

Time of export: 24.04.2024. 06:47:37

Repository: zir.nsk.hr

Number of records on this URL: 220

Records exported: 100

Title	URL	Authors	Host item title
Utjecaj dodatka antioksidansa na održivost ulja sikavice		Tomljenović, Stjepana	
Utjecaj frekvencije regulatora okretaja elektromotora i antioksidansa na iskorištenje i održivost konopljinog ulja sorte Finola		Čorluka, Sarah	
Utjecaj nastavka za izlaz pogače i temperature glave preše na iskorištenje konopljinog ulja sorte Finola		Pleško, Matea	
Ispitivanje kakvoće sirnog namaza s dodatkom bučinih sjemenki		Tomljanović, Marijana	
Kontrola kakvoće fermentiranih mliječnih proizvoda i svježeg sira		Popijač, Dijana	
Kontrola kvalitete mlijeka u RH		Pukec, Andrija	
Mikrobiološka analiza mlijeka i mliječnih proizvoda		Marić, Evica	
Proizvodnja krutog i tekućeg jogurta		Vilić, Ružica	
Razvoj i ispitivanje kakvoće sirnog namaza s dodatkom bučinog ulja		Mihalina, Marko	
Utjecaj načina pripreme i udjela bučinih sjemenki na prihvatljivost sirnog namaza		Puškarčić, Ela	
Mikrobiološke analize prehrambenih proizvoda animalnog podrijetla		Hećimović, Dubravka	
Utjecaj antioksidansa i sinergista na održivost konopljinog ulja		Tokić, Mirna	
Utjecaj antioksidansa na održivost ulja smeđeg lana		Radanović, Tamara	
Utjecaj hladnog prešanja sjemenki šafranike pužnom prešom na iskorištenje ulja		Subotić, Marina	
Funkcionalna svojstva proteina sirutke		Tadić, Goran	
Utjecaj kondicioniranja, ljuske suncokreta i antioksidanasa na proizvodnju i oksidacijsku stabilnost ulja kikirikija		Vrdoljak, Martina	
Proizvodnja i stabilizacija lješnjakovog ulja s prirodnim i sintetskim antioksidansima		Petrić, Sofija	

Utjecaj antioksidanasa na stabilizaciju mješavine lješnjakovog ulja i ulja koštice grožđa		Cindrić, Korana	
Utjecaj antioksidanasa na stabilizaciju mješavine lješnjakovog ulja i lanenog ulja		Kovačić, Marija	
Utjecaj prešanja i ekstrakta kadulje na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost ulja gorušice		Lukac, Mateja	
Utjecaj prešanja i ekstrakta kadulje na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost ulja šafranike		Nikolić, Nives	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog ulja šafranike		Vrban, Dino	
Izolacija i upotreba mliječnih proteina		Milošević, Ines	
Ljekovita svojstva pčelinjih proizvoda		Jurić, Ivona	
Tehnologija proizvodnje polutvrdog sira		Hojka, Martina	
Vrste zagađenja mlijeka		Radman, Marija	
Utjecaj prešanja i ekstrakta kadulje, ekstrakta ružmarina, ekstrakta zelenog čaja na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost lanenog ulja		Ibrišimović, Martina	
Utjecaj prešanja i ekstrakta kadulje, ružmarina, zelenog čaja na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost lješnjakovog ulja		Štefančić, Sara	
Proizvodnja krem sira u industrijskim uvjetima		Vila, Jadranka	
Ispitivanje mogućnosti zamjene natrijevog klorida kalijevim kloridom u proizvodnji kuhanog sira		Huđek, Antonia	
Tehnologija proizvodnje fermentiranog svježeg sira		Šimić, Marko	
Proizvodnja ulja podlanka (Camelina sativa L.) hladnim prešanjem i utjecaj mikrovalnog zagrijavanja i antioksidanasa na stabilizaciju ulja		Zlosa, Tihana	
Utjecaj dodatka prirodnih antioksidanasa različite koncentracije na oksidacijsku stabilnost suncokretovog ulja		Banovac, Anamaria	
Higijenska ispravnost mlijeka i mliječnih proizvoda u RH		Jurić, Ivana	
Utjecaj parametara prešanja i dodatka antioksidanasa na iskorištenje i stabilnost ulja koštice šljive		Cikoš, Ana-Marija	
Određivanje mikološke populacije u prostorima i kućanstvima poplavljenih područja Gunje		Markoljević, Ivana	
Terapijski mliječni proizvodi - probiotici		Jurkić, Marijana	
Ispitivanje kakvoće zrna kukuruza uzgojenog uz dodatak korisnih mikroorganizama		Tomas, Ivan	
Ispitivanje mikrobiološke ispravnosti proizvoda organski uzgojenih uljarica		Jager, Nina	

Utjecaj frekvencije elektromotora, nastavka za izlaz pogače i temperature glave preše na proizvodnju bučinog ulja		Kalšan, Melita	
Utjecaj nastavka za izlaz pogače i temperature glave preše te dodatka antioksidanasa na iskorištenje i stabilnost ulja koštice marelice		Tutić, Antonio	
Utjecaj vrste koagulanta na kemijska, senzorska i teksturalna svojstva dimljenog kuhanog sira		Novaković, Jovana	
Kiselinsko-toplinska koagulacija mlijeka pomoću različitih organskih kiselina		Kojić, Nataša	
Aflatoksini u mlijeku i mliječnim proizvodima		Jelić, Josipa	
Utjecaj temperature vrhnja i dodataka na prinos i kakvoću maslaca		Sukačić, Jelena	
Mogućnost primjene različitih voćnih sokova za koagulaciju mlijeka u proizvodnji kuhanog sira		Šajatović, Tena	
Utjecaj hladnog prešanja oraha na iskorištenje ulja i reološka svojstva namaza od orahove pogače		Foruglaš, Diana	
Utjecaj parametara hladnog prešanja bučine koštice (golice) na iskorištenje bučinog ulja		Gajšek, Maja	
Utjecaj udjela soli na parametre kakvoće sira tipa Feta		Stuparić, Ana	
Mogućnost iskorištenja sirutke u proizvodnji grčkog tipa albuminskog sira		Lacković, Ines	
Utjecaj prešanja koštica buče i dodatka antioksidanasa na iskorištenje i održivost hladno prešanog ulja		Jurić, Tena	
Utjecaj β -glukana na kakvoću piva		Andrašek, Allen	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog konopljinog ulja s dodatkom antioksidanasa i sinergista		Devčić, Antonia	
Mikrobiološka analiza namirnica animalnog podrijetla u RH		Rašić, Anđela	
Mlijeko u prahu		Mandarić, Jelena	
Primjena odabranih mješovitih starter kultura u proizvodnji sira tipa Feta		Vidaček, Štefica	
Proizvodnja polutvrdog i tvrdog sira		Ivanković, Ana	
Tehnologija proizvodnje tekućeg jogurta		Veljković, Vladimir	
Upotreba meda u prehrambenoj i drugim industrijama		Babić, Ingrid	
Ispitivanje kakvoće zrna soje uzgojene uz dodatak korisnih mikroorganizama		Djurdjević, Ivana	
Ispitivanje mogućnosti zamjene natrijevog klorida kalijevim kloridom u proizvodnji bijelog sira		Prolić, Antonela	
Utjecaj hladnog prešanja i dodatka antioksidanasa na održivost ulja iz koštice marelice		Kurečić, Ines	
Primjena mliječnih proteina u prehrambenoj industriji		Martinović, Slaviša	

Utjecaj parametara prešanja i skladištenja na iskorištenje i oksidacijsku stabilnost hladno prešanog ulja podlanka (<i>Camelina sativa</i> L.)		Karzalko, Sabina	
Utjecaj dodatka antioksidanasa i sinergista na oksidacijsku stabilnost ulja pistacije		Lijić, Andrea	
Djelovanje žumanjka jajeta patke i proteina mlijeka na reološka svojstva i oksidacijsku stabilnost majoneze		Šilipetar, Marijana	
Ispitivanje kinetike kiselinske hidrolize otpadnog pivskog kvasca		Šimunović, Ivan	
Održivost proizvedenog hladno prešanog ulja chie (<i>Salvia hispanica</i> L.)		Bilić, Lucija	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja i dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost hladno prešanog ulja iz koštice marelice		Stanković, Jelena	
Optimizacija tehnološkog procesa proizvodnje tradicionalnog kuhanog sira u laboratorijskim uvjetima		Maretić, Nela	
Prebiotici i sinbiotici u mljekarskoj industriji		Larma, Krunoslav	
Primarna prerada mlijeka i proizvodnja svježeg sira u mljekarama srednjeg kapaciteta		Špoljarić, Maja	
Intolerancija na laktozu		Mijić, Darko	
Spektrofluorimetrijska analiza kiselo topljivih proteina kravljeg i kozjeg mlijeka		Dobrijević, Zorana	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja i dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost lješnjakovog ulja		Mitrović, Marijana	
Obrada otpadne vode iz kućanstva tehnologijom efektivnih mikroorganizama		Bošnjaković, Goran	
Utjecaj dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost palmine masti		Palameta, Anđelka	
Obrada otpada organskog podrijetla iz kućanstva tehnologijom efektivnih mikroorganizama		Ižaković, Maja	
Određivanje udjela β -glukana u domaćim sortama pivarskog ječma iz žetve 2013.		Radić, Mato	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja i dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost ulja pistacije		Dominković, Irena	
Utjecaj antioksidanasa i sinergista na održivost hladno prešanog ulja šafranike		Marjanović, Mirjana	
Utjecaj lokacije maslinika i dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost ulja maslina sorte Oblica		Tolić, Danijela	
Utjecaj antioksidanasa i sinergista na oksidacijsku stabilnost proizvedenog hladno prešanog lješnjakovog ulja		Ljiljanić, Tea	
Proizvodnja i održivost hladno prešanog lješnjakovog ulja		Baotić, Monika	
Kemijski sastav i svojstva kuhanog sira s područja Slavonije		Mišlov, Martina	
Utjecaj dodatka antioksidanasa na održivost makovog ulja		Karimović, Marina	

Utjecaj procesnih parametara hladnog prešanja sjemenki maka na iskorištenje i kvalitetu ulja		Žuljević, Romana	
Reološke karakteristike salatne majoneze sa žumanjkom jajeta kokoši i prepelice		Panzalović, Valentina	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog bučinog ulja		Škof, Barbara	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja, antioksidanasa i skladištenja na oksidacijsku stabilnost hladno prešanog ulja podlanka (Camelina sativa L.)		Balentović, Martina	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog ulja iz koštice marelice		Kostelac, Ivana	
Upotreba mliječnih komponenata za proizvodnju dječje hrane		Đurđa, Ivona	
Upotreba meda u prehrambenoj industriji		Marković, Marko	
Patogeni mikroorganizmi u mlijeku i mliječnim proizvodima		Grgurovac, Maja	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog orahovog ulja		Cik, Martina	
Utjecaj postupka slađenja pšenice na veličinu i strukturu gubitaka suhe tvari slada		Martinov, Davor	
Tehnološki postupak proizvodnje jogurta		Šajatović, Tena	
Sustav kontrole kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda u RH		Vidaček, Štefica	
Određivanje teških metala i aflatoksina u mlijeku		Sukačić, Jelena	
Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog lanenog ulja		Panak, Jelena	
Utjecaj sastojaka i homogenizacije na reološka svojstva salatne majoneze s kašom banane		Marković, Tanja	
Utjecaj dodataka mješavine antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost repičinog ulja		Bigić, Tamara	
Utjecaj dodatka mješavine antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost suncokretovog ulja		Gnjatović, Luka	
Ispitivanje aktivnosti alfa-amilaze u domaćim pivarskim sortama ječma		Dujković, Bojan	
Utjecaj sastojaka i homogenizacije na reološka svojstva salatne majoneze s dodatkom kaše bundeve		Mikec, Darko	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja i dodatka antioksidansa na promjenu održivosti biljnih ulja		Pavlović, Dajana	
Inhibicija Listeria monocytogenes probiotičkim bakterijama Bifidobacterium longum tijekom čuvanja fermentiranih mlijeka		Juras, Linda	
Utjecaj antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost suncokretovog i maslinovog ulja		Dominković, Olivera	
Utjecaj procesnih parametara prešanja na iskorištenje i kvalitetu hladno prešanog suncokretovog ulja		Besten, Valentina	
Med i njegova ljekovita svojstva		Cah, Goranka	

Utjecaj antioksidansa na oksidacijsku stabilnost ulja koštica grožđa		Đurkan, Sanja	
Utjecaj antioksidansa na oksidacijsku stabilnost ulja konoplje		Odak, Ivana	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja na oksidacijsku stabilnost ulja konoplje		Vučić, Ružica	
Utjecaj antoksidansa na oksidacijsku stabilnost rižinog ulja		Palac, Borka	
Utjecaj sastojaka i homogenizacije na reološka svojstva salatne majoneze s dodatkom kaše jabuke		Šutalo, Helena	
Fermentirani mliječni proizvodi		Dominković, Irena	
Utjecaj sastojaka na reološke karakteristike namaza od suncokreta		Nosić, Tonka	
Utvrđivanje parametara proizvodnje i kakvoće autohtonog sira "Prga" iz Prekodravlja		Turi, Jelena	
Utjecaj procesa homogenizacije na reološke karakteristike salatne majoneze		Albert, Adela	
Djelovanje različitih antioksidansa na oksidacijsku stabilnost smjese biljnih ulja		Vadas, Josipa	
Utjecaj različitih sastojaka na reološka svojstva namaza od bučinih koštica		Drčec (udana Kralj), Marika	
Promjena oksidacijske stabilnosti biljnih ulja tijekom mikrovalnog zagrijavanja		Tomić, Aleksandra	
Utjecaj dodatka ekstrakta ružmarina i maslinovog lista na oksidacijsku stabilnost mješavine sezamovog i suncokretovog ulja		Mladenović, Maja	
Procjena prikladnosti fermentiranih mliječnih proizvoda za prehranu osoba s intolerancijom na laktozu		Nieder, Daria	
Proizvodnja topljenog sira		Vacek, Kristina	
Proizvodnja novih tipova sireva na obiteljskom gospodarstvu Vidmar u Hrvatskoj Dubici		Vidmar, Jelena	
Utjecaj parametara mikrovalnog zagrijavanja na oksidacijsku stabilnost biljnih ulja		Drobac, Sanja	
Ispitivanje fermentacije kravljeg, kozjeg i sojinog mlijeka probiotičkom bakterijom Lactobacillus casei Lc-01		Čuljak, Marijana	
Odnos koncentracija selena u kozjem mesu prema razinama u iznutricama i mlijeku		Koić, Ivana	
Utjecaj antioksidansa na promjenu oksidacijske stabilnosti smjese biljnih ulja		Grgurovac, Zrinka	
Antiaflatoksikogeni utjecaj odabranih inhibitora glutation S-transferaze		Juranić, Sanja	
Sastav mliječnih formula za prehranu djece predškolske dobi		Pehar, Danijela	
Razvoj enzimske aktivnosti zrna tijekom klijanja pšenice u kontroliranim uvjetima		Rušnov, Krešimir	
Prehrambeni proizvodi na bazi meda		Bartolec, Vida	

Pčelinji proizvodi s terapijskim djelovanjem		Novak, Maša	
Terapijska svojstva propolisa		Pokrivač, Samanta	
Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja na održivost biljnih ulja		Labrović, Ivana	
Optimiranje sastava probiotičkih mliječnih deserata s kesten pireom		Jalšić, Valentina	
Utjecaj sastojaka na reološka svojstva namaza od lješnjaka		Prpić, Iva	
Utvrđivanje proizvodnih parametara autohtonih mliječnih proizvoda obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva		Kvesić, Ivana	
Izrada novih tipova namaza na osnovi svježeg sira i vrhnja		Tadić, Ivana	
Karakterizacija proizvodnje autohtonih sireva na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu		Tomas, Ana	
Proizvodnja novih tipova polutvrdih sireva s dodacima na obiteljskom gospodarstvu		Gubijan, Marina	
Razvoj novih proizvoda sa sirnim namazom		Biškup, Nikola	
Utjecaj mikrovalnog i konvekcijskog zagrijavanja na oksidacijsku stabilnost bučinog ulja		Drčec, Marika	
Modifikacija škroba izoliranog iz pšenice sorte "Srpanjka" epiklorhidrinom		Čolović, Bojana	
Parametri proizvodnje i svojstva kozjeg sira proizvedenog na obiteljskom gospodarstvu u Bošnjacima		Plavšić, Josipa	
Proizvodnja novih vrsta svježeg znatog sira		Gradinjan, Maja	
Proizvodnja novog tipa Feta sira		Gvozdanović, Andrea	
Oksidacijska stabilnost smjese biljnih ulja praćena Oven testom		Gložinić, Ivana	
Uvođenje HACCP sustava u proizvodnju svježih krem sireva		Kišmartin, Irena	
Utjecaj vrste ulja, ugljikohidrata i žumanjaka na reološka svojstva majoneze		Sikra, Suzana	
Utjecaj antioksidansa na održivost smjese biljnih ulja		Vuković, Danijela	
Modulacija uvjeta ultrazvučne homogenizacije u razaranju micelija Aspergillus flavusa		Meteš, Ivan	
Fluorescencija peptidne frakcije kravlje i kozjeg mlijeka		Eškit, Marina	
Utjecaj prirodnih antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost bučinog ulja		Đurkan, Tomislav	
Stabilnost enzima katalaze i glutation S-transferaze kod različitih uvjeta čuvanja micelija Aspergillus flavusa		Prka, Marija	
Terapijski učinak mliječnih proizvoda		Andrić, Kristina	

Probiotici u mljekarskoj industriji		Mladenović, Maja	
Linija svježih krem sireva		Albert, Adela	
Utjecaj udjela sastojaka na reološka svojstva i prihvatljivost namaza od lješnjaka		Šupuković, Dijana	
Linija topljenih sireva		Sović, Vedrana	
Linija polutvrdih sireva		Pavasović, Željana	
Linija proizvodnje polutvrdih sireva		Manić, Vedrana	
Modifikacija škroba pšenice smjesom azelainske kiseline i acetanhidrida		Žukić, Branka	
Određivanje proteina u prehrambenim proizvodima		Janči, Marijana	
Oksidacijska stabilnost biljnih ulja s dodatkom tert-butilhidrokinona i prirodnih antioksidansa		Horvat (udano Pašić), Melita	
Prebiotički učinak meda i antagonizam probiotičke bakterije Lactobacillus casei prema Listeria monocytogenes tijekom čuvanja fermentiranih mlijeka		Presečan, Senka	
Razlike u sastavu kozjeg i kravljeg mlijeka i terapijska primjena kozjeg mlijeka		Boc, Martina	
Ispitivanje pesticida u hrani		Janči, Sanela	
Primjena mliječnih kultura u prehrambenoj industriji		Ćakarun, Josipa	
Proizvodnja fermentiranih mliječnih proizvoda		Džambo, Ana	
Utjecaj promjene procesnih parametara tijekom slađenja na topljivost proteina pšenice		Gagula, Goran	
Terapijska svojstva propolisa		Plazibat, Vanja	
Analiza teksture hrvatskih autohtonih ovčjih sireva		Marketanović, Marija	
Analiza teksture polutvrdih sireva različitih proizvođača na hrvatskom tržištu		Marketanović, Željka	
Proizvodnja polutvrdih sireva na obiteljskom gospodarstvu Berger iz Varaždina		Berger, Natalia	
Proizvodnja sirne mozaik rolade sa šunkom		Fundak, Tamara	
Proizvodnja sirne rolade sa šunkom		Kocijan, Ivana	
Oksidacijska stabilnost biljnih ulja s dodatkom propil galata i ekstrakta ružmarina		Volmut, Katica	
Ispitivanje sladarske kakvoće sorte pšenice Adriana		Grozaj, Krunoslav	
Utjecaj promjene procesnih parametara tijekom fermentacije kiselog tijesta na parametre kvalitete kruha		Tosenberger, Mihaela	

Ispitivanje utjecaja izgleda ambalaže prehrambenih proizvoda na percepciju kod potencijalnih kupaca		Sekulić, Andrej	
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	
Toplinski postupci obrade mlijeka		Mašić, Jurka	
Korelacija aktivnosti katalaze i sinteze aflatoksina <i>Aspergillus flavus</i>		Zlata, Dragana	
Modifikacija kukuruznog škroba smjesama jantarne kiseline i acetanhidrida te glutarne keseline i acetanhidrida		Gregurek, Dijana	
Ispitivanje znanja o prehrani i prehrambenih navika srednjoškolske populacije		Milosavljević, Dragana	
Utjecaj dodatka meda na fermentaciju kravljeg, kozjeg i sojinog mlijeka bakterijom <i>Lactobacillus casei</i> -01		Babić, Monika	
Senzorska kvaliteta polupečenih pekarskih proizvoda s dodatkom pšeničnog kiselog tijesta		Dorbić, Ivo	
Domaći kozji sir obiteljskog gospodarstva Buljević iz Osijeka		Buljević, Marina	
Novi tip Paškog sira		Holubec, Ivana	
Izolacija i karakterizacija škroba iz različitih sorti pšenice		Perak, Silvija	
Linija proizvodnje polutvrdih sireva		Knežević, Ivana	
Inhibicija bakterije <i>Yersinia enterocolitica</i> bifidogenim kravljim, kozjim i sojinim mlijekom s dodatkom meda tijekom čuvanja		Kanižaj, Marijana	
Linija topljenih sireva		Labrović, Ivana	
Određivanje udjela minerala u prehrambenim proizvodima		Varga, Lana	
Proteini sirutke		Pavlović, Dajana	
Kemijski sastav i svojstva meda i propolisa		Divković, Ivana	
Modifikacija škroba ječma smjesama organskih dikiselina i acetanhidrida		Šoštarec, Ana	
Optimiranje jelovnika za djecu s posebnim potrebama		Buzjak, Vlatka	
Kontrola i ocjenjivanje kakvoće mlijeka		Tomas, Ana	
Reološka i senzorska svojstva kisele sirutke s dodatcima		Vranić, Ivana	
Inhibicija bakterije <i>Yersinia enterocolitica</i> tijekom čuvanja fermentiranih mlijeka s dodatkom meda pomoću <i>Lactobacillus casei</i>		Hanjš, Petra	

Kvaliteta pšeničnog kruha s dodatkom kiselog tijesta, mliječne kiseline i karboksimetilceluloze		Blažek, Hrvoje	
Mikrobna populacija krušnih mrvica		Plavšić, Amalija	
Stimulacija rasta mješovite probiotičke ABT-5 kulture dodatkom različitih šećera		Logožar, Maja	
Socioekonomska i senzorska analiza čaja od peršina		Vitić, Jelena	
Utjecaj vrste deguminacije na reološka svojstva sirovog suncokretovog ulja		Rusman, Štefica	
Proizvodnja svježih krem sireva i mliječnih namaza u Tvornici mliječnih proizvoda Belje d.d.		Bušić, Arijana	
Antagonizam Bifidobacterium longum tijekom fermentacije tri vrste mlijeka s dodatkom meda na baktriju Yersinia enterocolitica		Bertović, Kristina	
Inhibicija rasta bakterije Listeria monocytogenes tijekom fermentacije mlijeka s dodatkom meda pomoću Bifidobacterium longum		Franić, Darija	
Reološko ponašanje emulzije ulje/voda izrađene različitim žumanjkom jajeta i dodacima		Hrašić, Romina	
Praćenje stupnja sinereze tijekom čuvanja fermentiranih mliječnih proizvoda		Baković, Ivanka	
Utjecaj uljne faze i dodataka na reološka svojstva i oksidacijsku stabilnost umaka		Pastor, Rahela	
Utjecaj sastava uljne faze, žumanjka jajeta guske i proteina mlijeka na reološka svojstva i oksidacijsku stabilnost majoneze		Dvoržak, Doroteja	
Utjecaj žumanjka jajeta i dodataka na reološko ponašanje emulzije ulje/voda		Švenda, Marijeta	
Prihvatljivost jela od batata kod djece predškolske i školske dobi		Boban, Katica	
HACCP sustav u pogonu za preradu mlijeka		Zagrajšek, Goran	