

Curriculum vitae Mr Miroslav Hadnađev

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Ime | Miroslav |
| 2. Prezime | Hadnađev |
| 3. Godina rođenja | 1980 |
| 4. Zaposlenje | Institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad |



5. **Obrazovanje** Diplomirani inženjer ugljenohidratne frane, Univerzitet u Novom Sadu
Magistratura tehnologije ugljenohidratne hrane, Univerzitet u Novom Sadu
6. **Veštine** Iskustvo u radu na uređajima za fundamentalnu (Haake Mars reometar, Ta.XT.plus Texturometar) i primenjenu reologiju (Chopin Alveograf, Mixolab i Reofermentometar i Brabender Farinograf, Amilograf i Ekstenzograf)
Tehnološki koordinatorski FinsLab-a za belančevinaste proizvode, fine pekarske proizvode, keks i proizvode srodne keksu, skrob i proizvode od skroba
Zamenik tehnološkog koordinatorskog FinsLab-a za žita i mlinske proizvode, testeninu i srodne proizvode, brzo smrznuta testa, pekarske proizvode, kakao proizvode, čokoladu, krem proizvode i bombonske proizvode, kakao maslac i kakao zrno
7. **Iskustvo** 2 godine bio angažovan na projektu Ministarstva nauke Republike Srbije i kao saradnik u praktičnoj nastavi na predmetu Tehnologija Skroba na Tehnološkom fakultetu u Novom Sadu
3 godine zaposlen na Institutu za prehrambene tehnologije kao aktivni učesnik realizovanog projekta Ministarstva Nauke Republike Srbije kao i aktivni učesnik FinsLab-a u svojstvu tehnološkog koordinatorskog
Više od 10 objavljenih radova
Više od 15 saopštenja na skupovima
8. **Interesi** kvalitet i tehnologija žita i brašna,
kvalitet i bezbednost hrane, tehnologija funkcionalne hrane
savremeni trendovi u razvoju prehrambenih proizvoda,
reologijaprehrambenih sistema
9. **Znanje jezika** Srpski (maternji),Engleski (odlično), Nemački (osnovno)