

Time of export: 25.04.2024. 00:00:39

Repository: dr.nsk.hr

Number of records on this URL: 28

Records exported: 28

Title	URL	Authors	Host item title
Profil fikotoksina u plodovima mora iz akvatorija istarskog poluotoka i procjena izloženosti hrvatskih potrošača		Kvrgić, Kristina	
Dobivanje i karakterizacija ulja sjemenki hrvatskih sorti paprike <i>Capsicum annuum</i> L. te njegova primjena u prehrambenoj industriji i gastronomiji		Cvetković, Tanja	
Utjecaj ekstruzije na biodostupnost selena i cinka u ekstrudiranim proizvodima s dodatkom agrofortificirane pšenice		Kajić, Nikolina	
Utjecaj sorte, stupnja zrelosti plodova masline i temperature čuvanja djevičanskog maslinovog ulja na sastav i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola		Lukić, Marina	
Karakterizacija odabranih makroalgi Jadranskog mora: isparljivi spojevi, masne kiseline i pigmenti		Cikoš, Ana-Marija	
Optimizacija ekstrakcije cvijeta smilja ( <i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G. Don.) i ploda konopljike ( <i>Vitex agnus castus</i> L.) s \(\text{CO}_{\{2\}}\) u superkritičnom stanju		Zorić, Marina	
Primjena inovativnih tehnika ekstrakcije bioaktivnih komponenti iz kakaove ljske		Pavlović, Nika	
Primjena visokonaponskog električnog pražnjenja i kemijskih postupaka pri modificiranju škrobova		Grgić, Ivanka	
Primjena ekstruzije sa superkritičnim \(\text{CO}_{\{2\}}\) u razvoju nutritivno obogaćenih snack proizvoda		Panak Balentić, Jelena	
Karakterizacija klorogenskih kiselina i analiza antioksidacijske aktivnosti u različitim vrstama kave primjenom elektrokemijskih metoda		Tomac, Ivana	
Svojstva kukuruznih snack proizvoda obogaćenih s nusproizvodima prehrambene industrije		Jozinović, Antun	
Utjecaj temperature i dodataka na fizikalna, kemijska i senzorska svojstva kukuruznih ekstrudata		Obradović, Valentina	
Karakterizacija ulja dalmatinskih sorti maslina		Šarolić, Mladenka	
Primjena ultrazvučne ekstrakcije otapalom i mikroekstrakcije vršnih para na krutoj fazi za karakterizaciju meda		Marijanović, Zvonimir	
Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na reološka i termofizikalna svojstva škrobnih suspenzija		Ljubić Herceg, Ivana	

Utjecaj dodataka i skladištenja na kvalitetu, reološka i termofizikalna svojstva paste od maline	Pichler, Anita	
Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice	Ačkar, Đurđica	
Određivanje krioprotektorske djelotvornosti trehaloze na različite uzorke mesa	Mastanjević, Krešimir	
Utjecaj enzima, hidrokoloida i emulgatora na dinamiku procesa starenja kruha	Jukić, Marko	
Utjecaj sastojaka na reološko ponašanje čokoladnih masa i stabilnost čokolada	Škrabal, Svetlana	
Utjecaj genotipa i okolišnih uvjeta na parametre sladarske kakvoće ozimog ječma ( <i>Hordeum vulgare L.</i> )	Šimić, Gordana	
Modeliranje procesa i određivanje efektivnog koeficijenta difuzivnosti vlage tijekom sušenja mrkve i krumpira	Planinić, Mirela	
Karakterizacija polifenola u voću i njihov utjecaj na antioksidacijsku aktivnost voća	Jakobek, Lidija	
Ispitivanje utjecaja različitog načina zakiseljavanja i dodatka karboksimetilceluloze na parametre kakvoće svježih i zamrzvanih kruhova	Koceva Komlenić, Daliborka	
Utjecaj acetiliranja i dodataka na reološka i termofizikalna svojstva škroba kukuruza i tapioke	Babić, Jurislav	
Utjecaj dodatka trehaloze na kvalitetu paste od jagoda	Kopjar, Mirela	
Optimiranje i modeliranje procesa sušenja voća i povrća	Velić, Darko	
Primjena diferencijalne motridbene kalorimetrije za utvrđivanje patvorenja meda	Nedić Tiban, Nela	