	DCK	- Pregled tema koje se obrađuju - Upoznavanje sudionika	1
Osnovni principi pravilne prehrane	DCK	- Piramida /tanjur pravilne prehrane - Nutritivno označavanje	1
Makronutrijenti	DCK	- Ugljikohidrati - Masti - Bjelančevine	3
Mikronutrijenti	DCK	- Vitamini - Mineralne tvari	2
Prehrana i javno zdravstvo	DCK, LŠ	- Kronične nezarazne bolesti s posebnim osvrtom na debljinu - Sol i zdravlje	1
Normativi u prehrani	DCK, LŠ	- Veličine serviranja	2
Senzorske osobine hrane i pića	IF	- Senzorske osobine hrane i pića	1
Nutritivna vs energetska vrijednost serviranja	DCK, LŠ	- Pokazatelji nutritivne kakvoće - Izračun energetske vrijednosti hrane	2
Utjecaj kulinarske obrade na nutritivnu i energetska vrijednost hrane	DCK	- Kuhanje, pirjanje, pečenje, prženje, roštilj - Nastanak štetnih komponenata prilikom kulinarske obrade - Uništavanje štetnih komponenata prilikom kulinarske obrade - Gubici vitamina i minerala	2
Etika u prehrani	DCK	- Uvažavanje specifičnih zahtjeva – poštivanje različitosti - Savjetovanje prilikom odabira jela i veličine serviranja	1
Izrada jelovnika	DCK	- Implementacija stečenih znanja na primjeru vlastitog jelovnika – uočavanje dobrih i loših strana jelovnika, prijedlozi za poboljšanja	7:30
Evaluacija kvalitete sadržaja i izvedbe programa	DCK; pristupnici	- Anonimna anketa	0:30
UKUPNO			24

*DCK-Daniela Čačić Kenjeric, IF-Ivana Flanjak; LŠ-Lidija Šoher

Literatura: Za savladavanje programa pripremljen je interni pisani materijal koji u potpunosti pokriva gradivo programa.

9. KADROVSKI UVJETI IZVOĐENJA PROGRAMA

Voditelj programa je prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjeric, a u izvedbi sudjelovat će uz nju izv. prof. dr. sc. Ivana Flanjak i Lidija Šoher, mag. nutr.

Svi izvođači zaposlenici su PTFOS-a u punom radnom vremenu.

Podaci o angažiranim izvođačima dani su u Prilogu.

10. PROSTOR I OPREMA POTREBNI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Za izvođenje programa koristit će se postojeći prostor i oprema Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, ili zavisno o mogućnostima, prostor i oprema ustanove polaznika.

11. STUDIJA IZVODLJIVOSTI

Optimalan broj polaznika je 15.

Procjena troškova izvedbe programa

Troškovi izvedbe programa u prostorima PTFOS-a iznose 1.800,00 kn po polazniku.

Ukoliko će se edukacija, djelomično ili u potpunosti, provoditi u ustanovi polaznika, posebnim ugovorom će se odrediti svi uvjeti izvođenja programa.

Projekcija prihoda i rashoda izvedbe programa u prostorima PTFOS-a na bazi optimalne skupine polaznika (15 osoba):

R.BR.	PRIHODI / RASHODI	IZNOS* u kn
1.	PRIHODI POSLOVANJA	
1.1.	Prihodi od školarina	27 000,00
2.	RASHODI POSLOVANJA	
2.1.	Rashodi za zaposlene (<i>plaće, doprinosi, usluge i ostali rashodi za zaposlene</i>) (74 %)	19 980,00
2.1.1.	Honorar voditelja programa (10 %)	1 998,00
2.1.2.	Izvedba programa (90 %)	17 982,00
2.2.	Fond za razvoj Sveučilišta u Osijeku (1 %)	270,00
2.2.	Unaprjeđenje djelatnosti i podmirenje troškova Fakulteta (25 %)	6 750,00
	Ukupni prihodi i primici	27 000,00
	Ukupni rashodi i izdaci	27 000,00
	Višak prihoda i primitaka	0,00

Ime i prezime	Daniela Čačić Kenjerić
Matični broj znanstvenika	85354
E-mail	daniela.kenjeric@ptfos.hr
Web stranica	http://www.ptfos.unios.hr/index.php/o-fakultetu/zaposlenici/nastavno-osoblje/prof-dr-sc-daniela-cacic-kenjeric
Ustanova zaposlenja	Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Zvanje	red. prof.
Datum zadnjeg izbora u zvanje	30. 10. 2013.
Kratki životopis	
<p>Prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić je diplomirala je na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku (PTFOS) 2000. godine a doktorirala na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2004. godine. 2005. godine izabrana je u zvanje docenta, 2009. u zvanje izvanredni profesor te 2013. u zvanje redoviti profesor na PTFOS-u.</p> <p>Kao nastavnik sudjeluje u izvođenju nastave na različitim kolegijima u okviru preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija, diplomskih studija Znanost o hrani i nutricionizam te Prehrambeno inženjerstvo, poslijediplomskih specijalističkih studija Nutricionizam te Sigurnost i kvaliteta hrane kao i poslijediplomskog doktorskog studija Prehrambena tehnologija i nutricionizam na matičnoj instituciji. Kao vanjski suradnik izvodi ili je izvodila nastavu na stručnom studiju Fizioterapija na Veleučilištu u Vukovaru, na studiju Nutricionizam Tehnološkog fakulteta u Tuzli (BiH), na preddiplomskom studiju Prehrambena tehnologija i diplomskim studijima Prehrambeno inženjerstvo te Nutricionizam na Agronomsko prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Mostaru (BiH) te na preddiplomskom studiju Kineziologija na Fakultetu za odgojne i obrazovne znanosti i Kineziološkom fakultetu Sveučilišta u Osijeku kao i na Jan Dlugosz University in Czestochowa (Poljska). Sudjelovala je u izradi nastavnih programa i studija koji se izvode na PTFOS-u te Agronomsko prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Mostaru.</p> <p>Objavila je 25 A1, 19 A2, 15 A3 radova. S predavanjima i posterskim priopćenjima sudjelovala je u radu više od 60 međunarodnih i nacionalnih znanstvenih i stručnih skupova s više od 80 priopćenja. Za ostvarene rezultate znanstvenog rada dobila je godišnju nagradu Hrvatske akademije tehničkih znanosti za mlade znanstvenike Vera Johanides za 2008. godinu. Sudjelovala je ili sudjeluje u realizaciji 4 nacionalna znanstvena projekta, 4 međunarodna projekta te 6 stručnih projekta (od kojih je jednom bila voditelj).</p> <p>Bila je mentor jedne doktorske disertacije, 15 specijalističkih radova, 24 diplomska te više od 50 završnih radova. Sudjelovala je kao član znanstveno-organizacijskog odbora u organizaciji 6 međunarodnih i 8 nacionalnih znanstveno-stručnih skupova. Član je uređivačkog odbora časopisa Croatian Journal of Food Science and Technology te Food in Health and Disease.</p>	
Naiznačajniji znanstveni radovi iz područja programa (izbor)	

1. Dumić, A.; Miškulin, I.; Matic Ličanin, M.; Mujkić, A.; Čačić Kenjeric, D.; Miškulin, M. (2017) Nutrition Counselling Practices Among General Practitioners in Croatia. *International Journal of Environmental Research and Public Health*.
2. Banjari, I.; Kenjeric, D.; Mandić, M.L. (2015) What is the real public health significance of iron deficiency and iron deficiency anaemia in Croatia? A population-based observational study on pregnant women at early pregnancy from eastern Croatia. *Central European Journal of Public Health* 23(2):98-103.
3. Jurković, M.; Sokolić-Mihalak, D.; Bašić, S.; Gross-Bošković, A.; Kenjeric, D. (2015) Contribution of fresh fruit to the micronutrient intake in Zagreb region adults. *Journal of Food and Nutrition Research (JFNR)*. 54(2):113-121.
4. Dujmović, M.; Krešić, G.; Mandić, M.L.; Kenjeric, D.; Cvijanović, O. (2014) Changes in dietary intake and body weight in lactating and non-lactating women: prospective study in Northern coastal Croatia. *Collegium Antropologicum* 38(1):179-187.
5. Mandić-Puljek, M.; Kenjeric, D.; Mandić, M.L.; Perl Pirički, A.; Kaić-Rak, A. (2014.) Calcaneal bone mineral density and dietary calcium intake in healthy adults from eastern Croatia: what difference do gender and age make? *Med Glas (Zenica)* 11(1):196-203.
6. Banjari, I.; Kenjeric, D.; Mandić, M.L. (2013) Iron bioavailability in daily meals of pregnant women. *Journal of Food and Nutrition Research*. 52(4):203-209.
7. Banjari, I.; Kenjeric, D.; Mandić, M.L.; Nedeljko, M. (2011) Is fad diet a quick fix? An observational study in a Croatian student group. *Periodicum Bilogorum*. 113(3): 377-381.
8. Mandic Z.; Perl Pirički, D.; Kenjeric, D.; Haničar, D.; Tanasić, I. (2011) Breast vs. bottle: differences in the growth of Croatian infants. *Maternal and Child Nutrition*. 7(4):389-396.
9. Mandić, M.L.; Kenjeric, D.; Perl Pirički, A. (2009) Intake of some minerals in healthy adult volunteers from eastern Croatia. *Int J Food Sci Nutr*. 60(S5):77-87.
10. Kenjeric, D.; Divković, I.; Banjari, I.; Mandić, M.L. Effect of bread type choice on nutrition quality in elderly. U: *Proceedings of 7th International Congress FLOUR – BREAD `13. 9th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Ur. Jukić, M.; Osijek, Croatia, 2014.; pp. 87-92.

Opće informacije	
Ime i prezime	Ivana Flanjak
Matični broj znanstvenika	268241
E-mail	ivana.flanjak@ptfos.hr
Web stranica	http://www.ptfos.hr/index.php/o-fakultetu/zaposlenici/nastavno-osoblje/izv-prof-dr-sc-ivana-flanjak
Ustanova zaposlenja	Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Zvanje	Izvanredni profesor
Datum zadnjeg izbora u zvanje	30.10.2018.
Kratki životopis	
<p>Izv. prof. dr. sc. Ivana Flanjak rođena je 25. kolovoza 1979. godine u Đakovu. Diplomirala je 2004. godine na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu U Osijeku, smjer prehrambeni, a doktorirala na istom fakultetu 2012. godine. Na preddiplomskom studiju suradnik je na kolegiju Kontrola kakvoće hrane, a na diplomskom studij Znanost o hrani i nutricionizam nositeljica je kolegija Instrumentalne metode I te Upravljanje kakvoćom u laboratoriju. Područje znanstvenog i stručnog rada vezano je za kvalitetu i sigurnost hrane, prvenstveno pčelinjih proizvoda, karakterizaciju meda sa različitih aspekata (antioksidativni kapacitet, senzorska analiza), kvalitetu drugih pčelinjih proizvoda (matična mliječ, pčelinji otrov, pčelinja pelud), te primjenu instrumentalnih metoda u analitici hrane.</p>	
Naiznačajniji znanstveni radovi (izbor)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Barišić, Veronika; Cvijetić Stokanović, Milica; Flanjak, Ivana; Doko, Kristina; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Cindrić, Ines; Ačkar, Đurđica. Cocoa Shell as a Step Forward to Functional Chocolates—Bioactive Components in Chocolates with Different Composition. <i>Molecules</i>, 25 (2020), 22; 5470, 12. 2. Barišić, Veronika; Jozinović, Antun; Flanjak, Ivana; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Doko, Kristina; Ačkar, Đurđica. Difficulties with Use of Cocoa Bean Shell in Food Production and High Voltage Electrical Discharge as a Possible Solution. <i>Sustainability</i>, 12 (2020), 10; 3981. 3. Aličić, Damir; Flanjak, Ivana; Ačkar, Đurđica; Jašić, Midhat; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago. Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Bee Pollen Collected in Tuzla Canton (B&H). <i>Journal of Central European Agriculture</i>, 21 (2020), 1; 42-50. 4. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Tot, Ana; Budeč, Maja; Benšić, Mirta; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica. 5-Hydroxymethylfurfural And Acrylamide Content Of Cocoa Shell Treated With High Voltage Electrical Discharge. <i>Food Control</i>, 110 (2020), 107043, 9. 5. Barišić, Veronika; Flanjak, Ivana; Križić, Ivana; Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Ačkar, Đurđica. Impact of high-voltage electric discharge treatment on cocoa shell phenolic components and methylxanthines. <i>Journal of food process engineering</i>, 43 (2020), 1; e13057, 10. 6. Flanjak, Ivana; Primorac, Ljiljana; Vukadin, Ilijana; Kovačić, Marin; Puškadija, Zlatko; Bilić Rajs, Blanka. Physicochemical characteristics of Croatian royal jelly. <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i>, 11 (2019), 2; 266-271. 	

7. Blanka Bilić Rajs, Ljiljana Primorac, Milica Cvijetić Stokanović, Ana Soldić, Ilijana Vukadin, **Ivana Flanjak**
8. Botanical origin and antioxidant capacity of bee pollen from eastern Croatia. *Hrana u zdravlju i bolesti: znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku*, 7 (2018), 1; 1-5.
9. Strelec, Ivica; Brodar, Lidija; **Flanjak, Ivana**; Čačić Kenjeric, Frane; Kovač, Tihomir; Čačić Kenjeric, Daniela; Primorac, Ljiljana. Characterization of Croatian Honeys by Right-Angle Fluorescence Spectroscopy and Chemometrics. *Food analytical methods*, 11 (2018), 3; 824-838.
10. Bilić Rajs, Blanka; **Flanjak, Ivana**; Mutić, Jelena; Vukojević, Vesna; Đurđić, Slađana; Primorac, Ljiljana. Characterization of Croatian Rape (Brassica sp.) Honey by Pollen Spectrum, Physicochemical Characteristics, and Multielement analysis by ICP-OES. *Journal of AOAC International*, 100 (2017), 4; 881-888.
11. **Flanjak, Ivana**; Strelec, Ivica; Kenjeric, Daniela; Primorac, Ljiljana. Croatian produced unifloral honeys characterised according to the protein and proline content and enzyme activities. *JOURNAL OF APICULTURAL SCIENCE*, 60 (2016), 1; 39-48.
12. **Flanjak, Ivana**; Kenjeric, Daniela; Bubalo, Dragan; Primorac, Ljiljana. Characterisation of selected Croatian honey types based on the combination of antioxidant capacity, quality parameters and chemometrics. *European food research and technology*, 242 (2016), 4; 467-475.

Ime i prezime	Lidija Šoher
Matični broj znanstvenika	370391
E-mail	lidija.soher@ptfos.hr
Web stranica	http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zavodi-i-katedre/zavod-za-ispitivanje-hrane-i-prehrane/nastavno-osoblje/lidija-soher-mag-nutr
Ustanova zaposlenja	Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Zvanje	asistent
Datum zadnjeg izbora u zvanje	28. svibnja 2018.
Kratki životopis	
Lidija Šoher, mag.nutr., rođena 12.03.1989. godine u Kutini, u rujnu 2014. godine upisuje diplomski studij Znanost o hrani i nutricionizam na Prehrambeno – tehnološkom fakultetu Osijek te isti završava u roku s odličnim uspjehom u prosincu 2016. godine. Od rujna 2018. zaposlena na radno mjesto asistenta na Katedri za prehranu, te pohađa poslijediplomski studij Prehrambena – tehnologija i nutricionizam, smjer Nutricionizam istog fakulteta. Aktivno sudjeluje u popularizaciji znanosti kroz osmišljavanje i održavanje radionica, za djecu i mlade, u sklopu Festivala znanosti, Noći znanosti te Noći istraživača. Znanstveni interes usmjeren ka proučavanju, unaprjeđivanju i upotrebi različitih alata u procjeni kakvoće prehrane i prehrambenih potreba ciljanih skupina.	