

Vrijeme izvoza: 12.05.2024. 18:56:38

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 19

Broj izvezenih zapisa: 19

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Plan upravljanja istraživačkim podacima projekta INNOSTAB IP-2020-02-4551		Lukić, Igor	
Evaluation of morphological and biochemical diversity of garlic (<i>Allium sativum</i> L.) germplasm collection		Bažon Zidarić, Iva	
Utjecaj prirodnih dodataka na bazi maslinova lista tijekom prerade maslina na kvalitativna, nutritivna i senzorna svojstva proizvedenih ulja		Novoselić, Anja	
UTJECAJ RAZLIČITIH TEHNIKA MACERACIJE NA EKSTRAKCIJU FENOLA VINA TERAN		Brusić, Emil	
UVJETI UZGOJA I KARAKTERISTIKE VINA SORTE ŽLAHTINA (<i>Vitis vinifera</i> L.) U VRBNIČKOM POLJU		Smokvina, Martina	
Udjeli makro- i mikroelemenata te omjeri stabilnih izotopa ugljika i kisika kao parametri za određivanje zemljopisnoga podrijetla hrvatskih vina		Leder, Renata	
Biophenolic Profile Modulations in Olive Tissues as Affected by Manganese Nutrition		Vidović, Nikolina; Pasković, Igor; Lukić, Igor; Žurga, Paula; Majetić Germek, Valerija; Grozić, Kristina; Cukrov, Marin; Marčelić, Šime; Ban, Dean; Talhaoui, Nassima; Palčić, Igor; Rubinić, Vedran; Goreta Ban, Smiljana	
Determination of the Variability of Biophenols and Mineral Nutrients in Olive Leaves with Respect to Cultivar, Collection Period and Geographical Location for Their Targeted and Well-Timed Exploitation		Lukić, Igor; Pasković, Igor; Žurga, Paula; Majetić Germek, Valerija; Brkljača, Mia; Marčelić, Šime; Ban, Dean; Grozić, Kristina; Lukić, Marina; Užila, Zoran; Goreta Ban, Smiljana	
Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije Istarske		Horvat, Ivana	

KARAKTERISTIČNI PROFILI HIDROKSIBENZOJEVIH I HIDROKSICIMETNIH KISELINA TE FLAVAN-3-OLA U BIJELIM VINIMA RAZLIČITIH KULTIVARA		Milaković-Ergotić, Ira	
KARAKTERIZACIJA I DIFERENCIJACIJA CRNIH VINA RAZLIČITIH KULTIVARA NA OSNOVI SASTAVA FENOLNIH SPOJEVA		Zgrablić, Lara	
Bentonite fining during fermentation reduces the dosage required and exhibits significant side-effects on phenols, free and bound aromas, and sensory quality of white wine		Horvat, Ivana; Radeka, Sanja; Plavša, Tomislav; Lukić, Igor	
Boron foliar application enhances oleuropein level and modulates volatile compound composition in olive leaves		Pasković, Igor; Soldo, Barbara; Talhaoui, Nassima; Palčić, Igor; Brkljača, Mia; Koprivnjak, Olivera; Majetić Germek, Valerija; Ban, Dean; Klanjac, Jana; Franić, Mario; Žurga, Paula; Grozić, Kristina; Lukić, Igor; Goreta Ban, Smiljana	
UTJECAJ TERMOVINIFIKACIJE NA KVALITETU VINA cv. TERAN (Vitis vinifera L.)		Zgrablić, Marko	
UTJECAJ KRIOMACERACIJE NA SENZORNE KARAKTERISTIKE VINA MALVAZIJE ISTARSKE		Opačak, Marko	
Complex interactive effects of ripening degree, malaxation duration and temperature on Oblica cv. virgin olive oil phenols, volatiles and sensory quality		Lukić, Igor; Žanetić, Mirella; Jukić Špika, Maja; Lukić, Marina; Koprivnjak, Olivera; Brkić Bubola, Karolina	
KARAKTERIZACIJA LIKERA TERANINO NA OSNOVI FIZIKALNO-KEMIJSKIH PARAMETARA I SENZORNIH SVOJSTAVA		Tuntar, Vanessa	
UTJECAJ MACERACIJE MALVAZIJE ISTARSKE NA AROMATSKI SASTAV VINA		Radolović, Matija	
Karakterizacija sortnih rakija komovica na osnovi sastava hlapivih spojeva arome		Lukić, Igor	