

<https://zir.nsk.hr/user/profile/mbz/270491>

Vrijeme izvoza: 19.04.2024. 07:56:55

Repozitorij: zir.nsk.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 39

Broj izvezenih zapisa: 39

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Utjecaj sezone na mikrobiološku kakvoću mlijeka u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji		Sadak, Josip	
Kvaliteta kuhanog sira uz dodatak začinskog bilja		Vaskić, Iva	
Utjecaj načina soljenja na kemijski sastav, randman, reološke i senzorske osobine sira Škripavca		Ivaniš, Matea	
Utjecaj zrenja polutvrđog kozjeg sira u ulju na njegov fizikalno-kemijski sastav i senzorna svojstva		Zadravec, Marin	
Utjecaj trajanja i temperature inkubacije na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva polutrajnih kobasica		Mirić, Milijana	
Fermentirana mlijeka magarice		Milat, Ema	
Proteolitičke i teksturne promjene polutvrđog kozjeg sira tijekom zrenja u ulju.		Dabo, Antonia	
Poboljšanje reoloških i organoleptičkih svojstava kozjeg jogurta dodatkom probiotičkih bakterija		Pinturić, Bernard	
Utjecaj zamjene dijela NaCl s KCl na kemijski sastav i reološka svojstva sira Škripavca		Maričić, Lea	
Utjecaj zamjene dijela natrijevog klorida s kalijevim kloridom na randman sira Škripavca		Glavaš, Andrijana	
Potencijal primjene probiotičkih bakterija i prebiotika u proizvodnji funkcionalnog ovčjeg jogurta		Maltarić, Stefani	
Potencijal korištenja sirutke u proizvodnji alkoholnog pića		Kazalac, Josipa	
Održivo zbrinjavanje sirutke		Rudar, Andrea	
Utjecaj smanjenja udjela NaCl djelomičnom zamjenom s KCl na senzorska svojstva sira škripavca		Dragić, Gabrijela	
Unaprjeđenje poslovanja OPG-a otvaranjem mini sirane		Levak, Antonio	
Primjena probiotičkih bakterija u proizvodnji sladoleda		Domić Brkanović, Tajana	
Udjel zasićenih masnih kiselina u maslacu proizvedenom na obiteljskim-poljoprivrednim gospodarstvima		Žiga, Karla	

Priprema vrhnja za proizvodnju maslaca		Štokovac, Roberto	
Proteini sirutke kao dijetetski dodatak u prehrani sportaša		Črljenjak, Marija	
Primjena bakteriocina bakterija mliječne kiseline u liječenju humanih urinarnih infekcija		Mrša, Marin	
Potencijal primjene probiotičkih bakterija u proizvodnji mliječnih deserata s dodatkom kakaa		Mandinić, Sandra	
Korištenje lizozima u sprečavanju ranog i ksnog nadimanja polutvrdih i tvrdih sireva		Lovrić, Katarina	
Sadržaj beta karotena i retinola u mlijeku krava Jersey pasmine		Rusan, Tomislav	
Bakteriocini bakterija mliječne kiseline u prevenciji i liječenju mastitisa		Grgić, Andreja	
Bioaktivni peptidi mlijeka i mliječnih proizvoda		Janda, Dana	
Sustav analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka u proizvodnji jogurta i polutvrdog sira		Gjuračić, Dijana	
Utvrđivanje patvorenja konzumnog mlijeka dodatkom mlijeka u prahu modificiranom spektrofotometrijskom metodom		Zorić, Lorena	
Učinci primjene začina na kvalitetu i sigurnost mliječnih proizvoda		Filipović, Glorija	
Potencijal primjene bakteriocina bakterija mliječne kiseline u proizvodnji mliječnih proizvoda		Petanjek, Zvezdana	
Pojavnost bakterije <i>Listeria monocytogenes</i> u sirovom mlijeku i siru		Petričko Pučar, Petra	
Tehnologija proizvodnje fermentiranih mlijeka od mlijeka magarice		Štokić, Ivona	
Utjecaj trajanja zagrijavanja sirutke na teksturu i iskoristivost proteina i masti u proizvodnji bračke skute		Levak, Martina	
Korištenje probiotičkog kvasca <i>Saccharomyces boulardii</i> u proizvodnji mliječnih proizvoda		Ille, Lina	
Utjecaj standardizacije mlijeka na randman sira škripavca		Anušić, Jasna	
Proteoliza i promjene teksture sira iz mišine tijekom zrenja		Petrović, Denis	
Utjecaj standardizacije mlijeka na kemijski sastav i senzorska svojstva sira škripavca		Kalaš, Sanda	
Probiotički učinak bakterije <i>Bifidobacterium animalis</i> -BB-12 u prevenciji i liječenju humanih bolesti		Šalić, Tatjana	
Hranjiva i fiziološka vrijednost jogurta		Majstrović, Ivana	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka		Perić, Domagoj	