

<https://repositorij.pbf.unizg.hr/en/user/profile/mbz/266134>

Time of export: 28.04.2025. 21:27:35

Repository: repositorij.pbf.unizg.hr

Number of records on this URL: 5

Records exported: 5

<b>Title</b>	<b>URL</b>	<b>Authors</b>	<b>Host item title</b>
Utjecaj prirodnih dodataka na bazi maslinova lista tijekom prerade maslina na kvalitativna, nutritivna i senzorna svojstva proizvedenih ulja		Novoselić, Anja	
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	
Filtered vs. Naturally Sedimented and Decanted Virgin Olive Oil during storage: Effect on Quality and Composition		Brkić Bubola, Karolina; Lukić, Marina; Mofardin, Irena; Butumović, Anamarija; Koprivnjak, Olivera	
Utjecaj roka berbe na sastav i kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja sorte Rosinjola		Brkić Bubola, Karolina; Koprivnjak, Olivera; Sladonja, Barbara; Škevin, Dubravka; Belobrajić, Ivana	
Karakterizacija djevičanskih maslinovih ulja istarskih autohtonih sorti na temelju hlapivih tvari i senzorskih svojstava		Brkić Bubola, Karolina	