https://repozitorij.mef.unizg.hr/user/profile/mbz/296130

Vrijeme izvoza: 28.03.2024. 16:52:34
Repozitorij: repozitorij.mef.unizg.hr
Ukupan broj zapisa na URL-u: 21
Broj izvezenih zapisa: 21

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Određivanje fizikalnih svojstava smjesa jagode i maginje kao potencijalnih sirovina za 3D ispis		Kaurinović, Jelena	
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	
Long-term posterolateral spinal fusion in rabbits induced by rhBMP6 applied in autologous blood coagulum with synthetic ceramics		Štoković, Nikola; Ivanjko, Natalia; Pećin, Marko; Erjavec, Igor; Smajlović, Ana; Milešević, Marina; Karlović, Sven; Capak, Hrvoje; Vrbanac, Zoran; Matičić, Dražen; Vukičević, Slobodan	
Utjecaj ultrazvuka visoke snage na prinos sekundarnih biljnih metabolita i proteina iz lista šećerne repe		Hunić, Matea	
Utjecaj visokoga hidrostatskoga tlaka na kakvoću funkcionalnih napitaka i primjena kemometrije u procjeni njihove kakvoće		Škegro, Marko	
Utjecaj tehnologije pulsirajućeg električnog polja na stabilnost fenolnih spojeva u sokovima od jagode tijekom skladištenja		Batur, Luka	
Utjecaj direktnog ultrazvučnog predtretmana na utrošak energije, vrijeme sušenja, boju i teksturalna svojstva muškatne buče "Cucurbita moschata"		Krnjić, Nikolina	
Utjecaj netoplinskih tehnologija na fizikalna i mikrobiološka svojstva smoothieja kao alternativa konvencionalnom postupku obrade		Jambrović, Ema	

Evaluation of synthetic ceramics as compression resistant matrix to promote osteogenesis of autologous blood coagulum containing recombinant human bone morphogenetic protein 6 in rabbit posterolateral lumbar fusion model		Štoković, Nikola; Ivanjko, Natalia; Pećin, Marko; Erjavec, Igor; Karlović, Sven; Smajlović, Ana; Capak, Hrvoje; Milošević, Milan; Bubić Špoljar, Jadranka; Vnuk, Dražen; Matičić, Dražen; Oppermann, Hermann; Sampath, T. Kuber; Vukičević, Slobodan	
Stabilnost polifenola i karotenoida u smoothie-sokovima obrađenim visokim hidrostatskim tlakom tijekom skladištenja		Kovač, Ana-Petra	
Planiranje i optimiranje eksperimenta 3D printanja alginatnog gela s ekstraktom lista masline		Baruškin, Marko	
Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na mehanička i senzorska svojstava minimalno obrađenog krumpira		Jendrijev, Antonija	
Primjena visokog hidrostatskog tlaka u emulzifikaciji smoothieja s dodanim biljnim uljima		Šarić, Anamarija	
Ultrazvučna ekstrakcija karotenoida iz kore naranče		Marović, Roko	
Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na fizikalna i kemijska svojstva smoothieja		Kucljak, Damir	
Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na reološka svojstva i teksturu voćnih smoothieja		Majcen, Krešimir	
Nove netoplinske tehnologije u obradi voćnih i povrtnih funkcionalnih napitaka		Stanković, Ana	
Određivanje fizikalnih svojstava voćnih smoothieja obrađenih visokim hidrostatskim tlakom		Štefić, Lora	
Primjena netoplinskih tehnologija u obradi voćnih sokova		Jurec, Iva	
Određivanje teksturnih svojstava i matematičko modeliranje sušenja voća prethodno obrađenoga ultrazvukom visokoga intenziteta		Karlović, Sven	