



Elena Dretar (Mikolaj)

Datum rođenja: 18 tra 1994

Državljanstvo: hrvatsko

KONTAKT

elena.dretar@mev.hr

RADNO ISKUSTVO

SIJ 2022 – TRENUTAČNO – Čakovec, Hrvatska

Stručni savjetnik - Istraživač

Međimursko veleučilište u Čakovcu

Glavne odgovornosti:

- razvoj analitičkih metoda
 - osnovna analiza tla
 - spektrofotometrijsko određivanje lakopristupačnog fosfora u tlu
 - kvantifikacija teških metala na atomskom apsorpcijском spektrofotometru
 - određivanje dušika pomoću Kjeldahl aparature
- planiranje i razvoj postupaka analize
- pisanje Priručnika kvalitete, metoda analize i radnih uputa te ostale analitičke dokumentacije i laboratorijskih dnevnika
- priprema za akreditaciju laboratorija prema normi ISO 17025
- planiranje i provođenje nabave kemikalija i potrošnog materijala u laboratoriju
- proučavanje stručne literature za mikropropagaciju biljke *Miscanthus*
- provođenje aktivnosti za promicanje održivog razvoja na MEV-u
- asistent na laboratorijskim vježbama studentima Preddiplomskog stručnog studija Održivi razvoj

OŽU 2021 – SIJ 2022 – Varaždin, Hrvatska

Tehnolog u proizvodnji, Prijem i pasterizacija

Vindija d.o.o.

Glavne odgovornosti:

- organizacija i planiranje dnevnih procesa pasterizacije
- kontrola rezultata kemijskih laboratorijskih analiza tijekom prerade mlijeka – od prijema mlijeka te tijekom procesa primarne toplinske obrade
- praćenje tehnoloških procesa sukladno planu proizvodnje
- provjera parametara analiza i procesa prema propisima, upravljanje podacima (Excel, VETIS)
- sudjelovanje u sustavu kontrole kvalitete i organoleptičkom ocjenjivanju gotovih proizvoda
- poznавanje standarda HACCP, IFS/BRC, ISO 9001

RUJ 2019 – OŽU 2021 – Zagreb, Hrvatska

Sektor projektiranja i opreme za pekarstvo, konditorstvo i slastičarstvo

TIM ZIP d.o.o.

Glavne odgovornosti:

- izrada tehnološkog rješenja za kupce, preporuka opreme, definiranje vrste i kapaciteta strojeva i odgovarajućih proizvodnih linija
- priprema dokumentacije za projekt, izrada ponuda s informacijama o troškovima i tehničkim karakteristikama opreme, nabava opreme od dobavljača
- svakodnevna suradnja s dobavljačima opreme iz različitih europskih zemalja i primanje telefonskih upita kupaca

Odjel Proizvodnje suhih oralnih oblika

Pliva d.o.o., Teva Pharmaceutical Industries Ltd.

- kontrola i ispravljanje neusklađenosti u izvještajima o proizvodnji
- suradnja s tehnologima u proizvodnji SOO
- ostali administrativni zadaci kao podrška timu

KOL 2018 – KOL 2018 – Čakovec, Hrvatska

Stručna praksa

Bioinstitut d.o.o.

Laboratorij za kemiju hrane i predmete opće uporabe - određivanje sadržaja vlage, masti, alkohola, šećera, vlakana i proteina; HPLC, LC-MS, GC, AAS i ICP-OES metode ispitivanja

SRP 2018 – SRP 2018 – Čakovec, Hrvatska

Stručna praksa

Tvornica stočne hrane d.d.

Kemijski laboratorij za analizu sirovina i mješavina stočne hrane - kemijske analize, NIR spektrofotometrija

LIP 2018 – LIP 2018 – Čakovec, Hrvatska

Stručna praksa

Međimurske vode d.o.o.

Laboratorij za pitke i otpadne vode - fizikalne, kemijske i mikrobiološke analize

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

2017 – 2019

Znanstveno-istraživački projekt Greenvoltex

Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

High voltage discharges for green solvent extraction of bioactive compounds from Mediterranean herbs

Internetske stranice <http://greenvoltex.pbf.hr>

2017 – 2019 – Zagreb, Hrvatska

Diplomski studij prehrambenog inženjerstva - Magistra inženjerka (mag. ing. techn. aliment.)

Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

- proširena teorijska i praktična znanja specifičnih sadržaja kemije i dobro poznavanje analitičkih metoda
- proširena inženjerska znanja: prijenos tvari i energije, kinetika procesa, tehnološki procesi dehidracije, pročišćavanja, koncentracije; procesi tehnološkog projektiranja; GMP; upravljanje proizvodnim procesima i kvalitetom s posebnim naglaskom na higijenski aspekt, zakonsku regulativu; stvaranje i razvoj novih proizvoda, biotehnološko pročišćavanje otpadnih voda i zaštita okoliša
- detaljan uvid u nove tehnike i tehnologije u području prehrambenog inženjerstva (nanotehnologija; primjena visokog tlaka, ultrazvuka, mikrovalova; proizvodnja funkcionalne hrane i dr.)

Adresa Pierottijeva 6, Zagreb, Hrvatska | **Konačna ocjena** Odličan, s pohvalom Magna Cum Laude | **Diplomski rad** "Aromatski profil ekstrakata kadulje dobivenih primjenom visokonaponskog električnog pražnjenja"

<https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:159:304693>

2019

Rektorova nagrada Sveučilišta u Zagrebu

Naziv rada: Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz majčine dušice i ružmarina sa „zelenim otapalima“

2016

Podravka Food Hackathon, Knowledge in focus

Stvaranje inovativnih koncepata prehrambene industrije, glavna nagrada kategorije Internet of food

2015 – Gdansk, Poljska

BEST (European Technology Student Organization)

Business case study: Importance of freshness and superiority in food supply chain

Dobitnica ljetnog seminara za unapređenje organizacijskih vještina i timskog rada

Adresa Gdansk, Poljska

2013 – 2017

Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija (univ. bacc. ing. techn. aliment.)

Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Diplomski rad Ekstrakcija lignana i fenolnih kiselina iz pogače lana

<https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:159:881623>

JEZIČNE VJEŠTINE

MATERINSKI JEZIK/JEZICI: hrvatski

DRUGI JEZICI:

engleski

Slušanje
C1

Čitanje
B2

Govorna
produkcija
B2

Govorna
interakcija
B2

Pisanje
C1

DIGITALNE VJEŠTINE

Moje digitalne vještine

Microsoft Outlook / Autocad 2D / XLSTAT / MS Teams, Zoom, Skype / Izvrsno služenje MS Oficce paketom (Word,Excel,Power point)

PUBLIKACIJE

The Potential of High Voltage Discharges for Green Solvent Extraction of Bioactive Compounds and Aromas from Rosemary (*Rosmarinus officinalis L.*)—Computational Simulation and Experimental Methods

<https://www.mdpi.com/1420-3049/25/16/3711>

Nutrizio, M.; Gajdoš Kljusurić, J.; Marijanović, Z.; Dubrović, I.; Viskić, M.; Mikolaj, E.; Chemat, F.; Režek Jambrak, A.

Keywords: high voltage electrical discharge; rosemary; COSMO-RS; Hansen solubility parameters; bioactive compounds; food aromas; extractions