

ŽIVOTOPIS

Ime i prezime: **prof. dr. sc. Mirjana Hruškar**

Datum i mjesto rođenja: 6. 9. 1966., Zagreb

Adresa: Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Kontakt podaci: +38514605043
mhruskar@pbf.hr

AKADEMSKO OBRAZOVANJE

- Doktorski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Biotehničke znanosti, 6. 11. 2001.
- Magistarski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Biotehničke znanosti, 19. 11. 1997.
- Diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 25. 4. 1991.
- Srednja škola, Zdravstveni obrazovni centar, Zagreb, 1985., oslobođena polaganja završnog ispita
- Osnovna škola, O.Š. Nikole Tesle, Zagreb

RADNO ISKUSTVO

- Redovita profesorica u trajnom zvanju, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, siječanj 2021. – danas
- Redovita profesorica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, listopad 2015. – siječanj 2021.
- Izvanredna profesorica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, svibanj 2010. – listopad 2015.
- Docentica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, veljača 2005. – svibanj 2010.
- Viša asistentica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, veljača 2002. – veljača 2005.
- Asistentica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, veljača 1998. – veljača 2002.
- Mlađa asistentica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, travanj 1996. – veljača 1998.
- Znanstvena novakinja, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, prosinac 1993. – travanj 1996.
- Stručna suradnica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, veljača 1992. – prosinac 1993.

FUNKCIJE

Funkcije u tijelima Sveučilišta u Zagrebu

- Koordinatorica Odbora za upravljanje kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu (2016. – 2021.)
- Koordinatorica Povjerenstva za unutarnje prosudbe, Sveučilište u Zagrebu (2016.)
- Prorektorica za prostorni razvoj i sustav kontrole kvalitete, Sveučilište u Zagrebu (2015. – 2021.)

- Članica Radne skupine za ECTS bodove, Sveučilište u Zagrebu (2015. – 2019.)
- Članica Užeg rektorskog kolegija, Sveučilište u Zagrebu (2015. – 2021.)
- Članica Šireg rektorskog kolegija, Sveučilište u Zagrebu (2013. – 2021.)
- Predsjednica Odbora za upravljanje kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu (2013. – 2016.)
- Članica Odbora za upravljanje kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu (2012. – 2013.)
- Članica Senata, Sveučilište u Zagrebu (2011. – 2021.)
- Članica Radne skupine za priznavanje ECTS bodova za izvannastavnu aktivnost, Sveučilište u Zagrebu (2011. – 2014.)
- Članica Povjerenstva za *e-učenje*, Sveučilište u Zagrebu (2010. – 2014.)
- Članica Radne skupine za državnu maturu, Sveučilište u Zagrebu (2008. – 2014.)
- Članica Radne skupine za studijske programe, Sveučilište u Zagrebu (2007. – 2010., 2014. – 2021.)
- Članica Vijeća biotehničkog područja, Sveučilište u Zagrebu (2007. – 2015.)
- Zamjenica člana Vijeća biotehničkog područja, Sveučilište u Zagrebu (2004. – 2007.)

Funkcije u tijelima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (PBF)

- Predstojnica Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda (2021. – danas)
- Članica Odbora za nastavu (2021. – danas)
- Dekanica (2011. – 2015.)
- Članica Odbora za osiguranje kvalitete (2009. – 2011.)
- Članica Povjerenstva za upravljanje kvalitetom (2009. – 2011.)
- Prodekanica za nastavu (2007. – 2011.)
- Predsjednica Odbora za nastavu (2007. – 2011.)
- Predsjednica Odbora za osiguranje kvalitete (2007. – 2009.)
- Članica Fakultetskog vijeća (2005. – 2015., 2021. – danas)
- Članica Odbora za diplomske radove (2005. – 2007.)
- Članica Odbora za udžbenike, priručnike i skripta (2003. – 2007.)
- Članica Odbora za studentske radove (1999. – 2003.)

Funkcije u tijelima akademija, ministarstava, društava, udruga i uredništva časopisa

- Članica Hrvatske akademije poljoprivrednih znanosti (2019. – danas)
- Članica uređivačkog odbora znanstveno-stručnog časopisa Veterinarska stanica (2019. – danas)
- Članica Povjerenstva za prigovore, AZVO (2018. – 2021.)
- Članica tematske radne skupine Hrana i bio-ekonomija, Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova EU-a (2018. – 2019.)
- Suradnica Hrvatske akademije tehničkih znanosti za biotehničko područje (2017. – danas)
- Predsjednica Nacionalnog povjerenstva za kontrolu prehrane studenata pri Ministarstvu znanosti i obrazovanja (2016. – danas)
- Članica Nadzornog odbora Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (2015. – danas)
- Članica Tematske skupine za osiguravanje kvalitete visokog obrazovanja pri Ministarstvu znanosti i obrazovanja (2014.)
- Predsjednica Znanstvenog vijeća Hrvatske agencije za hranu (2014. – 2018.)

- Zamjenica člana Povjerenstva za ovlaštavanje ispitnih laboratorija u svrhu službene kontrole kakvoće hrane pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (2013. – 2017.)
- Članica Vijeća za praćenje stanja u poljoprivredno prerađivačkom sektoru prehrambene industrije, Ministarstvo poljoprivrede (2012. – 2015.)
- Članica uredničkog odbora znanstvenog časopisa Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (2009. – danas)
- Članica Povjerenstva za ovlaštavanje ispitnih laboratorija u svrhu službene kontrole kakvoće hrane pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, (2008. – 2012.)
- Članica Upravnog odbora Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (2004. – 2015.)
- Članica Tehničkog odbora i predsjednica pododbora za ocjenu senzorskih svojstava, Međunarodnog ocjenjivanja meda ZAGIMED, Zagreb (2003. – 2007.)
- Izvršna urednica znanstvenog časopisa Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (2002. – 2009.)
- Članica Društva sveučilišnih nastavnika i drugih znanstvenika (1998. – danas)
- Članica Hrvatske mljekarske udruge
- Članica Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista
- Članica Kluba dekana

ZNANSTVENA DJELATNOST

Znanstveni radovi

AI

- Drakula, S., Novotni, D., Čukelj Mustač, N., Voučko, B., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Alteration of Phenolics and Antioxidant Capacity of Gluten-Free Bread by Yellow Pea Flour Addition and Sourdough Fermentation. *Food Biosci.* 101424, (2021)
- Drakula, S., Čukelj Mustač, N., Novotni, D., Voučko, B., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Optimization and Validation of a Hs-Spme/Gc-MS Method for the Analysis of Gluten-Free Bread Volatile Flavor Compounds. *Food Anal. Method.*, (2021)
- Krpan, M., Major, N., Šatalić, Z., **Hruškar, M.**: Human Breast Milk Infant Formula and Follow-up Milks Comparison by Electronic Tongue. *Acta Aliment.* 50 (1), 33–41, (2021)
- Bilandžić, N., Sedak, M., Čalopek, B., Đokić, M., Varenina, I., Solomun Kolanović, B., Božić Luburić, Đ., Varga, I., **Hruškar, M.**: Dietary Exposure of the Adult Croatian Population to Meat, Liver and Meat Products From the Croatian Market: Health Risk Assessment. *J. Food Compos. Anal.* 95, 103672, (2021)
- Bilandžić, N., Sedak, M., Đokić, M., Gross Bošković, A., Florijančić, T., Bošković, I., Kovačić, M., Puškadija, Z., **Hruškar, M.**: Assessment of Toxic and Trace Elements in Multifloral Honeys From Two Regions of Continental Croatia. *Bull. Environ. Contam. Toxicol.*, 104, 84–89, (2020)
- Panić M., Drakula, S., Cravotto, G., Verpoorte, R., **Hruškar, M.**, Radojčić Redovniković, I., Radošević, K.: Biological Activity and Sensory Evaluation of Cocoa By-Products NADES Extracts Used in Food Fortification. *Innov. Food Sci. Emerg.* 66, 102514, (2020)
- Bilandžić, N., Sedak, M., Đokić, M., Gross Bošković, A., Florijančić, T., Bošković, I., Kovačić, M., Puškadija, Z., **Hruškar, M.**: Element Content in Ten Croatian Honey Types

- From Different Geographical Regions During Three Seasons. *J. Food Compos. Anal.* 84, 103305, (2019)
- Drakula, S., Novotni, D., Čukelj Mustač, N., Voučko, B., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: A Simple HS-SPME/GC-MS Method for Determination of Acrolein From Sourdough to Bread. *Food Anal. Method.* 12, 2582–2590, (2019)
 - Komes, D., Bušić, A., Vojvodić, A., Belščak-Cvitanović, A., **Hruškar, M.**: Antioxidative Potential of Different Coffee Substitute Brews Affected by Milk Addition. *Eur. Food. Res. Technol.* 241 (1), 115–125, (2015)
 - Frece, J., Kovačević, D., Kazazić, S., Mrvčić, J., Vahčić, N., Ježek, D., **Hruškar, M.**, Babić, I., Markov, K.: Comparison of Sensory Properties, Shelf-Life and Microbiological Safety of Industrial Sausages Produced With Autochthonous and Commercial Starter Cultures. *Food Technol. Biotech.* 52 (3), 307–3016, (2014)
 - Šimunek, M., Režek Jambrak, A., Petrović, M., Juretić, H., Major, N., Herceg, Z., **Hruškar, M.**, Vukušić, T.: Aroma Profile and Sensory Properties of Ultrasound-Treated Apple Juice and Nectar. *Food Technol. Biotech.* 51 (1), 101–111, (2013)
 - Šarić, G., Marković, K., Vukičević, D., Lež, E., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Changes of Antioxidant Activity in Honey After Heat Treatment. *Czech. J. Food Sci.* 31 (6), 601–606, (2013)
 - Šarić, G., Marković, K., Major, N., Krpan, M., Uršulin-Trstenjak, N., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Changes of Antioxidant Activity and Phenolic Content in Acacia and Multifloral Honey During Storage. *Food Technol. Biotech.* 50 (4), 434–441, (2012)
 - Major, N., Marković, K., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Rapid Honey Characterisation and Botanical Classification by an Electronic Tongue. *Talanta* 85 (1), 569–574, (2011)
 - **Hruškar, M.**, Major, N., Krpan, M., Vahčić, N.: Simultaneous Determination of Fermented Milk Aroma Compounds by a Potentiometric Sensor Array. *Talanta* 82 (4), 1292–1297, (2010)
 - **Hruškar, M.**, Major, N., Krpan, M.: Application of a Potentiometric Sensor Array as a Technique in Sensory Analysis. *Talanta* 81 (1–2), 398–403, (2010)
 - Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Marković, K., Banović, M., Colić Barić, I.: Essential Minerals in Milk and Their Daily Intake Through Milk Consumption. *Mljekarstvo* 60 (2), 77–85, (2010)
 - Panjkota-Krbavčić, I., Colić Barić, I., Sučić, M., **Hruškar, M.**, Marković, K., Zechner Krpan, V., Mrduljaš, N.: Dietetic Research of Infant Nutrition and Protein Efficiency Ratio for Some Infant Formulas From Croatian Market. *Mljekarstvo* 59 (4), 289–295, (2009)
 - Krpan, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Validation of an HPLC Method for the Determination of Nucleotides in Infant Formulae. *J. Liq. Chromatogr. Relat. Technol.* 32 (18), 2747–2755, (2009)
 - **Hruškar, M.**, Major, N., Krpan, M., Panjkota Krbavčić, I., Šarić G., Marković, K., Vahčić, N.: Evaluation of Milk and Dairy Products by the Electronic Tongue. *Mljekarstvo* 59 (3), 193–200, (2009)
 - Krpan, M., Marković, K., Šarić, G., Skoko, B., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Antioxidant Activities and Total Phenolics of Acacia Honey. *Czech. J. Food Sci.* 27 (Special Issue SI), 245–247, (2009)
 - Šarić, G., Matković, D., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Characterisation and Classification of Croatian Honey by Physicochemical Parameters. *Food Technol. Biotech.* 46 (4), 355–367, (2008)

- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Stability of Lycopene in Tomato Puree During Storage. *Acta Aliment.* 36, 89–98, (2007)
- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Lycopene Content of Tomato Products and Their Contribution to the Lycopene Intake of Croatians. *Nutr. Res.* 26 (11), 556–560, (2006)
- Božanić, R., Tratnik, Lj., **Hruškar, M.**: Influence of Culture Activity on Aroma Components in Yoghurts Produced From Goat's and Cow's Milk. *Acta Aliment.* 32 (2), 151–160, (2003)
- Božanić, R., Tratnik, Lj., Herceg, Z., **Hruškar, M.**: The Quality and Acceptability of Plain and Supplemented Goat's and Cow's Fermented Milk With Kefir Culture – The Quality of Goat's and Cow's Kefir. *Fermented Milk PG.* 267–279, (2003)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Quality and Sensory Evaluation of Used Frying Oil From Restaurants. *Food Technol. Biotech.* 37 (2), 107–112, (1999)

A2

- Puntarić, A., Božić Luburić, Đ., Varenina, I., Bilandžić, N., Krpan, M., **Hruškar, M.**: Sedativi u veterinarskoj medicini i njihovo određivanje. *Veterinarska stanica* 152 (2), 193–206, (2021)
- Bilandžić, N., Vrkljan, P., Solomun Kolanović, B., Varenina, I., Krpan, M., **Hruškar, M.**: Praćenje ostataka kloramfenikola u mesu i mesnim proizvodima tijekom razdoblja 2015. – 2017. *Veterinarska stanica* 49 (2), 73–83, (2018)
- Bilandžić, N., Solomun Kolanović, B., Tlak Gajger, I., Buljan, P., Krpan, M., **Hruškar, M.**: Kontrola antimikrobnih lijekova u medu. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 13 (3–4), 107–119, (2018)
- Bilandžić, N., Vrkljan, P., Solomun Kolanović, B., Varenina, I., Varga, I., Krpan, M., **Hruškar, M.**: Ostaci sulfonamida u mesu i mesnim proizvodima tijekom trogodišnjeg razdoblja. *Veterinarska stanica* 49 (3), 149–158, (2018)
- Bilandžić, N., Solomun Kolanović, B., Varenina, I., Varga, I., Krpan, M., **Hruškar, M.**: Koncentracije tetraciklinskih antibiotika u mesu i mesnim proizvodima. *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu XX* (3), 220–228, (2018)
- Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Bogdanović, T., Major, N., Pollak, L., **Hruškar, M.**, Bituh, M., Šaler, P.: Possible Application of an Electronic Tongue for Rapid Gluten Detection in Gluten Free Flours. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 12 (1–2), 52–59, (2017)
- Čukelj, N., Ajredini, S., Krpan, M., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Bioactives in Organic and Conventional Milled Cereal Products From Croatian Market. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 10 (1–2), 23–30, (2015)
- Butorac, A., Marić, M., Sabolović, M. B., **Hruškar, M.**, Brnčić, S. R., Družina, V. B.: Analytical Methods in Food Forensics. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 8 (3/4), 90–101, (2013)
- **Hruškar, M.**, Levaj, B., Bursać Kovačević, D., Kićanović, S.: Sensory Profile of Plum Nectars. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 7, 28–33, (2012)
- Marković, K., Major, N., Smola, I., Levaj, B., Panjkota Krbavčić, I., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Application of Electronic Tongue in Isotonic Sports Drinks Characterization and Differentiation During Storage. *Croatian Journal of Food Science and Technology* 3 (2), 32–38, (2011)

- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Bucak, I., Vahčić, N.: Concentration Changes of Aroma Components in Plain and Probiotic Yoghurt During Storage. *Mljekarstvo* 55 (1), 31–39, (2005)
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Matković, D., Vahčić, N.: Changes in Potato After Different Thermal Processes. *Chemical Reactions in Foods V. Czech J. Food Sci.* 22 (Special Issue), 321–324, (2004)
- **Hruškar, M.**, Bucak, I., Vahčić, N.: Aroma probiotičkog jogurta sa i bez dodataka. *Mljekarstvo* 53 (3), 195–210, (2003)
- **Hruškar, M.**, Ritz, M., Vahčić, N.: Aroma Compounds in Yoghurt. *Chemical Reactions in Foods IV, Czech J. Food Sci.* 18 (Special Issue), 228–230, (2000)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Marković, K.: Metoda kvantitativne deskriptivne analize u senzorskoj procjeni jogurta. *Mljekarstvo* 50 (4), 279–296, (2000)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Slovenian Fermented Milk With Probiotics. *Zb. Biotehniške fak. Univ. v Ljubljani. Kmetijstvo. Zootehnika* 76 (2), 41–46, (2000)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Marković, K.: Laktuloza u mlijeku. *Mljekarstvo* 50 (1), 3–14, (2000)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Sequential Tests in Selecting a Trainee on a Panel. *Mljekarstvo* 48 (2), 97–104, (1998)
- Vahčić, N., Uršulin-Trstenjak, N., **Hruškar M.**: Određivanje suhe tvari jogurta primjenom mikrovalova – optimizacija putem Simpleks metode. *Mljekarstvo* 48 (1), 15–26, (1998)
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Aroma Profiles and Sensory Evaluation of Yogurt During Storage. *Mljekarstvo* 45 (3), 175–190, (1995)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Utjecaj trajanja i temperature skladištenja na udio laktoze u jogurtu primjenom Yates algoritma u interpretaciji plana 32. *Mljekarstvo* 45 (1), 11–17, (1995)
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M., Vojnović, V.: Utjecaj trajanja i temperature skladištenja na udio laktoze u jogurtu – Faktorski plan 32. *Mljekarstvo* 44 (3), 167–178, (1994)

A3

- Krpan, M., Mačešić, K., Ajredini, S., **Hruškar, M.**, Marušić Radovčić, N., Janči, T.: Assessment of Added Water in Seafood Products on Croatian Market. *Proceedings of 46th WEFTA CONFERENCE From Local Fish to Global DISH* (Vidaček, S., ured.), Split, Hrvatska, 12. – 14. 10. 2016., str. 15–18.
- Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Čurić, D.: Resistance of Sourdough Starter Cultures to Freezing. *Proceedings of the 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Opatija, Hrvatska, 29. – 30. 10. 2015., str. 11–20.
- Marković, K., Škaričić, Ž., Šarić, G., Krpan, M., Major, N., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Antioxidant Activity and Physicochemical Characteristics of Multifloral Honey Produced in Croatia. *Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 20. – 23. 9. 2011., str. 161–166.
- Marković, K., Papić, S., Krpan, M., Šarić, G., Lušić, D., **Hruškar, M.**, Major, N., Vahčić, N.: Antioxidant Capacity of Honeydew Honey. *5th Central European Congress on Food (CEFood)*, Bratislava, Slovačka, 19. – 22. 5. 2010., str. 143.
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Šarić, G., Major, N., Vahčić, N.: Applications of Electronic Tongues in Determination of Honey Origins. *Proceedings of The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian*

Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, Hrvatska, 15. – 17. 5. 2008., str. 225–230.

- Marković K., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Furfural Content in Tomatoes and Tomato Product. Proceedings of The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, Hrvatska, 15. – 17. 5. 2008., str. 115–120.
- Marković, K., Frančić, N., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Relationship Between Aroma Volatiles and Sensory Descriptive Attributes in Canned Tomatoes. Food Quality, an Issue of Molecule Based Science, Proceedings of EURO FOOD CHEM XIV, Pariz, Francuska, 29. – 31. 8. 2007., Vol. 1., str. 212–215.
- Matković, D., Marković K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Quality of Croatian Honey. Proceedings of the 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Opatija, Hrvatska, 17. – 20. 10. 2004., str. 265–269.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Novel Foods in Croatia – Laws and Regulations. U: Current Studies of Biotechnology – Vol. III Food (Kniewald, Z. ured.), Medicinska naklada i Croatian Society of Biotechnology, Zagreb, (2003), str. 393–398.
- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Nitrates and Nitrites in Spinach. CC Proceedings 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, V. (Lelas, P. Bogoni, J. Hribar, V. Mrša, G. Procida, ured.), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb (2002), str. 460–467.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Microwave Drying of Flour and Pasta. Brašno-kruh '99. Proceedings of Second Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, (2000) str. 143–150.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Aroma Profiles and Sensory Evaluation of Probiotic Yoghurt. Functional Foods – A New Challenge for the Food Chemist, Proceedings of EURO FOOD CHEM X, Budimpešta, Mađarska, 22. – 24. 9. 1999., Vol. 2. 202–206.
- Vahčić, N., Ritz, M., **Hruškar, M.**: Sequential Tests in Sensory Analysis. Brašno-kruh '97. Proceedings of First Croatian Congress of Cereals Technologists, Opatija, Hrvatska (1998), str. 127–131.
- Vahčić, N., Ritz, M., Vojnović, V., **Hruškar, M.**: Correlation of Expert and Consumer Panel Ratings for Commercial Plain Yogurts. Proceedings of Euro Food Chem VII, Valencia, Španjolska, 20. – 22. 9. 1993., Vol 1. 104–109.

Ostali znanstveni radovi

- Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., **Hruškar, M.**, Čurić, D.: Quality of Vacuum Cooled Gluten Free Bread. Proceedings of 2nd FaBE 2015 – International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28. – 31. 5. 2015. str. 176–181.
- Vojnović, V., Vahčić, N., Ritz M., **Hruškar, M.**: Metali u hrani – Zakoni i propisi. Hrvatsko farmaceutsko društvo, Sekcija za zdravstvenu ekologiju, Znanstveni skup Metali u hrani i okolišu, Stubičke toplice, Hrvatska, 1. – 3. 6. 1994. Zbornik radova, str. 53–60.

Sudjelovanje na znanstvenim skupovima

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

- Drakula, S., Čukelj Mustač, N., Novotni, D., Voučko, B., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Agents for Improving the Odour of Gluten-Free Bread Enriched With Yellow Pea Flour. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, e-conference, 18. – 19. 11. 2020. Book of Abstracts, str. 74.
- Drakula, S., Prodanović, A., Tokić, V., Rnjak, V., Voučko, B., Čukelj Mustač, N., Novotni, D., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Influence of Enzymatic Treatment and Cryo-Milling of Buckwheat Hulls on Fibre Solubility, Free Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, e-conference, 18. – 19. 11. 2020. Book of Abstracts, str. 75.
- Drakula, S., Budimir, V., Krpan, M., Novotni, D., Voučko, B., Čukelj Mustač, N., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Sensory Properties of Gluten-Free Bread With Pea Flour and Improvement Agents. 10th International Congress Flour-Bread '19 and the 12th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '19., Osijek, Hrvatska, 11. – 14. 6. 2019. Book of Abstracts, str. 62.
- Drakula, S., Kovač, V., Krpan, M., Novotni, D., Čukelj, N., Voučko, B., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Sensory Analysis of the Odour of Gluten-Free Bread With Sourdough and Pea Flour Addititon. 7th International Symposium on Sourdough, Sourdough for health, 6. – 8. 6. 2018. Cork, Irska. Book of Abstracts, str. 64.
- Krpan, M., Mačešić, K., Ajredini, S., **Hruškar, M.**, Marušić Radovčić, N., Janči, T.: Assessment of Added Water in Seafood Products on Croatian Market. 46th WEFTA CONFERENCE From Local Fish to Global DISH, Split, Hrvatska, 12. – 14. 10. 2016.
- Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Krpan, M., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Resistance of Sourdough Starter Cultures to Freezing. 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15, Opatija, Hrvatska, 29. – 30. 10. 2015. Book of Abstracts, str. 34.
- Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Quality of Vacuum Cooled Gluten Free Bread. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28. – 31. 5. 2015. Book of Abstracts, str. 74.
- Krpan, M., Major, N., Marković, K., Šarić, G., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Human Breast Milk, Infant Formulae and Follow-up Milks Comparison by an Electronic Tongue. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21. – 24. 10. 2014.
- Ajredini, S., Krpan, M., Major, N., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Essential Mineral and Trace Element Concentrations in Maternal Milk at Various Stages of Lactation. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21. – 24. 10. 2014., str. 139.
- Krpan, M., Ajredini, S., Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., **Hruškar, M.**, Ćurić, D.: Phenolic Content and Antioxidant Activity of Conventional and Organic Cereal Grains. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '13, Opatija, Hrvatska, 16. – 18. 10. 2013., str. 38.
- Šarić, G., Marković, K., Krpan, M., Major, N., **Hruškar, M.**, Vahčić N.: Changes of Antioxidant Activity in Honey After Heat Treatment. Chemical Reactions in Foods VII, Prag, Češka, 14. – 16. 11. 2012.
- **Hruškar, M.**, Levaj, B., Bursać Kovačević, D., Kićanović, S.: Sensory Profile of Plum Nectars. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20. – 23. 9. 2011.

- Marković, K., Škaričić, Ž., Šarić, G., Krpan, M., Major, N., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Antioxidant Activity and Physicochemical Characteristics of Multifloral Honey Produced in Croatia. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20. – 23. 9. 2011.
- Marković, K., Papić, S., Krpan, M., Šarić, G., Lušić, D., **Hruškar, M.**, Major, N., Vahčić, N.: Antioxidant Capacity of Honeydew Honey. 5th Central European Congress on Food (CEFood), Bratislava, Slovačka, 19. – 22. 5. 2010.
- Krpan, M., Marković, K., Šarić, G., Skoko, B., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Antioxidant Activities and Total Phenolics of Acacia Honey. Conference Chemical Reactions in Foods VI, Prag, Češka, 13. – 15. 5. 2009.
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Šarić, G., Major, N., Vahčić, N.: Applications of Electronic Tongues in Determination of Honey Origins. The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Cavtat, Hrvatska, 15. – 17. 5. 2008.
- Marković, K., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Furfural Content in Tomatoes and Tomato Products. The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Cavtat, Hrvatska, 15. – 17. 5. 2008.
- Marković, K., Frančić, N., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Relationship Between Aroma Volatiles and Sensory Descriptive Attributes in Canned Tomatoes. EURO FOOD CHEM XIV, Pariz, Francuska, 29. – 31. 8. 2007.
- Krpan, M., **Hruškar, M.**, Marković, K., Vahčić, N.: Development and Validation of the HPLC Method for Determination of Nucleotides in Infant Formulas. 10th European Nutrition Conference, Pariz, Francuska, 10. – 13. 7. 2007.
- Matković, D., Marković, K., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Characterisation of Croatian honeys by their physico-chemical characteristics. 2nd European Conference of Apidology, Prag, Češka, 10. – 14. 9. 2006.
- Matković, D., Marković, K., Krpan, M., Šarić, G., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Mineral substances in different types of honey. Nutrition and Food Safety Congress, Budimpešta, Mađarska, 11. – 14. 6. 2006.
- Matković, D., Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Quality of Croatian honey. 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2nd Central European Meeting, Opatija, Hrvatska, 17. – 20. 10. 2004. Book of Abstract, str. 82.
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Matković, D., Vahčić, N.: Changes in potato after different thermal processes. Conference Chemical Reactions in Foods V, Prag, Češka, 29. 9. – 1. 10. 2004.
- **Hruškar, M.**, Ščetar, M., Vahčić, N.: Sensory evaluation of dough dishes. 4th Croatian Congress of Cereal Technologists with international participation, FLOUR-BREAD '03, Opatija, Hrvatska, 19. – 22. 11. 2003.
- Matković, D., **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Kajin, J.: Dried fruit nutritive bars. The 9th European Nutrition Conference, Rim, Italija, 1. – 4. 10. 2003.
- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Grba, M.: The changes in potato during storage and cooking processes. CEFood Congress, Ljubljana, Slovenija, 22. – 25. 9. 2002. Book of Abstracts, str. 188.
- Božanić, R., Tratnik, Lj., Herceg, Z., **Hruškar, M.**: The quality of plain and supplemented kefir from goat's and cow's milk. 27th IDF World Dairy Congress, Pariz, Francuska, 24. – 27. 9. 2002.

- Božanić, R., Tratnik Lj., Herceg Z., **Hruškar, M.**: Quality and Acceptability of Plain and Supplemented Goat's and Cow's Fermented Milk With Kefir Culture – The Quality of Goat's and Cow's Kefir. Symposium on New Developments in Technology of Fermented Milks, Kolding, Danska, 3. – 5. 6. 2002.
- Vahčić, N., Ritz, M., **Hruškar, M.**: Quality Evaluation of Some Oil Samples During Heating. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Opatija, Hrvatska, 3. – 5. 10. 2001.
- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Nitrates and Nitrites in Spinach. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Opatija, Hrvatska, 3. – 5. 10. 2001.
- **Hruškar, M.**, Grba, M., Vahčić, N.: Plain Yoghurt vs. Yoghurt with Probiotic. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Opatija, Hrvatska, 3. – 5. 10. 2001.
- Vahčić, N., Colić Barić, I., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Daily Intake of Some Essential Minerals and Heavy Metals by School Children Through Milk Consumption. International Symposium Safety in dairy products, Ljubljana, Slovenija, 4. 4. 2000. Book of Abstracts, str. 15.
- **Hruškar, M.**, Ritz, M., Vahčić, N.: Aroma Compounds in Yoghurt. Conference Chemical reactions in foods IV, Prag, Češka, 20. – 22. 9. 2000.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Aroma Profiles and Sensory Evaluation of Probiotic Yoghurt. Functional Foods – A New Challenge for the Food Chemist EURO FOOD CHEM X, Budimpešta, Mađarska, 22. – 24. 9. 1999.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Microwave Drying of Flour and Pasta. Proceedings of Second Croatian Congress of Cereal Technologists with international participation, BRAŠNO-KRUH '99. Opatija, Hrvatska, 26. – 29. 10. 1999., str. 143–150.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Slovenian Yogurt with Probiotics. 2nd Slovenian Congress with International Participation Milk and Dairy Products, Portorož, Slovenija, 14. – 16. 11. 1999.
- Vahčić, N., Ritz, M., **Hruškar, M.**: Sequential Tests in Sensory Analysis. Proceedings of First Croatian Congress of Cereals Technologists with international participation, BRAŠNO-KRUH '97. Opatija, Hrvatska, 13. – 15. 11. 1997., str. 127–131.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Quality of Heated Olive Oil. Congres scientifique Nutrition et Sante autour de la Mediterranee. Marseille, Francuska, 16. – 18. 2. 1995., str. A – 06.
- Ritz, M., Gačić, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Mercury Content in Tuna Fish from the Croatian Coast of the Adriatic. Congres scientifique Nutrition et Sante autour de la Mediterranee. Marseille, Francuska, 16. – 18. 2. 1995., str. A – 07.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M.: Quality of Used Frying Oils from Restaurants. Seventh European Nutrition Conference Nutrition Sciences: Over and Undernutrition, Summaries of Plenary Sessions, Workshops, Free Oral Communications and Posters (Book of Abstracts), Beč, Austrija, 24. – 28. 5. 1995., str. 69.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Acidophilus Milk – Trend in Nutrition. Seventh European Nutrition Conference Nutrition Sciences: Over and Undernutrition, Summaries of Plenary Sessions, Workshops, Free Oral Communications and Posters (Book of Abstracts), Beč, Austrija 24. – 28. 5. 1995., str. 69.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Aroma Profiles and Sensory Evaluation of Yogurt During Storage. Proceedings of 1st Slovenian International Congress Milk and Dairy Products, Portorož, Slovenija, 20. – 22. 9. 1995. Supl. 24., str. 311–322.

- Vahčić, N., Ritz, M., Vojnović, V., **Hruškar, M.**: Correlation of Expert and Consumer Panel Ratings for Commercial Plain Yogurts. Proceedings of EURO FOOD CHEM VII, Valencia, Španjolska, 20. – 22. 9. 1993. Vol 1. 104–109.
- Vahčić, N., Ritz, M., **Trgovec, M.**: Quality Evaluation of Heated Fats. 6th European Nutrition Conference, Atena, Grčka, 25. – 28. 5. 1991. Poster Abstracts, str. 161.

Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

- Krpan, M., Bukvić, V., **Hruškar, M.**: Usporedba profila masnih kiselina u uzorcima majčina mlijeka i hrane za dojenčad. 1. Međunarodni kongres nutricionista Metabolički sindrom, Osijek, 9. – 10. 11. 2013.
- Vahčić, N., Borović, A., Marković, K., Kesner Koren, I., **Hruškar, M.**: Model izobrazbe senzorskih analitičara u mljekarskoj industriji. XXXIX Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Opatija, 24. – 27. 10. 2010.
- **Hruškar, M.**, Šarić, G., Major, N., Marković, K., Krpan, M., Vahčić, N.: Primjena elektronskog jezika u mljekarskoj industriji. The 38th Croatian Dairy Experts Symposium with international participation, Lovran, Hrvatska, 23. – 26. 11. 2008.
- Kniewald, J., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Organizacija nastave po bolonjskom modelu za područje kvalitete hrane i toksikologije na Sveučilištu u Zagrebu. Drugi kongres hrvatskih znanstvenika iz domovine i inozemstva, Split, 7. – 10. 5. 2007.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Marković, K., Krpan, M., Šarić, G.: Bioaktivne komponente u hrani – promjene uzrokovane pripremom i čuvanjem. Drugi kongres hrvatskih znanstvenika iz domovine i inozemstva, Split, 7. – 10. 5. 2007.
- Krpan, M., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Nukleotidi u prehrani dojenčadi. XXXVII Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 26. – 29. 11. 2006.
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Matković, D., Vahčić, N.: Changes in Potato After Different Thermal Processes. Conference Chemical Reactions in Foods V, Prague, Czech Republic, 29. 9. – 1. 10. 2004. Prvi kongres hrvatskih znanstvenika iz domovine i inozemstva, Vukovar, 15. – 19. 11. 2004.
- **Hruškar, M.**, Krpan, M., Marković, K., Matković, D., Vahčić, N.: Changes in Potato After Different Thermal Processes. Conference Chemical Reactions in Foods V, Prague, Czech Republic, 29. 9. – 1. 10. 2004.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Novel Foods in Croatia – Law and Regulations. 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology: Biotechnology and Food, Zagreb, Hrvatska, 17. – 20. 2. 2003. Book of Abstracts, str. 41.
- **Hruškar, M.**, Grba, M., Marković, K., Matković, D., Vahčić, N.: Prihvatljivost probiotičkih proizvoda. XXXV Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 13. – 15. 11. 2002. Zbornik sažetaka, str. 59.
- Božanić, R., Tratnik, Lj., **Hruškar, M.**: Utjecaj aktivnosti kulture na tvari arome jogurta od kozjeg i kravljeg mlijeka. XXXIV Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 8. – 11. 11. 2000. Zbornik sažetaka, str. 36.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Minerali u mlijeku. XXXIV Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 8. – 11. 11. 2000. Zbornik sažetaka, str. 13.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Udjel suhe tvari u mliječnim proizvodima. Usporedba dviju metoda. XXXIII Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 11. – 13. 11. 1998. Zbornik sažetaka, str. 11.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Miler, S., Vučković, M.: Laktuloza u mlijeku. XXXIII Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 11. – 13. 11. 1998. Zbornik sažetaka, str. 11.

- Banović, M., **Hruškar, M.**, Paunović, D.: Kakvoća istarskog meda. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, 10. – 12. 6. 1998. Zbornik sažetaka, str. 231.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Utjecaj trajanja i temperatura skladištenja na komponente arome i senzorsku procjenu jogurta. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, 10. – 12. 6. 1998. Zbornik sažetaka, str. 218.
- **Hruškar, M.**, Ritz, M., Banović, M.: QDA – metoda u praćenju trajnosti jogurta. XXXII Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Opatija, 28. – 30. 11. 1996. Zbornik sažetaka, str. 28.
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N., Ritz, M.: Promjena udjela laktoze i mliječne kiseline u jogurtu tijekom skladištenja. XXXI Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Opatija, 16. – 18. 11. 1994. Zbornik sažetaka, str. 18.
- Ritz, M., Vojnović, V., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Senzorska procjena topljenih sireva. XXXI Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Opatija, 16. – 18. 11. 1994. Zbornik sažetaka, str. 19.
- Filajdić, M., Ritz, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Upute za izbor senzorske tehnike. XXXI Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Opatija, 16. – 18. 11. 1994. Zbornik sažetaka, str. 20.
- Vahčić, N., Ritz, M., **Hruškar, M.**: Senzorska procjena ribljih konzervi. 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, 13. – 17. 6. 1994. Zbornik sažetaka, str. 127.
- **Hruškar, M.**, Vojnović, V., Vahčić, N.: Mogućnosti određivanja laktoze. 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, 13. – 17. 6. 1994. Zbornik sažetaka, str. 120.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Gačić, M.: Metali u voćnim octima. Znanstveni skup Metali u hrani i okolišu, Stubičke toplice, 1. – 3. 6. 1994. Zbornik radova, str. 290.
- Filajdić, M., Ritz, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Prihvaćanje uzorkovanjem. Zbornik sažetaka radova međunarodnog znanstvenog savjetovanja Od uzorka do podatka i informacije, Opatija, 20. – 23. 10. 1993., str. 23. Hrvatsko društvo za sustave (CROSS).
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**, Ritz, M., Vojnović, V.: Ocjena prihvatljivosti komercijalnih jogurta od strane potrošača. XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, 8. – 9. 12. 1992.
- Filajdić, M., Ritz, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: IDF – shema atributivnog uzorkovanja i konstrukcija OC – krivulje. XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, 8. – 9. 12. 1992.

Održana pozvana predavanja

- **Hruškar, M.**: Sustav osiguravanja kvalitete u obrazovnom procesu biomedicine. 6. Hrvatski kongres farmacije s međunarodnim sudjelovanjem, Dubrovnik, Hrvatska, 4. – 7. 4. 2019.
- **Hruškar, M.**: Kvaliteta hrane – činjenice i mitovi. 1. međunarodni kongres Hrvatskog društva nutricionista i dijetetičara, Zagreb, Hrvatska, 10. – 11. 6. 2016.
- Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Senzorske analize u mljekarskoj industriji. XXXVI Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, Hrvatska, 28. 11. – 1. 12. 2004.

Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

- 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Hrvatska, 3. – 5. 10. 2018.
- 1. međunarodni kongres Hrvatskog društva nutricionista i dijetetičara, Zagreb, Hrvatska, 10. – 11. 6. 2016.
- XXXIX Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Opatija, Hrvatska, 24. – 27. 10. 2010.
- XXXVII Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, Hrvatska, 26. – 29. 11. 2006.

Funkcije u tijelima znanstvenih skupova

- Članica znanstvenog odbora 1. međunarodnog kongresa Hrvatskog društva nutricionista i dijetetičara, Zagreb, 10. – 11. 6. 2016.
- Članica znanstvenog odbora znanstvenog skupa 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, 27. – 30. 9. 2015.
- Članica organizacijskog odbora znanstvenog skupa 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, 16. – 20. 2. 2015.
- Članica organizacijskog odbora znanstvenog skupa Prirodni resursi zelena tehnologija i održivi razvoj, Zagreb, 6. – 28. 11. 2014.
- Članica izvršnog organizacijskog odbora znanstvenog skupa 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 21. – 24. 10. 2014.
- Članica znanstveno-organizacijskog odbora znanstvenog skupa International Conference 15th Ružička Days Today Science – Tomorrow Industry, Vukovar, 11. – 12. 9. 2014.
- Članica znanstvenog odbora znanstvenog skupa Znanstveni skup Proizvodnja hrane i šumarstvo – temelj razvoja istočne Hrvatske, 14. – 15. 6. 2013.
- Članica organizacijskog odbora znanstvenog skupa 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 20. – 23. 9. 2011.
- Članica znanstvenog odbora Drugog hrvatskog kongresa o ruralnom turizmu Konceptija dugoročnog razvoja ruralnog turizma, Mali Lošinj, 21. – 25. 4. 2010.
- Članica organizacijskog i znanstvenog odbora znanstvenog skupa 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, Cavtat, 15. – 17. 5. 2008.
- Članica organizacijskog odbora znanstvenog skupa 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2nd Central European Meeting, Opatija, 17. – 20. 10. 2004.
- Članica organizacijskog odbora znanstvenog skupa 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Opatija, 3. – 5. 10. 2001.

Sudjelovanje na projektima

Sudjelovanje na međunarodnim projektima

- Improving Academia – Industry Links in Food Safety and Quality, 158714 – TEMPUS – JPHEs, EACEA – Spain, 2009. – 2013., suradnica
- Gestion tecnico – économique de la qualité des produits alimentaires, CD_JEP – 19068 – 2004, Agrena, 2005. – 2009., suradnica
- Agribusiness Higher Education Development, University of Debrecen, Hungary 2005. – 2009., suradnica

Sudjelovanje na nacionalnim projektima

- Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa, HRZZ, 2017. – 2020., istraživačica i voditeljica paketa
- Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a, EU ESF, 2015. – 2016., voditeljica projekta
- Primjena vakuumske hladnje u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine, HRZZ, 2012. – 2015., istraživačica i voditeljica paketa
- Bioaktivne komponente u hrani – promjene uzrokovane pripremom i čuvanjem, projekt 058 – 0580696 – 2808, MZOŠ, 2007. – 2014., istraživačica
- 5' – ribonukleotidi iz pivskog kvasca. Izolacija i razvoj proizvodnog postupka, projekt TP – 01/0058 – 14, MZT RH, 2003. – 2007., istraživačica
- Funkcionalna hrana – studija kakvoće tijekom pripreme i čuvanja, projekt 0058018, MZT RH, 2002. – 2006., istraživačica
- Studija promjena kvalitete hrane tijekom pripreme i čuvanja, projekt 058301, MZT RH, 1997. – 2000., istraživačica
- Standardizacija i optimalizacija metoda kontrole kvalitete prehrambenih proizvoda prema zahtjevima EEZ, projekt 4 – 07 – 022, MZT RH, 1991. – 1996., istraživačica

Ostale znanstvene aktivnosti

Uredništvo znanstvenih zbornika i monografija

- Tehnička urednica zbornika Proceedings The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, godina izdanja 2008., Vol 1 ISBN 978-953-6207-87-9
- Tehnička urednica zbornika Proceedings The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists – tehnički urednik, godina izdanja 2008., Vol 2 ISBN 978-953-6207-88-6
- Članica uređivačkog odbora monografije 50 godina studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma: 1956. – 2006. (ured. Z. Kniewald), Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2006., ISBN 953-96846-9-2, UDK 378.666 (497.5 Zagreb)(067.5)

Recenzije znanstvenih knjiga

- Krička, T., Matin, A., Grubor, M.: Tehnologija dorade i skladištenja cvijeća. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, u postupku objave.
- Havranek, J., Tudor Kalit, M.: Sigurnost hrane od polja do stola. Zagreb: M.E.P. Consult d.o.o., 2014.
- Babić, I., Đugum, J.: Uvod u sigurnost hrane. Zagreb: Inštitut za sanitarno inženirstvo, 2014.

Popularizacija znanosti

- Vahčić, N., Hruškar, M., Marković, K., Krpan, M., Drakula, S., Petrović, R., Hohnjec, R.: Kultura za stolom. Festival znanosti, Zagreb, Hrvatska, 10. – 15. 5. 2021.
- Vahčić, N., Hruškar, M., Marković, K., Krpan, M., Drakula, S., Petrović, R., Hohnjec, R.: Koje je boje hrana koju volim? Festival znanosti, Zagreb, Hrvatska, 8. – 13. 4. 2019.

NASTAVNA DJELATNOST

Nositelj predmeta

- Sigurnost hrane (diplomski studij)
- Upravljanje kvalitetom hrane (diplomski studij)
- Sljedivost u prehrambenom lancu (diplomski studij) – do akad. god. 2016./2017.
- Sigurnost hrane (poslijediplomski sveučilišni studij)
- Sustavi upravljanja kvalitetom hrane (poslijediplomski sveučilišni studij)
- Sigurnost hrane (poslijediplomski specijalistički studij)
- Sustavi upravljanja kvalitetom (poslijediplomski specijalistički studij)
- Sljedivost u prehrambenom lancu (poslijediplomski specijalistički studij)
- Total Food Quality Management (poslijediplomski specijalistički studij)
- Sljedivost i ispravnost hrane (poslijediplomski specijalistički studij)

Suradnik na predmetu

- Analitika prehrambenih proizvoda (preddiplomski studij)
- Analitika hrane (preddiplomski studij)
- Senzorske analize hrane (preddiplomski studij)
- Senzorske analize hrane (diplomski studij)
- Sljedivost u prehrambenom lancu (diplomski studij) – od akad. god. 2016./2017.
- Senzorske metode u procjeni kakvoće hrane (poslijediplomski sveučilišni studij)
- Nova dostignuća u senzorskoj procjeni hrane (poslijediplomski specijalistički studij)
- Kontrola kvalitete u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij, stari program)
- Senzorske analize (dodiplomski studij, stari program)
- Osiguranje kakvoće hrane (dodiplomski studij, stari program)

Mentorstvo

- Mentorstvo 9 završnih radova
- Mentorstvo 14 diplomskih radova – diplomski studij
- Mentorstvo 14 diplomskih radova – dodiplomski studij
- Mentorstvo 3 magistarska rada
- Mentorstvo 4 poslijediplomska specijalistička završna rada
- Mentorstvo 3 doktorska rada
- Mentorstvo 3 studentska rada nagrađena Rektorovom nagradom

Ostale nastavne aktivnosti

- Članica radne skupine na PBF-u za pripremu i izradu novih studija *Biotehnologija i zaštita mora i Prehrambene tehnologije mediteranskih kultura* u Zadru
- Program i uvođenje novih predmeta na diplomskom studiju *Upravljanje sigurnošću hrane* – Sigurnost hrane, Upravljanje kvalitetom hrane, Sljedivost u prehrambenom lancu
- Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskom sveučilišnom studiju – Sigurnost hrane, Sustavi upravljanja kvalitetom hrane
- Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskom specijalističkom studiju:
 - *Kvaliteta i sigurnost hrane* – Sigurnost hrane, Sustavi upravljanja kvalitetom, Sljedivost u prehrambenom lancu
 - *Food Management* – Total Food Quality Management, Sljedivost i ispravnost hrane

Publikacije

- Marković K., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Senzorske analize hrane. Interna skripta, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2017.
- **Hruškar, M.**: Priručnik za osiguravanje kvalitete Sveučilišta u Zagrebu, (ured.: Divjak, B.), Sveučilište u Zagrebu, 2012.
- **Hruškar, M.**, Medić, H., Vahčić, N., Bauman, I.: Quality Management Systems (ISO 9001), <http://www.foodlinks.eu>, http://www.foodlinks.eu/docs/documents/manuals/quality_management_system_iso_9001_training_manual.pdf, 2012.
- Marković K., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Analitičke metode za određivanje osnovnih sastojaka hrane – praktikum. Interna skripta, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2008.
- Marković, K., **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Likopen u rajčici – svojstva, stabilnost i značaj u prehrani. Hinus, Zagreb – sveučilišni priručnik, 2006.

USAVRŠAVANJA

Znanstveno usavršavanje

- European Quality Assurance Forum – Taking Stock and Looking Forward, London, Engleska, 19. – 21. 11. 2015.
- Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Ghent, Belgija, 2007.
- Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Ghent, Belgija, 2004.

Nastavno usavršavanje

- Radionice projekta Ishodi učenja na preddiplomskim i diplomskim studijima Sveučilišta u Zagrebu, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb, Hrvatska, 2008. i 2009.
- Ubrzano učenje, Lerna poslovno savjetovanje, Zagreb, Hrvatska, 2. – 3. 2. 2006.
- Seminar u organizaciji Centra za transfer biotehnologije pri PBF-u i TEMPUS projekta UM – JEP 16003 – 2001 Food Safety and Quality Management – The Techno-Managerial Approach, Zagreb, Hrvatska, veljača 2004.
- Intensive Program Safety in the Agro-Food Chain, Ghent, Belgija, 1. – 11. 3. 2004.
- Seminar Analiza opasnosti – načela i praksa – Uvod u HACCP u organizaciji Udruge poslovnih savjetnika i CEP projekta, Zagreb, Hrvatska, 30. – 31. 3. 2004.
- Seminar u organizaciji Centra za transfer biotehnologije pri PBF-u i TEMPUS projekta UM – JEP 16003 – 2001, Total Food Quality Control and Management, Zagreb, Hrvatska, 2003.
- Seminar u organizaciji Državnog zavoda za normizaciju i mjeriteljstvo – Povjerenstva za izobrazbu i Centra za transfer tehnologije pri Fakultetu strojarstva i brodogradnje, Ustrojstvo laboratorija prema HRN EN ISO/IEC 17025, Zagreb, Hrvatska, 2003.

ZNANJE STRANIH JEZIKA

- Engleski jezik
- Njemački jezik

Stručni radovi objavljeni u nacionalnim časopisima i knjigama

- Horvat, R., Kalvarešin, M., Katušić, V., Zonjić, I., Maleš, Ž., **Hruškar, M.**, Bojić, M.: Biljke i namirnice – može li neopasno biti otrovno? Farmaceutski glasnik: glasilo Hrvatskog farmaceutskog društva 76 (3), 197–210, (2020)
- **Hruškar, M.**: Zašto čovjek voli slatko, a mačke ne. U: *100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani* (Štalić, Z., ured.), Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, str. 182–185, (2013)
- **Hruškar, M.**: Umami – peti okus. U: *100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani* (Štalić, Z., ured.), Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, str. 187–188, (2013)
- **Hruškar, M.**, Vahčić, N.: Udjel suhe tvari u mliječnim proizvodima. Usporedba dviju metoda. *Mljekarstvo* 49 (2), 105–112, (1999)
- Vahčić, N., Ritz M., Vojnović, V., **Hruškar, M.**: Hedonistička skala u procjeni prihvatljivosti komercijalnih jogurta od strane potrošača. *Mljekarstvo* 43 (2), 153–159, (1993)
- Filajdić, M., Ritz, M., Vahčić, N., **Hruškar, M.**: Proračun OC-funkcija za atributivne planove uzorkovanja. *Mljekarskvo* 43 (3), 215–222, (1993)

Održana pozvana predavanja

- **Hruškar, M.**: STEM-Danas, Dan inženjera Republike Hrvatske 2020, Zagreb, 2. 3. 2020.
- **Hruškar, M.**: Studijski programi, 19. hrvatska konferencija o kvaliteti i 10. znanstveni skup Hrvatskog društva za kvalitetu, Vodice, 15. – 18. 5. 2019.
- **Hruškar, M.**: Studijski programi – srž obrazovne misije, 1. Dan kvalitete Farmaceutsko-biokemijskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, 21. 2. 2018.
- **Hruškar, M.**: Sustav osiguravanja kvalitete Sveučilišta u Zagrebu, Qualitywatch: Croatian Higher Education Quality Watchdog, Institut za razvoj obrazovanja, Zagreb, 9. 4. 2015.
- **Hruškar, M.**: Smjernice razvoja sustava kvalitete s aspekta Sveučilišta u Zagrebu, Dan kvalitete Šumarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Šumarski fakultet, Zagreb, 25. 3. 2015.
- **Hruškar, M.**: Izazovi i perspektive karijere sveučilišnog nastavnika, danas!, Dan nastavnika, Centar za unapređenje nastavničkih kompetencija, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb, 24. 9. 2014.
- **Hruškar, M.**: Rasprava o prijedlogu Strategije studija i studiranja Sveučilišta u Zagrebu – važnost e-učenja, Peti dan e-učenja, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb, 12. 12. 2013.
- **Hruškar, M.**: Ishodi učenja na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, Agronomski fakultet, Zagreb, 6. 5. 2009.

Sudjelovanje na projektima

- Razvoj tehnologija za konzerviranje povrća uz primjenu ultrazvuka i visokih tlakova, projekt TP-08/0058-27, HITRA-TEST Hrvatski institut za tehnologiju, 2009. – 2011., istraživačica

Ostale stručne aktivnosti

- Buljević, B., **Hruškar, M.**: Živjeti s visokim kolesterolom (Reiner, Ž., ured.). Pliva d.d., svibanj 2002. – uređivanje stručne brošure
- Sudjelovanje u provođenju seminara i izobrazbe za senzorskog analitičara u brojnim prehrambenim industrijama (1995. – 2009.)

NAGRADE, PRIZNANJA i ZAHVALNICE

- Zahvalnica za izniman doprinos razvoju Učiteljskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 2019.
- Zahvalnica za višegodišnju uspješnu suradnju i doprinos djelovanju Učiteljskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 2017.
- Zahvalnica za sudjelovanje na 20. međunarodnoj Tehnologijadi, Rovinj, 2. – 8. 5. 2016.
- Posebno priznanje za predani rad u sveučilišnim tijelima, a osobito za doprinos u unaprjeđenju sustava kvalitete na Sveučilištu u Zagrebu kao predsjednici Odbora za upravljanje kvalitetom, 2015.
- Priznanje za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, PBF, 2006.
- Godišnja nagrada za znanstveni rad iz prehrambene tehnologije, područje biotehničkih znanosti, Društvo sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, 1999.