

## Sadržaj / Content

	str. page
1. STRUČNI RAD – PROFESSIONAL PAPER <i>Autori: Mihael Kušen, Tatjana Prebeg, Vesna Židovec</i> <b>Taksonomija, uzgoj, njega i održavanje ciklame</b> <b>Taxonomy, cultivation, care and maintenance of cyclamen</b>	6
2. PREGLEDNI RAD – REVIEW PAPER <i>Autori: Ivan Širić, Ivana Troskot Vugrenić</i> <b>Učinci prerade na bioaktivne spojeve gljiva</b> <b>Processing effects on bioactive compounds in mushrooms</b>	16
3. STRUČNI RAD – PROFESSIONAL PAPER <i>Autori: Vlatka Petravić Tominac, Antonija Trontel, Mario Novak, Nenad Marđetko, Marina Grubišić, Blanka Didak Ljubas, Mateja Buljubašić, Božidar Šantek</i> <b>Lignocelulozni nusprodukti iz poljoprivrede i prehrambene industrije kao pokretač napretka biotehnoške proizvodnje</b> <b>Lignocellulosic byproducts from agriculture and the food industry as a driver of biotechnological production progress</b>	26
4. STRUČNI RAD – PROFESSIONAL PAPER <i>Autori: Laura Banović, Stjepan Sito, Nikola Bilandžija, Mateja Grubor, Igor Kovačev, Domagoj Zimmer, Andrea Puškarić, Vlado Kušec</i> <b>Suvremena linija dorade ljekovitog bilja na primjeru kamilice</b> <b>A modern line for processing of medicinal herbs based on the example of chamomile</b>	39
5. PREGLEDNI RAD – REVIEW PAPER <i>Autori: Luka Šumanovac, Mladen Jurišić, Petar Lukač, Stjepan Sito, Domagoj Zimmer</i> <b>Elektrostatičko apliciranje zaštitnih sredstava</b> <b>Electrostatic application of protective agents</b>	48
6. IZVORNI ZNANSTVENI RAD – ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER <i>Autori: Ivana Alpeza, Katarina Rončević, Ivan Budimir</i> <b>Adaptation of expert wine assessors to less familiar sensory testing methods without pretraining</b> <b>Prilagodba ekspertnih ocjenjivača vina manje poznatim metodama senzornih ispitivanja bez prethodne pripreme</b>	60

7. IZVORNI ZNANSTVENI RAD – ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
 Autori: Đurđica Kovačić, Bojan Stipešević, Ljubica Ranogajec, Goran Herman, Gordana Bukvić, Lara Ergović, Meri Engler, Davor Kralik, Brigita Popović  
**Agronomic performance of the *Camelina sativa* accession and its biogas production** 71  
**Agronomska performanca i iskoristivost *Cameline sative* u svrhu proizvodnje bioplina**
8. IZVORNI ZNANSTVENI RAD – ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
 Autori: Brigita Popović, Meri Engler, Đurđica Kovačić, Goran Herman, Gordana Bukvić, Lara Ergović  
**The influence of biostimulants on strawberries yield, nutritional and sensory fruit quality** 84  
**Utjecaj biostimulatora na prinos, hranjivu i senzornu kvalitetu plodova jagoda**
- 9.STRUČNI RAD – PROFESSIONAL PAPER  
 Autori: Vinko Krstanović, Kristina Habschied, Tanja Mađerević-Pavetić, Snježana Keleković, Ana Domaćinović, Krešimir Mastanjević  
**Mikroorganizmi u pivarskim sirovinama tijekom slađenja** 92  
**The impact of microorganisms on barley and malt quality**
10. IZVORNI ZNANSTVENI RAD – ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
 Autori: Iva Šikuten, Bernard Kozina, Ana Jeromel, Darko Preiner, Ana-Marija Jagatić Korenika  
**Senzorna ocjena pjenušavog vina 'Graševina' klon OB-435** 100  
**Sensory evaluation of Graševina clone OB-435 sparkling wine**
11. PREGLEDNI RAD – REVIEW PAPER  
 Autori: Ana Matin, Karlo Špelić, Tajana Radić, Tomislav Vašarević, Božidar Matin  
**Dorada i skladištenje krumpira** 110  
**Potato processing and storage**
12. STRUČNI RAD – PROFESSIONAL PAPER  
 Autori: Ivana Varga, Matej Cerovečki, Iva Žulj, Ranko Gantner, Vjekoslav Tadić, Miro Stošić  
**Redoslijed agrotehničkih mjera u proizvodnji krumpira za preradu u čips** 117  
**Agrotechnical measures in potatoes production for processing into chips**
13. IZVORNI ZNANSTVENI RAD – ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
 Autori: Branka Levaj, Ana Dobrinčić, Zrinka Čošić, Maja Repajić  
**Fresh-cut Potatoes Treated with Fennel Essential Oil during Storage at 8 °C** 128  
**"Fresh-cut" krumpir tretiran eteričnim uljem komorača tijekom skladištenja pri 8 °C**