SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

**PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**

**Ime i prezime**

**NASLOV DOKTORSKOG RADA**

DOKTORSKI RAD

Osijek, mjesec, godina.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA** | | | | | | | |
| **DOKTORSKI RAD** | | | | | | | |
| **Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**  **Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek**  **Doktorski studij Prehrambena tehnologija i nutricionizam**  **Smjer:**  **Zavod za**  **Katedra za**  Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska  **UDK:** | | | | | | | |
| **Znanstveno područje:** | | Biotehničke znanosti | | | | | |
| **Znanstveno polje:** | |  | | | | | |
| **Znanstvena grana** | |  | | | | | |
| **Tema rada** | | je prihvaćena na       sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno‑tehnološkog fakulteta Osijek održanoj datum. | | | | | |
| **Mentor:** | | titula *Ime i prezime* | | | | | |
| **Komentor:** | | titula *Ime i prezime* | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **NASLOV DOKTORSKOG RADA**  *Ime i prezime studenta*, matični broj studenta | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Sažetak:** (*najviše 200 riječi*) | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Ključne riječi:** | | ,      ,      ,      , | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **Rad sadrži:** | | stranica | | | | | |
|  | | slika | | | | | |
|  | | tablica | | | | | |
|  | | priloga | | | | | |
|  | | literaturnih referenci | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **Jezik izvornika:** | | hrvatski | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Sastav Povjerenstva za obranu:** | | | | | | | |
| 1. | | titula *Ime i prezime* | | | predsjednik | | |
| 2. | | titula *Ime i prezime* | | | član-mentor | | |
| 3. | | titula *Ime i prezime* | | | član | | |
| 4. | | titula *Ime i prezime* | | | zamjena člana | | |
| 5. | | titula *Ime i prezime* | | | zamjena člana | | |
|  | |  | | |  | | |
| **Datum obrane:** | | Kliknite ili dodirnite ovdje da biste unijeli datum. | | |  | | |
|  | | |  | | |  | |
| **Rad je u tiskanom i elektroničkom (pdf format) obliku pohranjen u** Knjižnici Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Rektoratu sveučilišta u Osijeku, Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu te samo u elektroničkom obliku u Gradskoj i sveučilišnoj knjižnici u Osijeku | | | | | | | |
| **BASIC DOCUMENTATION CARD** | | | | | | | |
| PhD (DOCTORAL) THESIS | | | | | | | |
| **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek**  **Faculty of Food Technology Osijek**  **Doctoral Study Food Technology and Nutrition**  **Department of**  **Subdepartment of**  Franje Kuhača 18, HR-31000 Osijek, Croatia  **UDC:** | | | | | | | |
| **Scientific area:** | | Biotechnical sciences | | | | | |
| **Scientific field:** | |  | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **Thesis subject** | | was approved by the Faculty Council of the Faculty of Food Technology at its session no.       held on 10 February 2023. | | | | | |
| **Mentor:** | | *Name and surname*, title | | | | | |
| **Co-mentor:** | | *Name and surname*, title | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **TITLE**  *Student's name and surname,* Student identification number | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Summary:** (*up to 200 words*) | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Key words:** | | ,      ,      ,      , | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **Thesis contains:** | | pages | | | | | |
|  | | figures | | | | | |
|  | | tables | | | | | |
|  | | supplements | | | | | |
|  | | 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 |
| 5. | *Name and surname*, PhD, prof./associate prof./assistant prof. | | | | | | stand-in |
|  |  | | |  | | | |
| **Defense date:** | | date | |  | | | |
|  | | |  | | |  | |
| **Printed and electronic (pdf format) version of thesis is deposited in** Library of the Faculty of Food Technology Osijek, University of Osijek; Rector’s office, University of Osijek; University Library in Zagreb and only inelectronic version in University Library in Osijek | | | | | | | |

Zahvaljujem…

Sadržaj

[1. Uvod 1](#_Toc246497001)

[2. Teorijski dio 5](#_Toc246497002)

[2.1. Naslov druge razine 6](#_Toc246497003)

[2.1.1. Naslov treće razine 6](#_Toc246497004)

[2.1.2. Naslov treće razine 8](#_Toc246497005)

[2.2. Naslov druge razine 8](#_Toc246497006)

[2.3. Naslov druge razine 9](#_Toc246497007)

[2.3.1. Naslov treće razine 9](#_Toc246497008)

[2.3.2. Naslov treće razine 9](#_Toc246497009)

[2.3.3. Naslov treće razine 9](#_Toc246497010)

[3. Eksperimentalni dio 11](#_Toc246497011)

[3.1. Zadatak 12](#_Toc246497012)

[3.2. Materijal i metode 12](#_Toc246497013)

[3.2.1. Naslov treće razine 12](#_Toc246497014)

[3.2.2. Naslov treće razine 12](#_Toc246497015)

[4. Rezultati 15](#_Toc246497016)

[4.1. Naslov druge razine 16](#_Toc246497017)

[4.2. Naslov druge razine 17](#_Toc246497018)

[5. Rasprava 19](#_Toc246497019)

[5.1. Naslov druge razine 20](#_Toc246497020)

[5.2. Naslov druge razine 20](#_Toc246497021)

[6. Zaključci 23](#_Toc246497022)

[7. Literatura 25](#_Toc246497023)

[8. Prilozi 29](#_Toc246497024)

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

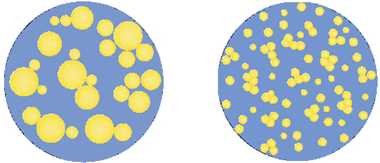
Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite Vaš tekst. Ovdje pišite 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 (Termodinamičke tablice, 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

## Naslov druge razine

**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.)



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

## Naslov druge razine



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

# 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.

## 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.

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

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

# 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 u Šibeniku, 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 u Rijeci, Rijeka, 2000.

# Prilozi

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



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



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