

Vrijeme izvoza: 22.09.2024. 02:14:43

Repozitorij: zir.nsk.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 88

Broj izvezenih zapisa: 88

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Udio teških metala i ukupnih polifenola te antioksidativna aktivnost kava s dodatkom gljiva		Pernar, Patricija	
Utjecaj dodatka brašna uljne pogače lješnjaka na kvalitetu čajnog peciva bez glutena		Selak-Zeljko, Barbara	
Utjecaj dodatka različitih proteinskih koncentrata na kvalitetu krekera bez glutena		Lovrić, Ana	
Oksidacija katehola lakazom iz <i>Trametes versicolor</i> u šaržnom reaktoru i mikroreaktoru		Raguž, Željka	
Utjecaj dodatka koncentrata proteina riže na kvalitetu kruha bez glutena		Mendeš, Marija	
Utjecaj dodatka koncentrata proteina sirutke na kvalitetu kruha bez glutena		Mrak, Anamaria	
Utjecaj dodatka različitih hidrokoloida na kvalitetu krekera bez glutena		Cvetko, Dijana	
Optimiranje proizvodnje krekera bez glutena na bazi rižinog i kukuruznog brašna		Božić, Barbara	
Optimiranje proizvodnje čajnog peciva bez glutena na bazi rižinog brašna i kukuruznog škroba		Begić, Matea	
Primjena pločastih izmjenjivača topline u prehrambenoj industriji		Marić, Gabriela	
Profil polifenolnih spojeva tijekom proizvodnje lignolitičkih enzima uzgojem <i>Trametes versicolor</i> na pivskom tropu		Popijač, Ana	
Proizvodnja i karakterizacija enzima ksilanaza uzgojem <i>Thermomyces lanuginosus</i> na pljevici ječma		Mamuzić, Davor	
Utjecaj biotransformacije pivskog tropa s <i>Trametes versicolor</i> na ekstraktibilnost šećera		Kelemen, Kristina	
Utjecaj dodatka brašna uljne pogače badema na kvalitetu čajnog peciva bez glutena		Presečan, Kristina	
Utjecaj dodatka brašna uljne pogače industrijske konoplje na kvalitetu čajnog peciva bez glutena		Mandić, Valentina	
Utjecaj dodatka proteina bjelanjka jajeta na kvalitetu kruha bez glutena		Vrebac, Anđela	
Utjecaj parametara miješanja pojne smjese na svojstva mikrokapsula ekstrakta tropa grožđa dobivenih u procesu sušenja raspršivanjem		Puš, Matej	

Utjecaj ultrazvučne homogenizacije na uspješnost mikroinkapsulacije ekstrakta tropa grožđa s proteinima kozje sirutke		Nedić, Radenko	
Inkapsulacija ionskim geliranjem: Utjecaj omotača na učinkovitost inkapsulacije ekstrakta tropa grožđa sorte merlot		Brtan, Matej	
Mikrovalna ekstrakcija polifenolnih spojeva iz tropa grožđa		Pilipović, Barbara	
Kinetika otpuštanja fenolnih spojeva iz liofilizacijom inkapsuliranih ekstrakata tropa grožđa sorte cabernet sauvignon		Nemet, Anja	
Proizvodnja hidrolitičkih enzima tijekom uzgoja <i>Trametes versicolor</i> na pivskom tropu		Srdoč, Antun	
Proizvodnja i karakterizacija enzima β -glukozidaza uzgojem <i>Thermomyces lanuginosus</i> na pljevici ječma		Kolarić, Marko	
Usporedba parametara kvalitete čajnog peciva bez glutena s dodatkom tropa grožđa sorte Cabernet Franc pečenog pri različitim temperaturama		Jurić, Nataša	
Utjecaj dodatka brašna uljne pogače industrijske konoplje na kvalitetu kruha bez glutena		Vojnić, Snježana	
Optimiranje procesa proizvodnje lipaze uzgojem <i>Thermomyces lanuginosus</i> na pogači buče		Buljan, Klara	
Gubici topline te promjena mase i boje dva tipa čajnog peciva tijekom procesa industrijskog pečenja		Lulić, Iva	
Određivanje poroznosti sredine kruha bez glutena na bazi rižinog brašna i kukuruznog škroba računalnom analizom slike		Keresturi, Sandi	
Optimiranje proizvodnje kruha bez glutena na bazi rižinog brašna i kukuruznog škroba		Kraljik, Helena	
Praćenje promjene dimenzija i boje čajnog peciva s dodatkom ekstrakta tropa grožđa sorte cabernet sauvignon računalnom analizom slike		Kercel, Antonio	
Mikrovalna ekstrakcija fenolnih spojeva iz proizvodnih ostataka vinarija		Mijatović, Ružica	
Praćenje promjena kvalitativnih svojstava čajnog peciva s dodatkom liofiliziranog ekstrakta tropa grožđa sorte Cabernet Sauvignon		Jelić, Ivana	
Utjecaj različitih omotača na učinkovitost enkapsulacije ukupnih fenolnih spojeva iz ekstrakta tropa grožđa sorte cabernet sauvignon		Jurić, Tanja	
Utjecaj procesnih uvjeta i načina kruto-tekuće ekstrakcije na ekstraktibilnost polifenolnih spojeva iz tropa grožđa		Šplajt, Ivana	
Ekstrakcija bioaktivnih tvari iz proizvodnih ostataka prehrambene industrije		Jakić, Iva	
Utjecaj biološke obrade pomoću <i>Phanerochaete chrysosporium</i> na udio fenolnih spojeva u tropu grožđa		Katalinić, Toni	

Utjecaj ekstrakta tropa grožđa sorte Cabernet Sauvignon na kvalitetu čajnog peciva		Vidakušić, Valentin	
Transport čvrstog materijala u prehrambenoj industriji		Jelušić, Marija Magdalena	
Uloga enkapsulacije u prijenosu bioaktivnih tvari		Nemet, Anja	
Utjecaj dodatka različitih induktora na aktivnost lakaze tijekom uzgoja <i>Trametes versicolor</i> na pljevici ječma		Potočnik, Martin	
Ultrazvučna ekstrakcija bioaktivnih tvari		Begić, Ena	
Optimiranje ultrazvučne ekstrakcije fenolnih kiselina iz pljevice ječma metodom odzivnih površina		Oršolić, Ivan	
Utjecaj procesnih uvjeta kruto-tekuće ekstrakcije na prinos ekstrakcije tropa grožđa		Bogadi, Dora	
Reološka svojstva tjesteta pšeničnog brašna s dodatkom tropa sorte grožđa Cabernet Sauvignon		Rašić, Andela	
Oksidacija galne kiseline katalizirana lakazom u različitim reaktorskim sustavima		Šimunović, Roberto	
Utjecaj biološke obrade pljevice ječma pomoću <i>Trametes versicolor</i> na ekstrakciju fenolnih kiselina		Lukačić, Teo	
Utjecaj procesnih uvjeta ultrazvučne ekstrakcije na prinos ekstrakcije tropa grožđa		Šimunović, Sara	
Optimiranje procesa ultrazvučne ekstrakcije karnozinske kiseline iz ružmarina metodom odzivnih površina		Stanić, Katarina	
Utjecaj dodatka tropa grožđa sorte Cabernet Sauvignon na fizikalna i bioaktivna svojstva čajnog peciva od pšeničnog brašna		Crnogaj, Anja	
Adsorpcija derivata kvercetina na β -glukan		Kraljević, Šima	
Proizvodnja lakaze i mangan-peroksidaze tijekom uzgoja <i>Trametes versicolor</i> na kukuruznoj silaži i bioreaktoru s pliticama		Jurić, Dino	
Automatizacija modela rashladnog tornja		Dvorski, Bruno	
Kinetika kruto-tekuće ekstrakcije bioaktivnih tvari iz tropa grožđa		Zeko-Pivač, Andela	
Određivanje koncentracije šećera tijekom biološke obrade tropa grožđa pomoću <i>Trametes versicolor</i>		Jovanovac, Marko	
Optimiranje procesa kruto-tekuće ekstrakcije fenolnih tvari iz pšenice metodom odzivnih površina		Karakaš, Martina	
Kemometrijski model zavisnosti svojstava kvalitete pšeničnog zrna i brašna		Vasilj, Iva	
Utjecaj uvjeta kruto-tekuće ekstrakcije na ekstraktibilnost šećera iz kukuruzne silaže		Šibalić, Dario	
Izrada modela rashladnog tornja u svrhu uštede rashladne vode		Čakalović, Lorena	

Izrada modela rashladnog tornja u svrhu uštede rashladne vode		Čakalović, Lorena	
Utjecaj biološke obrade kukuruzovine s <i>Trametes versicolor</i> na sadržaj ukupnih i pojedinačnih sirovih vlakana		Sluganović, Ana	
Utjecaj biološke obrade kukuruzne silaže pomoću <i>Trametes versicolor</i> na ekstrakciju fenolnih spojeva		Kajić, Dragana	
Utjecaj dodatka kukuruzovine na aktivnost lakaze tijekom submerznog uzgoja <i>Trametes versicolor</i>		Kolaković, Anita	
Anaerobna kodigestija stajske gnojnice i kukuruzne silaže u pilot postrojenju		Stojić, Marija	
Optimiranje procesa kruto-tekuće ekstrakcije fenolnih tvari iz ječma metodom odzivnih površina		Jakšetić, Antonija	
Utjecaj temperature i vremena sušenja na udio ekstrahiranih fenolnih tvari iz tropa grožđa		Greganić, Katarina	
Utjecaj dodatka sirka na aktivnost lakaze tijekom submerznog uzgoja <i>Trametes versicolor</i>		Šelo, Gordana	
Utjecaj biološke obrade tropa grožđa pomoću <i>Trametes versicolor</i> na ekstrakciju fenolnih spojeva		Kuzmanović, Melita	
Utjecaj temperature zraka na kinetiku sušenja šampinjona u fluidiziranom sloju		Mesarov, Danijela	
Istraživanje primjene gljiva bijelog truljenja za razgradnju lignina i celuloze u piljevinama hrasta kitnjaka, bukve i cera		Nađ, Helena	
Racionalizacija potrošnje rashladne vode u Univerzalnom uređaju za ekstrakciju B-811 LSV		Miljić, Goran	
Biorazgradnja otpada porijeklom iz prehrambene i šumarske industrije u uvjetima fermentacije na čvrstim nosačima		Čubel, Ivan	
Izmjenjivači topline u prehrabenoj industriji		Jovanovac, Marko	
Granulometrijski sastav zrna kao čimbenik skladištenja žitarica		Ćurić, Ana	
Utjecaj uvjeta ekstrakcije na ekstraktibilnost fenolnih spojeva iz aronije (<i>Aronia melanocarpa</i>)		Kovač, Marija	
Analiza fitofarmakoloških sastavnica suhog ekstrakta vrijeska (<i>Satureja montana L.</i>) i njegova potencijalna primjena		Rajić, Marina	
Metode pripreme uzoraka žitarica i uljarica za ispitivanje vlagomjera u zakonskom mjeriteljstvu		Jocić, Vlatka	
Utjecaj načina ekstrakcije akcesornih tvari na određivanje udjela lignina u različitim lignoceluloznim materijalima		Vuković, Jelena	
Utjecaj uvjeta kruto-tekuće ekstrakcije na ekstraktibilnost proteina iz pšeničnog brašna s različitim udjelom mineralnih tvari		Thes, Ivana	
Pločasti izmjenjivači topline		Kovač, Marija	

Optimiranje procesa ekstrakcije ulja iz zrna soje superkritičnim CO ₂		Pavić, Nikolina	
Optimiranje sastava paste za pranje ruku s dodatkom zemlje za bijeljenje iz procesa rafinacije sunčokretovog ulja		Grbec, Valentina	
Optimiranje postupka razgradnje stanične stjenke svježeg pekarskog kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) metodom odzivnih površina		Đalić, Sanelia	
Utjecaj ultrazvuka i detergenata na ekstrakciju proteina iz stanica svježeg pekarskog kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)		Juras, Sanelia	
Utjecaj uvjeta kruto-tekuće ekstrakcije na ekstraktibilnost fenolnih tvari iz pšeničnog brašna s različitim udjelom mineralnih tvari		Šutak, Josipa	
Matematičko modeliranje ekstrakcije ukupnih flavonoidnih spojeva iz konvencionalno uzgojenog zrna soje		Kresoja, Dejan	
Kinetika kruto-tekuće ekstrakcije fenolnih tvari iz liofiliziranih smokava		Hadžić, Dragana	
Optimiranje i modeliranje procesa kruto-tekuće ekstrakcije polifenolnih spojeva iz ekološki uzgojenog zrna soje		Bešvir, Željka	
Modeliranje i optimiranje procesa kruto-tekuće ekstrakcije ukupnih polifenola iz konvencionalno uzgojenog zrna soje		Ćosić, Anita	