

## **DR. MILENA BUČAR MIKLAVČIČ**

Dr. Milena Bučar Miklavčič je proučevala tri sklope raziskav, ki predstavljajo pomembne in doslej nepoznane znanstvene izsledke. S proučevanjem vpliva skladiščenja deviškega oljčnega olja na vsebnost biofenolov, alkilnih estrov in senzorične značilnosti svežega olja, po enem letu in dveh letih, je ugotovila značilno zastopane sekoiridoidne spojine DMO-AgI-dA, DML-Agl-dA, L-Agl-dA pri sorti 'Istrska belica', pri sorti 'Leccino' DMO-AgI-dA in pri sorti 'Maurino' DMO-Agl-dA, O-Agl-A. S statističnim testom Wilcoxon–Mann–Whitney je pokazala, da so razlike med intenzivnostjo grenkobe in pikantnosti v oljih sorte 'Istrska belica' v primerjavi z drugimi sortami statistično značilne. S pomočjo Spearman rank koeficienta je dokazala šibke, a statistično značilne korelacije za senzorična opisnika pregreto in žarko z vsebnostjo alkilnih estrov maščobnih kislin. V drugem sklopu raziskav je ugotovila razlike med filtriranimi in nefiltriranimi olji v senzorični oceni in večji vsebnosti tirozola in hidroksitirozola v nefiltriranih oljih. V tretjem sklopu je bil izveden namakalni poskus za oljke, kjer je poleg dinamike porabe vode dr. Milena Bučar Miklavčič ugotavljala tudi velikost pridelka (kg/ha), vsebnost olja v plodovih, maščobnokislinsko sestavo, vsebnost biofenolov ter senzorične značilnosti.