

Zagovori diplomskih del študentov Živilstva in prehrane, 12.9.2022

Ura	Student primek	Student ime	Naslov diplomskega dela	Mentorji	Recenzenti	Predsednik
08:15 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Ceglar	Nina	Ekstrakcija bioaktivnih komponent iz tropin po stiskanju olj	prof dr Rajko Vidrih	prof dr Sonja Smole Možina	prof dr Barbara Jeršek
	Kranjc	Tanita	Protimikrobno delovanje različnih vrst slovenskega medu	prof dr Sonja Smole Možina	doc dr Neža Čadež	
09:00 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Ravnikar	Maruša	Vpliv modre svetlobe na plesni pomembne kot kvarljivci sadja in zelenjave	prof dr Barbara Jeršek	doc dr Emil Zlatič	doc dr Petra Terpinc
	Gerič	Karmen	Mikotoksini v jabolkih in proizvodih iz jabolk	prof dr Rajko Vidrih	prof dr Barbara Jeršek	
	Lukšič	Eva	Probiotiki pri preprečevanju in zdravljenju raka debelega črevesja	prof dr Irena Rogelj	prof dr Barbara Jeršek	
10:15 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Uranjek	Gaja	Vloga biokomponent iz žit pri razvoju funkcionalnih živil	doc dr Petra Terpinc	prof dr Polona Jamnik	prof dr Lea Pogačnik
	Knez	Maša	Odpadni pekovski izdelki kot substrati za proizvodnjo starterskih kultur	prof dr Polona Jamnik	doc dr Petra Terpinc	
11:00 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Kuster	Blaž	Uporaba biosenzorjev za detekcijo virusa SARS-CoV-2	prof dr Lea Pogačnik	doc dr Ilja Gasan Osojnik Črnivec	prof dr Rajko Vidrih
	Nemanič	Anja	Razširjenost pomanjkanja vitamina D	doc dr Evgen Benedik	izr prof dr Bojan Knap	
11:45 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Hašič	Majda	Vloga soli žolčnih kislin v prebavilih	doc dr Iztok Prislan	izr prof dr Matjaž Homan	izr prof dr Tomaž Polak
	Petek	Sanja	Vpliv uživanja kave in čaja na delovanje jeter	doc dr Iztok Prislan	prof dr Marko Kreft	
12:30 Sejna soba Oddelka za živilstvo	Lebar	Iza	Biorazgradljivi embalažni materiali v živilstvu	izr prof dr Tomaž Požri	prof dr Lea Demšar	doc dr Iztok Prislan
	Čermelj	Sanja	Uporaba 3D tiskalnika v slaščičarstvu	prof dr Nataša Poklar Ulrih	izr prof dr Tomaž Polak	