

Životopis (Curriculum vitae)

Doc. MSc. Ing. Dani Dordević, Ph.D.

OSOBNÍ ÚDAJE

Datum a místo narození: 24. 7. 1978, Sarajevo, Bosna a Hercegovina

SOUČASNÁ PRACOVISŤE

Ústav hygieny a technologie potravin rostlinného původu, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI Brno.

Docent na VETUNI Brno.

Studijní referent FVHE.

Editor časopisu Maso International – Journal of Food Science and Technology.

Ústav mikrobiologie – PřF MU.

Výzkumník II, Microbe IEB Biol, PřF MU.

Telefon: +420 702 130 696

E-mail: dordevicd@vfu.cz; dordevicdani@mail.muni.cz; dani_dordevic@yahoo.com

Web: https://www.researchgate.net/profile/Dani_Dordevic

VYSOKOŠKOLSKÉ VZDĚLÁNÍ

2002 – Inženýr, Technologie potravin, Univerzita v Sarajevu.

2010 – Magisterské studium, Univerzita v Sarajevu.

2017 – Postgraduální studium, VETUNI Brno, téma: „Potravinové speciality z ryb – sushi a sashimi“.

ZAMĚSTNÁNÍ

2024–dosud – Výzkumník II, PřF MU.

2022–dosud – Docent, ÚHTPRP, VETUNI Brno.

2017–2022 – Odborný asistent, VETUNI Brno.

2019–2020 – Výzkumník, South Ural State University, Rusko.

2007–2013 – Odborný asistent, Univerzita v Sarajevu.

VÝZKUMNÉ POBYTY

2025 – University North, Chorvatsko.

2019 – Zemědělská univerzita Krakov, Polsko.

2018 – Zemědělská univerzita Krakov, Polsko.

2013 – Švédská zemědělská univerzita, Uppsala.

PEDAGOGICKÁ ČINNOST

2017–dosud – Výuka předmětů: Analýza surovin rostlinného původu; Druhy a složení potravin; Alkoholické a nealkoholické nápoje a jejich bezpečnost; Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, sušeného ovoce, hub a jejich produktů; Víno v gastronomii.

Vedoucí více než 70 bakalářských, diplomových a doktorských prací.

2013–2017 – Hygiena a technologie masa a masných výrobků.

2007–2013 – Technologie tuků a olejů.

VĚDECKO-VÝZKUMNÁ ČINNOST

Chromatografické a spektrofotometrické analýzy (HPLC) se zaměřením na antioxidanty a oxidanty.

Účast na chromatografických školeních (Agilent).

Experimentální výroba 3D materiálů a potravin.

Vývoj biologicky rozložitelných a jedlých obalů.

Mikrobiologie – laboratorní analýzy a publikace.

KOMISE A ODBORNÉ FUNKCE

Od 2021 – Člen vědeckého výboru, 67. ICoMST, Krakov.

Od 2020 – Editor speciálního vydání „Processes – Plant Foodstuff Byproducts“.

Od 2017 – Šéfredaktor Maso International; recenzent Scientific Reports, Journal of Food Measurement and Characteristics, Journal of Texture Studies.

PUBLIKACE A CITACE (WOS)

Publikace s IF: **102**

Citace bez autocitací: **2080**

H-index: **25**

Autor nebo spoluautor více než 40 konferenčních příspěvků.

PROJEKTY

Multikomoditní mikrobiální biorafinérie (101156486).

ITA2020 – Funkční vlastnosti jedlých obalů.

ITA2019 – Bezpečnost potravinového řetězce.

Interní projekty 2020 – Výroba mýdla z použitých rostlinných olejů.

Interní projekty 2020 – Inteligentní a aktivní vlastnosti jedlých obalů.

Interní projekty 2019 – Bioaktivní látky a stabilita olejů.

Interní projekty 2018 – Přenos hliníku při tepelné úpravě.

Interní projekty 2016 – Náhrady soli v sushi a jejich vliv na senzoriku.