

Dobiveni rezultati u prve 2 godine istraživanja objavljeni su i predstavljeni:

- **2a1 rada objavljena u znanstvenim časopisima, 1 prihvaćen za objavu, 1 na recenziji**
- 1. Nikolina Čukelej Mustać, Bojana Voučko, Dubravka Novotni, Saša Drakula, Anamarija Gudelj, Filip Dujmić, Duška Čurić (2019) Optimization of High Intensity Ultrasound Treatment of Proso Millet Bran to Improve Physical and Nutritional Quality. *Food Technology and Biotechnology*, 57:2. 183-190.
- 2. Sandra Balbino, Martina Dorić, Silvija Vidaković, Klara Kraljić, Dubravka Škevin, Saša Drakula, Bojana, Voučko, Nikolina Čukelej, Marko Obranović, and Duška Čurić (2019) Application of cryogenic grinding pretreatment to enhance extractability of bioactive molecules from pumpkin seed cake. *Journal of Food Process Engineering*, prihvaćen
- 3. Saša Drakula, Dubravka Novotni, Nikolina Čukelej Mustać, Bojana Voučkoo, Marina Krpana, Mirjana Hruškara, Duška Čurića (2019) A Simple HS-SPME/GC-MS Method for Determination of Acrolein from Sourdough to Bread, *Food Analytical Methods*, 12, 93. 1-8.
- Sudjelovanje sa **8 poster prezentacija/kratko izlaganje** na **5 međunarodnih znanstvenih konferencija** i **4 izlaganja na domaćim znanstvenim ili stručnim skupovima**
- **1 disertacija:** dr. sc. Bojane Voučko, „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i šećerne bolesti“, koju je obranila dana 18. siječnja 2018. godine, HRZZ „Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produjene trajnosti i siječine“ (IP09.01/279; 2012-2015) i ovog projekta „Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa“ (IP-06-2016-3789; 2017-2020).
- **13 diplomskih/završnih radova** na projektu

Pregled dosadašnjih rezultata kao i primjenjena metodologija istraživanja biti će prikazani u prezentacijama koje slijede

Zahvaljujem na pažnji


