

Vrijeme izvoza: 21.09.2024. 21:51:41

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 79

Broj izvezenih zapisa: 79

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Ugljični otisak odabranih toplinskih i netoplinskih procesa obrade hrane		Stanić, Ana	
Impact of high voltage electrical discharges and green solvents in extraction of bioactive compounds from selected Mediterranean herbs		Nutrizio, Marinela	
Održivost u sustavu društvene prehrane - primjer studentskih jelovnika		Vukadinović, Nikola	
Ultrazvučna ekstrakcija proteina i fenolnih spojeva iz suhog lista šećerne repe		Orašćanin, Adna	
Ekstrakcija enzima RuBisCO iz šećerne repe pomoću visokonaponskog električnog pražnjenja		Mavrić, Renata	
Razvoj funkcionalnih proizvoda na bazi rajčice uz dodatak praha komine masline		Marinčić, Ivona	
Razvoj funkcionalnih proizvoda na bazi rajčice uz dodatak kanabidiola		Švaljek, Silvija Lea	
Razvoj funkcionalnih proizvoda na bazi rajčice uz dodatak rubisco proteina i praha masline		Grgić, Nikolina	
Ultrazvučno potpomognuta ekstrakcija biološko aktivnih komponenti iz lista šećerne repe		Šarić, Nina	
Ultrazvučna ekstrakcija bioaktivnih komponenti iz suhe kore rajčice		Roguljić, Sara	
Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na prinos ukupnih fenola iz suhe kore rajčice		Gregorović, Romia	

Utjecaj visoknaponskog električnog pražnjenja na prinos sekundarnih biljnih metabolita i proteina iz lista šećerne repe	Ritoša, Ema	
Reduction of carbon footprint of meals in Sisak elementary schools	Kreš, Patricija	
Ultrazvučna ekstrakcija nusproizvoda prerade cikle s ciljem potpunog iskorištavanja sirovine	Vlahović, Dora	
Analiza CO ₂ otiska mediteranske i ketogene dijete	Bravić, Josipa	
Analiza funkcionalnih svojstava izolata proteina boba	Dautanec, Tena	
Optimiranje parametara ultrazvučne obrade soka i sosa rajčice, te utjecaj na fizikalna svojstva i mikrobiološku ispravnost	Gavran, Maristela	
Utjecaj različitih koncentracija škroba na funkcionalna svojstva izolata proteina boba	Piljek, Luka	
Utjecaj ultrazvučne ekstrakcije na fizikalna svojstva ekstrakta osušene kore rajčice	Dilber, Monika	
Utjecaj ultrazvučne ekstrakcije na prinos flavonoida iz osušene kore rajčice	Mlinarić, Martina	
Primjena RuBisCO proteina u prehrambenoj industriji	Zanini, Irena	
Valorizacija lišća šećerne repe i metode analize RuBisCO a	Kovačićek, Sven	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na prinos sekundarnih biljnih metabolita i proteina iz lista šećerne repe	Hunić, Matea	
Netoplinske ekstrakcije RuBisCOa u svrhu proizvodnje bez otpada	Zorić, Marija	
Održiva mikrovalno-potpomognuta ekstrakcija proteina i bioaktivnih spojeva iz nusproizvoda proizvodnje kave	Jukić, Anita	
Antimikrobna aktivnost zelenih otapala iz skupine estera	Gradinščak, Andrea	
Antimikrobno djelovanje (+)-limonena i α -pinena na korisne mikroorganizme i potencijalne patogene iz hrane	Rak, Dajana	
Digitalizacija procesiranja u procesu proizvodnje piva sa svrhom povećanja dostupnosti i učinkovitosti proizvodne opreme	Brcko, Juraj	
Inkapsulacija ekstrakata ružmarina dobivenih visokonaponskim električnim pražnjenjem	Kučljak, Damir	

Održiva obrada nusproizvoda iz proizvodnje kave ultrazvukom visoke snage		Grudenić, Anamarija	
Razvoj personaliziranih dodataka primjenom aditivnih tehnika		Cvetko, Maja	
Potencijal nusproizvoda iz proizvodnje kave kao temelj održive proizvodnje		Božić, Angela	
Inkapsulacija ekstrakata origana dobivenih visokonaponskim električnim pražnjenjem		Švaljek, Silvija Lea	
Primjena aditivne tehnike u razvoju funkcionalnog dječjeg proizvoda		Grgić, Nikolina	
Primjena aditivne tehnike u razvoju proizvoda na bazi biljnih proteina kao zamjene za meso		Mavrić, Renata	
Bioencapsulation as a sustainable delivery of active agents for plant nutrition/protection and production of functional foods		Jurić, Slaven	
Planiranje i optimiranje eksperimenta 3D printanja alginatnog gela s ekstraktom lista masline		Baruškin, Marko	
Metode stabilizacije ekstrakata i njihova primjena u prehrambenoj industriji		Škrtić, Petra	
3D printanje jestivih gelova i inkapsulacija biljnih ekstrakata		Gregorović, Romia	
Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja primjenom ubrzane ekstrakcije otapalima pri povišenom tlaku		Mrmić, Lucija	
Free radical detection in water after processing by means of high voltage electrical discharges and high power ultrasound		Režek Jambrak, Anet; Ojha, Shikha; Šeremet, Danijela; Nutrizio, Marinela; Maltar-Strmečki, Nadica; Valić, Srećko; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Tiwari, Brijesh	
Odabir "zelenih" otapala u ekstrakcijama bioaktivnih komponenata i eteričnih ulja putem digitalnog predviđanja		Kovač, Ana	
Aromatski profil ekstrakata kadulje dobivenih primjenom visokonaponskog električnog pražnjenja		Mikolaj, Elena	
Određivanje fenolnih spojeva i antioksidativne aktivnosti dobivenih ekstrakata lista masline nakon visokonaponskog pražnjenja		Poljanec, Andreja	
Netoplinski procesi i kvasci u prehrambenoj industriji		Kovačević, Tvrtko Karlo	

Zelena otapala u netoplinskim ekstrakcijama		Staroveški, Ines	
Utjecaj hladne plazme na inaktivaciju i oštećenje stanice kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> S288C		Vrančić, Ema	
Procjena životnog ciklusa prehrambenog proizvoda-zero waste		Vidović Popek, Ivana	
Određivanje hidroksilnih radikala i antioksidacijskog kapaciteta elektronskom spinskom rezonancijom nakon visokonaponskog pražnjenja		Šeremet, Danijela	
Zelena otapala u ekstrakcijama bioaktivnih komponenti i eteričnih ulja		Glasnović, Monika	
Određivanje parametara stresa kod bakterije <i>Listeria innocua</i> nakon tretmana plazmom		Žugčić, Tihana	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na inaktivaciju i revitalizaciju odabranih mikroorganizama		Šušić, Iva	
Utjecaj procesa obrade na stresne parametre kod <i>Escherichia coli</i>		Cvitković, Daniela	
Utjecaj toplinskog zagrijavanja na stresne parametre odabranih mikroorganizama		Hradec, Gloria	
Ne-toplinske tehnike - održive tehnike		Grbeš, Franjo	
Utjecaj hladne plazme na stvaranje biofilma		Magdić, Valentina	
Utjecaj ne-toplinske obrade ultrazvukom visoke snage na stvaranje biofilma		Ljubić, Andrea	
Određivanje parametara stresa u bakterije <i>Listeria innocua</i> nakon tretmana ultrazvukom		Zovko, Josipa	
Parametri kvalitete ribe nakon obrade netoplinskom plazmom		Čače, Alan	
Određivanje termodinamičkih parametara pri procesiranju ultrazvukom visoke snage		Bošnjak, Ivana	
Određivanje termodinamičkih parametara pri procesiranju ultrazvukom visoke snage		Bošnjak, Ivana	
Aromatski profil i senzorska svojstva ultrazvučno tretiranih sokova od brusnice i borovnice		Bedić, Helena	

Primjena ozona i superkritičnih fluida u prehrambenoj industriji		Barić, Tihana	
Moderne toplinske tehnike procesiranja hrane		Marijanović, Martina	
Utjecaj tretmana ultrazvukom visoke snage na udio antocijana i stupanj neenzimatskog posmeđivanja voćnog nektra borovnice		Zeko, Antonija	
Ultrazvučna ekstrakcija i stabilnost bioaktivnih spojeva		Lipovac, Sara	
Antioksidativni kapacitet voćnih nektara brusnice i borovnice nakon ultrazvučne obrade		Rako, Antonija	
Procesiranje hrane i prehrambenih proizvoda ultrazvukom visokog intenziteta		Studen, Ana	
Utjecaj sonifikacije voćnog nektara brusnice na udio antocijana i stupanj neenzimskog posmeđivanja		Vladić, Marija	
Kombinirana primjena mikrovalova i ultrazvuka u procesiranju hrane		Stjepanović, Tatjana	
Mikrovalna hidrodifuzija		Kušt, Josipa	
Utjecaj ultrazvuka na ekstrakciju ulja i njihovu stabilnost		Krišto, Anđela	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na procesiranje ugljikohidrata		Gundak, Mateja	
Eksperimentalni dizajn i optimiranje tretiranja bistrih voćnih sokova ultrazvukom visoke snage		Brckan, Jelena	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na aromatski profil bistrih voćnih sokova		Bedić, Helena	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na reološka svojstva soka jabuke		Katić, Mihaela	
Mikrovalna ekstrakcija bioaktivnih spojeva		Blekić, Monika	
Ultrazvučna ekstrakcija bioaktivnih spojeva		Drmić, Helena	
Utjecaj ultrazvuka na fizikalna i funkcionalna svojstva proteina sirutke		Režek Jambrak, Anet	