SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

**PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**

**Ime i prezime**

**NASLOV SPECIJALISTIČKOG RADA**

specijalistički rad

Osijek, mjesec, godina.

|  |
| --- |
| **TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA** |
| **specijalistički rad** |
| **Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku****Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek****Zavod za…****Katedra za…**Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska |
| **Poslijediplomski specijalistički studij …** |
| **Znanstveno područje:**  | Biotehničke znanosti |
| **Znanstveno polje:** | Npr. Prehrambena tehnologija ili Nutricionizam |
| **Nastavni predmet:** | Naziv predmeta |
| **Tema rada** | je prihvaćena na (broj sjednice) redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno‑tehnološkog fakulteta Osijek u akademskoj godini (npr. 2010./2011.) održanoj (npr. 20. veljače 2011.). |
| **Mentor:**  | prof. dr. sc / izv. prof. dr. sc. / doc. dr. sc. *Ime i prezime*  |
| **Pomoć pri izradi:**  | *Ime i prezime*, zvanje |
|  |
| **Naslov specijalističkog rada***Ime i prezime studenta*, matični broj studenta |
|  |
| **Sažetak:** (*najviše 200 riječi*) |
|  |
|  |
| **Ključne riječi:** | (*do 5 ključnih riječi*) |
|  |  |
| **Rad sadrži:** | XX stranica |
|  | XX slika |
|  | XX tablica |
|  | XX priloga |
|  | XX literaturnih referenci |
|  |  |
| **Jezik izvornika:** | hrvatski |
|  |
| **Sastav Povjerenstva za ocjenu i obranu specijalističkog rada:** |
| 1. | prof. dr. sc. / izv. prof. dr. sc. / doc. dr. sc. *Ime i prezime* | predsjednik |
| 2. | prof. dr. sc. / izv. prof. dr. sc. / doc. dr. sc. *Ime i prezime* | član-mentor |
| 3. | prof. dr. sc. / izv. prof. dr. sc. / doc. dr. sc. *Ime i prezime* | član |
| 4. | prof. dr. sc. / izv. prof. dr. sc. / doc. dr. sc. *Ime i prezime* | zamjena člana |
|  |  |  |
| **Datum obrane:** | dan, mjesec, godina (npr. 20. veljače 2011.) |  |
|  |  |  |
| **Rad je u tiskanom i elektroničkom (pdf format) obliku pohranjen u** Knjižnici Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Franje Kuhača 20, Osijek. |

|  |
| --- |
| **BASIC DOCUMENTATION CARD** |
| **postgraduate specialist thesis** |
| **University Josip Juraj Strossmayer in Osijek****Faculty of Food Technology Osijek****Department of ...****Subdepartment of ...**Franje Kuhača 20, HR-31000 Osijek, Croatia |
| **Postgraduate specialist study ...** |
| **Scientific area:**  | Biotechnical sciences |
| **Scientific field:**  | e.g. Food technology or Nutrition science |
| **Course title:** |  |
| **Thesis subject** | was approved by the Faculty of Food Technology Osijek Council at its session no. (...) held on (date, e.g. July 10, 2011). |
| **Mentor:**  | *Name and surname*, PhD, prof. / associate prof. / assistant prof. |
| **Technical assistance:**  | *Name and surname*, title |
|  |
| **Thesis title***Student's name and surname,* student identification number |
|  |
| **Summary:** (*up to 200 words*) |
|  |
|  |
| **Key words:**  | (*up to five*) |
|  |  |
| **Thesis contains:** | XX pages |
|  | XX figures |
|  | XX tables |
|  | XX supplements |
|  | XX references |
|  |  |
| **Original in:** | Croatian |
|  |
| **Defense committee:** |
| 1. | *Name and surname*, PhD, prof. / associate prof. / assistant prof. | chair person |
| 2. | *Name and surname*, PhD, prof. / associate prof. / assistant prof. | supervisor |
| 3. | *Name and surname*, PhD, prof. / associate prof. / assistant prof. | member |
| 4. | *Name and surname*, PhD, prof. / associate prof. / assistant prof. | stand-in |
|  |  |  |
| **Defense date:** | month, day, year (e.g. February 20, 2011) |  |
|  |  |  |
| **Printed and electronic (pdf format) version of thesis is deposited in** Library of the Faculty of Food Technology Osijek, Franje Kuhača 20, Osijek. |

Zahvaljujem…

Sadržaj

[1. Uvod 1](#_Toc246499473)

[2. Teorijski dio 5](#_Toc246499474)

[2.1. Naslov druge razine 6](#_Toc246499475)

[2.1.1. Naslov treće razine 6](#_Toc246499476)

[2.1.2. Naslov treće razine 8](#_Toc246499477)

[2.2. Naslov druge razine 8](#_Toc246499478)

[2.3. Naslov druge razine 9](#_Toc246499479)

[2.3.1. Naslov treće razine 9](#_Toc246499480)

[2.3.2. Naslov treće razine 10](#_Toc246499481)

[2.3.3. Naslov treće razine 10](#_Toc246499482)

[3. Eksperimentalni dio 11](#_Toc246499483)

[3.1. Zadatak 12](#_Toc246499484)

[3.2. Materijal i metode 12](#_Toc246499485)

[3.2.1. Naslov treće razine 12](#_Toc246499486)

[3.2.2. Naslov treće razine 13](#_Toc246499487)

[4. Rezultati i rasprava 15](#_Toc246499488)

[4.1. Naslov druge razine 16](#_Toc246499489)

[4.2. Naslov druge razine 18](#_Toc246499490)

[5. Zaključci 19](#_Toc246499491)

[6. Literatura 23](#_Toc246499492)

[7. Prilozi 27](#_Toc246499493)

Popis oznaka, kratica i simbola

PTF Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

HAH Hrvatska agencija za hranu

...

#

# Uvod

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

# Teorijski dio

## Naslov druge razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst [[1]](#footnote-2).

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. …prikazan je **Tablicom 1**.

**Tablica 1** Specifični toplinski kapacitet nekih materijala za određene intervale temperature (Autor, 1997)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **materijal** | ***c*p/(kJ/(kg °C))** | ***T*/°C** |
| olovo | 130 | 20-100 |
| živa | 138 | 0-100 |
| srebro | 237 | 15-100 |
| staklo | 834 | 20-100 |
| aluminij | 909 | 17-100 |
| voda | 4184 | 0-100 |

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. **Slika 1** prikazuje…



 **(a) (b)**

**Slika 1** Masne globule prije (a) i poslije (b) homogenizacije (Šimunić, 2008)

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. …može se izračunati prema **formuli (1)**:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **(1)** |

gdje je: *D*ef - koeficijent efektivne difuzije [m2/s],

*D*o - Arrheniusov predeksponencijalni faktor [m2/s],

*E*a - energija aktivacije [kJ/mol],

*R*  - opća plinska konstanta [kJ/(mol K)],

*T* - temperatura [K].

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

## Naslov druge razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Podnaslov

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Zahtjevi za izbor probiotičkih sojeva su:

* opći zahtjevi:
* točna taksonomska identifikacija,
* humano podrijetlo za humane probiotike,
* …;
* tehnološki zahtjevi:
* stabilnost poželjnih karakteristika tijekom priprave kulture, skladištenja i isporuke;
* …;
* funkcionalni zahtjevi:
* …
* sposobnost iskazivanja jednog ili više klinički dokumentiranih korisnih učinaka na zdravlje (Kocevski, 2005.).

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

## Naslov druge razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

# Eksperimentalni dio

## Zadatak

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

## Materijal i metode

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

### Naslov treće razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

# Rezultati i rasprava

## Naslov druge razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

**Tablica 2** Maseni udjeli i toplinska svojstva pojedinih sastojaka krumpira (uzorak I.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **sastojak** | ***w*/%**a | ***ρ*/(kg/m3)**b | ***k*/(W/(m K))**b | ***c*p/(kJ/(kg °C))**b |
| voda | 77,0 | 994,91 | 0,6110 | 4,1773 |
| ugljikohidrati | 19,0 | 1591,34 | 0,2334 | 1,5942 |
| proteini | 3,0 | 1316,94 | 0,2070 | 2,0376 |
| mast | 0,2 | 915,15 | 0,2496 | 2,1018 |
| pepeo | 0,8 | 2416,78 | 0,3628 | 1,1375 |

aodređeno standardnom laboratorijskom metodom

 bizračunato prema metodi Choi i Okos (1986)

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

0

1

2

3

4

5

6

7

8

0

100

200

300

400

500

600

**t/min**

***X*/(kgv/kgs.t.)**

**55 °C**

**65 °C**

**75 °C**

**Slika 2**Krivulje sušenja za uzorke višanja sušenih u konvekcijskoj sušionici u fluidiziranom sloju pri različitim temperaturama

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

## Naslov druge razine

Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst.

0

10

20

30

60

70

80

90

******

**/°C**

***E*ab**

FB

IR

**Slika 3**Ukupna promjena boje u ovisnosti o temperaturi sušenja za uzorake mrkve sušene u fluidiziranom sloju (FB) i u radijacijskoj sušionici (IR)

**Slika 4**Trihoteceni u zrnu pšenice nacijepljenom plijesni *F. graminearum* i tretiranom kombinacijom antifungalnih tvari kod aw 0,98 i 25°C

DON – deoksinivalenol; 15-AcDON – 15-acetildeoksinivalenol

K3 – antifungalna kombinacija 200 ng/g timola i 800 ng/g oktanske kiseline na vlažnu tvar pšenice

Utvrđena je statistički značajna razlika (p < 0,05) u koncentraciji DON-a i 15-AcDON-a između kontrolnog i uzorka tretiranog s K3

# Zaključci

Na osnovi rezultata istraživanja provedenih u ovom radu, mogu se izvesti sljedeći zaključci:

1. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka. Tekst prvog zaključka.
2. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka. Tekst drugog zaključka.
3. …

# Literatura

Anglia Ruskin University: *Guide to the Harvard style of referencing*. University Library, 2008. <http://libweb.anglia.ac.uk/referencing/files/Harvard_referencing.pdf> [20.12.2008.]

Anić V: *Pravopisni priručnik : dodatak Velikom rječniku hrvatskoga jezika*. Novi Liber, Zagreb, 2004.

Belak S: *Uvod u znanost*. Visoka škola za turistički menadžment, Šibenik, 2005.

Državni zavod za mjeriteljstvo: *Pravilnik o mjernim jedinicama*. Narodne novine 02/07, 2007.

Gledec G: *Pravopisni savjeti za izradu studentskih radova*. 2008. <http://www.gordan-gledec.from.hr/uploads/65/2f/652f33edccaa624aaf9e3597b2d2463d/pravopis.pdf> [17.1.2009.]

Prehrambeno-biotehnološki fakultet: *Uputstva za izradbu diplomskog rada*. PBF, Zagreb <http://www.pbf.unizg.hr/hr/media/datoteke/uputstva_za_izradu_diplomskog_rada> [10. 11. 2009.]

Prehrambeno-tehnološki fakultet: *Upute za pisanje diplomskog rada*. PTF, Osijek, 2001.

Zelenika R: *Metodologija i tehnologija izrade znanstvenog i stručnog djela*. Ekonomski fakultet, Rijeka, 2000.

# Prilozi

**Prilog 1** Primjer izgleda omota CD-a za specijalistički rad



**Prilog 2** Primjer izgleda prednje strane CD-a za specijalistički rad



1. Ovaj predložak sadrži tekst pripremljen za pisanje diplomskog rada. Ne zaboravite promijeniti tekst parne stranice zaglavlja: Vaše ime i prezime te naslov rada. Ne brišite sekcije (*Prijelomi sekcija*). [↑](#footnote-ref-2)