

<https://dr.nsk.hr/en/user/profile/mbz/179310>

Time of export: 24.01.2021. 04:59:11

Repository: dr.nsk.hr

Number of records on this URL: 22

Records exported: 22

Title	URL	Authors	Host item title
Primjena inovativnih tehnika ekstrakcije bioaktivnih komponenti iz kakaove ljuske	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:537373	Pavlović, Nika	
Primjena visokonaponskog električnog pražnjenja i kemijskih postupaka pri modificiranju škrobova	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:571912	Grgić, Ivanka	
Primjena ekstruzije sa superkričnim (CO_2) u razvoju nutritivno obogaćenih snack proizvoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:298682	Panak Balentić, Jelena	
Karakterizacija klorogenskih kiselina i analiza antioksidacijske aktivnosti u različitim vrstama kave primjenom elektrokemijskih metoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:938176	Tomac, Ivana	
Svojstva kukuruznih snack proizvoda obogaćenih s nusproizvodima prehrambene industrije	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:103131	Jozinović, Antun	
Utjecaj temperature i dodataka na fizikalna, kemijska i senzorska svojstva kukuruznih ekstrudata	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:598250	Obradović, Valentina	
Karakterizacija ulja dalmatinskih sorti maslina	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:450916	Šarolić, Mladenka	
Primjena ultrazvučne ekstrakcije otapalom i mikroekstrakcije vršnih para na krutoj fazi za karakterizaciju meda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:595970	Marijanović, Zvonimir	
Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na reološka i termofizikalna svojstva škrobnih suspenzija	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:568919	Ljubić Herceg, Ivana	
Utjecaj dodataka i skladištenja na kvalitetu, reološka i termofizikalna svojstva paste od maline	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:512749	Pichler, Anita	
Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:071762	Ačkar, Đurđica	

Određivanje krioprotektorske djelotvornosti trehaloze na različite uzorke mesa	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:759785	Mastanjević, Krešimir	
Utjecaj enzima, hidrokoloida i emulgatora na dinamiku procesa starenja kruha	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:525389	Jukić, Marko	
Utjecaj sastojaka na reološko ponašanje čokoladnih masa i stabilnost čokolada	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:615608	Škrabal, Svjetlana	
Utjecaj genotipa i okolišnih uvjeta na parametre sladarske kakvoće ozimog ječma (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:155652	Šimić, Gordana	
Modeliranje procesa i određivanje efektivnog koeficijenta difuzivnosti vlage tijekom sušenja mrkve i krumpira	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:145003	Planinić, Mirela	
Karakterizacija polifenola u voću i njihov utjecaj na antioksidacijsku aktivnost voća	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:469665	Jakobek, Lidija	
Ispitivanje utjecaja različitog načina zakiseljavanja i dodatka karboksimetilceluloze na parametre kakvoće svježih i zamrzavanih kruhova	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:454615	Koceva Komlenić, Daliborka	
Utjecaj acetiliranja i dodataka na reološka i termofizikalna svojstva škroba kukuruza i tapioke	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:839622	Babić, Jurislav	
Utjecaj dodatka trehaloze na kvalitetu paste od jagoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:082719	Kopjar, Mirela	
Optimiranje i modeliranje procesa sušenja voća i povrća	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:702465	Velić, Darko	
Primjena diferencijalne motridbene kalorimetrije za utvrđivanje patvorenja meda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:033848	Nedić Tiban, Nela	