

Time of export: 28.03.2024. 22:56:03

Repository: zir.nsk.hr

Number of records on this URL: 101

Records exported: 100

Title	URL	Authors	Host item title
KAVA KAO TRGOVAČKA ROBA - VRSTE, UVJETI ČUVANJA I PRODAJE		Soldo, Goran	
Utjecaj dodatka kore mandarine na svojstva kakaovih krem-proizvoda		Tisai, Patricija	
JAKA ALKOHOLNA PIĆA KAO TRGOVAČKA ROBA		Spahić, Jasmina	
MLIJEKO KAO TRGOVAČKA ROBA		Tilhof, Luka	
MED KAO TRGOVAČKA ROBA		Roguljić, Marija	
SNACK PROIZVODI OD KRUMPIRA KAO TRGOVAČKA ROBA NA PRIMJERU TVORNICE KANAAN d.o.o. - PROIZVODNJA, VRSTE, SKLADIŠTENJE I PRODAJA		Kusturić, Helena	
Svojstva pasti i gelova škrobova različitih sorti krumpira		Šakić, Katarina	
Proizvodnja ulja iz sjemenki grožđa hladnim prešanjem i određivanje udjela resveratrola u pogači		Zećiri, Besar	
SIR KAO TRGOVAČKA ROBA - VRSTE, UVJETI ČUVANJA I PRODAJE		Ivanković, Ivan	
Subkrična ekstrakcija bioaktivnih komponenti iz taloga kave i ljuske crvenog luka		Zećiri, Muhamed	
VINO KAO TRGOVAČKA ROBA - VRSTE, UVJETI ČUVANJA I PRODAJE		Lozić, Mihajla	
Izolacija i karakterizacija škroba iz različitih sorti krumpira		Zmaić, Valentina	
Primjena različitih vrsta karboksimetil celuloze na svojstva instant kakao napitaka s dodanom kakaovom ljuskom		Lamešić, Sandra	
Utjecaj dodatka kakaove ljuske i različitih hidrokoloida na svojstva instant kakao napitaka		Grbeš, Josipa	
Utjecaj dodatka različitih emulgatora na svojstva krem-namaza smanjene kalorijske vrijednosti		Pavličević, Katarina	
ČOKOLADA I SRODNI PROIZVODI KAO TRGOVAČKA ROBA - VRSTE, UVJETI ČUVANJA I PRODAJE		Biberović, Ema	
Utjecaj dodatka kazeina na svojstva nutritivno poboljšanih krem-namaza		Pukec, Andrija	

Primjena tropa aronije u proizvodnji ekstrudiranih snack proizvoda		Lukanec, Ena	
Svojstva kukuruznih ekstrudata s dodatkom pirovih posija		Šimunović, Sara	
Utjecaj dodatka kakaove ljske na svojstva mliječne čokolade		Milošević, Ines	
Utjecaj količine kuglica na svojstva tamnih i mliječnih čokolada proizvedenih u kugličnom mlinu		Jurić, Ivana	
Utjecaj visokonaponskog električnog pražnjenja i pulsirajućeg električnog polja na acetiliranje nativnog krumpirovog škroba		Herceg (rođ. Harmadi), Kristina	
Utjecaj vremena miješanja na svojstva tamnih i mliječnih čokolada proizvedenih u kugličnom mlinu		Jurkić, Marijana	
Razvoj čokolade s jakim alkoholnim punjenjem		Trgovac, Mirela	
Primjena novih tehnologija za ekstrakciju polifenola iz komine borovnice		Jelinić, Josip	
Utjecaj dodatka kakaove ljske na svojstva tamne čokolade		Vincek, Ivana	
Utjecaj dodatka kaka maslac ekvivalenta na svojstva tamne i mliječne čokolade		Anić, Ivana	
Utjecaj vlažnosti zamjesa na svojstva ekstrudiranih brašna različitih sorti kukuruza		Romić, Mirjana	
Utjecaj različitih emulgatora na svojstva tamne i mliječne čokolade		Jurašinović, Marijana	
Svojstva kukuruznog škroba modificiranog pri različitim temperaturnim profilima ekstruzije		Tkalec, Ivana	
Primjena ekstruzije za modifikaciju visoko-amiloznog kukuruznog škroba		Tušek, Ines	
Svojstva škroba tapioke modificiranog postupkom ekstruzije		Šušnjar, Petra	
Utjecaj vlažnosti zamjesa na svojstva ekstrudiranih brašna pšenice i ječma		Blaž, Nikolina	
Fizikalna svojstva i udio ergot alkaloida u kukuruznim snack proizvodima s dodatkom raženih posija		Barišić, Veronika	
Utjecaj temperaturnog profila ekstruzije na svojstva pšeničnog i ječmenog brašna		Radeljić, Anđela	
Utjecaj ekstruzije na svojstva smjesa pšeničnog brašna i pivskog tropa		Horvat, Andrea	
Fizikalna svojstva kukuruznih ekstrudata s dodatkom pogače buče proizvedenih superkritičnom CO_2 ekstruzijom		Faletar, Ana	
Proizvodnja kukuruznih ekstrudata superkritičnom CO_2 ekstruzijom s dodatkom odmašćene pogače industrijske konoplje		Majstorović, Tamara	
Utjecaj dodatka pogače lješnjaka na svojstva kukuruznih ekstrudata dobivenih superkritičnom CO_2 ekstruzijom		Malenica, Josip	

Utjecaj emulgatora poliglicerol poliricinoleata na svojstva krem namaza od kikirikija		Banović, Marija	
Svojstva smjesa ječmenog brašna i tropa jabuke modificiranih postupkom ekstruzije		Jakobović, Ivana	
Prilagodba postojećeg sustava upravljanja kvalitetom organizacije na zahtjeve norme ISO 9001:2015		Hećimović, Josipa	
Reološka svojstva pšeničnog brašna s dodatkom repinih rezanaca i utjecaj na kvalitetu proizvoda na bazi brašna		Jonjić, Željka	
Utjecaj procesnih parametara i sastojaka na reološka svojstva emulzije ulja i vode		Jovičić, Daria	
Proizvodnja rafiniranog etilnog alkohola iz melase šećerne repe modificiranim postupkom po Vogelbuschu		Šumanovac, Sanja	
Sprječavanje nastanka boje tijekom proizvodnje bijelog šećera		Tucaković, Mira	
Utjecaj temperatura termičkog procesa obrade i skladištenja na neke parametre sigurnosti i kvalitete kakaove mase		Leko, Ivana	
Utjecaj lecitina na svojstva namaza od kikirikija		Džakić, Mirela	
Utjecaj uvjeta prerade koštice buče na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost ulja		Mađarević Pavetić, Tanja	
Utjecaj dodatka kakao ljuške na svojstva kukuruznih ekstrudata		Vrdoljak, Anđela	
HACCP sustav u restoranima		Vulin, Zdravko	
Određivanje mikrobne populacije zraka u različitim uvjetima		Katalinić, Zvonimir	
Korelacija reoloških svojstava ječma i kvalitete slada		Grgić, Ilija	
Svojstva ekstrudata na bazi kukuruzne krupice s dodatkom izluženih repinih rezanaca		Slišković, Sanja	
Svojstva kukuruznih ekstrudata s dodatkom pivskog tropa		Zečević, Antonio	
Utjecaj dodatka pektina na fizikalna svojstva kukuruznih ekstrudata s dodatkom pivskog tropa		Njegač, Jasmina	
Mikrobiološka kontaminacija površina i predmeta opće uporabe		Mezedi, Nina	
Utjecaj dodatka tropa jabuke na svojstva kukuruznih snack proizvoda		Huzjak, Đurđica	
Svojstva ekstrudiranih snack proizvoda na bazi kukuruzne krupice s dodatkom posija		Roth, Ana	
Utjecaj dodatka zobi na svojstva ekstrudiranih proizvoda na bazi kukuruzne krupice		Tanasković, Ivana	
Svojstva ekstrudiranih proizvoda na bazi kukuruzne krupice s dodatkom raži		Gelemanović, Marta	
Utjecaj dodatka pira na svojstva ekstrudiranih proizvoda na bazi kukuruzne krupice		Pušić, Marija	
HACCP sustav u preradi mlijeka		Klepić, Martina	

Utjecaj parametara ekstruzije na oštećenje škroba i udio rezistentnog škroba		Miljević, Duška	
Svojstva želatinizacije i retrogradacije dvostruko modificiranih škrobova pšenice i krumpira		Lendić, Dražen	
Utjecaj različitih antioksidansa i biljnih ekstrakata na stabilnost žitarica za doručak		Sajdl, Maja	
Utjecaj granulacije kukuruzne krupice na svojstva ekstrudata		Zeko, Josip	
Utjecaj konfiguracije puža na svojstva ekstrudata kukuruzne krupice		Bojanić, Maria	
Utjecaj vlažnosti kukuruzne krupice na svojstva ekstrudata		Varžić, Andrea	
Utjecaj vlažnosti pšenične krupice na svojstva ekstrudata		Vračević, Ružica	
Utjecaj parametara ekstruzije kukuruzne krupice na reološka svojstva ekstrudata		Pavoković, Mariana	
Ispitivanje mogućnosti zamjene natrijevog klorida kalijevim kloridom i glicinom u proizvodnji domaće slavonske kobasice		Šimunić, Monika	
Utjecaj masenog udjela kuhinjske soli na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva te zdravstvenu ispravnost domaće slavonske kobasice		Delonga, Danijela	
Optimiranje utjecaja različitih dodataka na inhibiciju naknadne kristalizacije tekućeg šećera		Bertić, Marija	
Modifikacija škroba izoliranog iz pšenice sorte "Srpanjka" epiklorhidrinom		Čolović, Bojana	
Svojstva pasti dvostruko modificiranih škrobova izoliranih iz različitih sorti raži		Petrešin, Tomislav	
Utjecaj ekstruzije na svojstva smjesa kukuruzne krupice s heljadinim i kestenovim brašnom		Jozinović, Antun	
Uvođenje HACCP sustava u proizvodnju svježih krem sireva		Kišmartin, Irena	
Svojstva pasti umreženih i acetiliranih škrobova pšenice i krumpira		Jelašac, Anita	
Modifikacija škroba pšenice smjesom azelainske kiseline i acetanhidrida		Žukić, Branka	
Utjecaj modifikacije smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida na udio rezistentnog škroba i stabilnost škroba pšenice		Lučić, Slađana-Marija	
Reološka i termofizikalna svojstva različitih škrobova modificiranih natrij tripolifosfatom		Ljubas, Igor	
Modifikacija škroba izoliranog iz pšenice sorte „Golubica“ smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida		Hadrović, Ivan	
Termofizikalna i fizikalna svojstva škroba izoliranog iz pšenice sorte „Srpanjka“ modificiranog smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida		Bekavac, Joško	
Modifikacija škroba izoliranog iz pšenice sorte „Golubica“ epiklorhidrinom		Hruškar, Margareta	

Modifikacija kukuruznog škroba smjesama jantarne kiseline i acetanhidrida te glutarne keseline i acetanhidrida		Gregurek, Dijana	
Fizikalno kemijski sastav tradicionalnih fermentiranih kobasica u RH i u svijetu		Halt, Silvio	
Kontrola kvalitete tijekom rafinacije šećera iz šećerne repe i sirovog smeđeg šećera iz šećerne trske		Drača, Nela	
Izolacija i karakterizacija škroba iz različitih sorti pšenice		Perak, Silvija	
Modifikacija škroba ječma smjesama organskih dikiselina i acetanhidrida		Šoštarec, Ana	
Utjecaj dodatka različitih šećera i pH na stabilnost pigmenata u zamrznutoj kaši cikle		Rak, Sandra	
Socioekonomska i senzorska analiza čaja od peršina		Vitić, Jelena	
Probavljivost nativnog i škroba ječma modificiranog smjesom glutarne kiseline i acetanhidrida		Jozinović, Antun	
Određivanje krioprotektorske djelotvornosti trehaloze na uzorke pilećeg surimija diferencijalnom motridbenom kalorimetrijom (DSC)		Jovanovac, Barbara	
Priprava i karakteriziranje modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida		Stanković, Ivana	
Utjecaj dodatka šećera i pH na stabilnost pigmenata u kaši cikle prije i nakon liofilizacije		Marić, Martina	
Priprava i karakteriziranje modificiranog škroba tapioke s epiklorhidrinom		Tomesić, Maja	
Prihvatljivost jela od batata kod djece predškolske i školske dobi		Boban, Katica	
Acetiliranje i karakteriziranje škroba iz pšenice i krumpira		Matas, Ines	
HACCP sustav u pogonu za preradu mlijeka		Zagrajšek, Goran	
Procjena sigurnosti unosa aspartama u odnosu na prihvatljivi dnevni unos		Poljak, Vedran	