

<https://zir.nsk.hr/en/user/profile/mbz/259500>

Time of export: 20.09.2024. 22:21:26

Repository: zir.nsk.hr

Number of records on this URL: 34

Records exported: 34

Title	URL	Authors	Host item title
Clostridium tyrobutyricum u mlijeku i kasno nadimanje sira		Čevra, Marija	
Utjecaj vrste salamure na teksturne i proteolitičke promjene sira u tipu mozzarella		Vukman, Antonija	
Praćenje zrenja sira Rici primjenom senzorskih i fizikalno-kemijskih analiza		Petrinec, Karla	
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		Zadavec, Marin	
Proteolitičke i teksturne promjene polutvrđog kozjeg sira tijekom zrenja u ulju.		Dabo, Antonia	
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	
Povezanost fizikalno-kemijskih i senzorskih karakteristika hrvatskih tradicionalnih tvrdih ovčjih sireva		Ivičić, Laura	
Potencijal korištenja sirutke u proizvodnji alkoholnog pića		Kazalac, Josipa	
Utjecaj smanjenja udjela NaCl djelomičnom zamjenom s KCl na senzorska svojstva sira škripavca		Dragić, Gabrijela	
Utjecaj proizvodnje sladoleda na okoliš		Marinić, Valentina	
Određivanje broja i zastupljenosti vrsta aerobno mezofilnih bakterija u sirovom nekonzerviranom i konzerviranom mlijeku		Lovrić, Nina	
Sladoled dodane nutritivne vrijednosti		Horvatinović, Barbara	
Povezanost sira škripavca s područjem njegove proizvodnje		Lovrinov, Roberta	
Korištenje lizozima u sprečavanju ranog i ksnog nadimanja polutvrđih i tvrdih sireva		Lovrić, Katarina	
Sir kao funkcionalna hrana		Horvat, Ivana	

Primjena metode protočne citometrije i MALDI_TOF tehnike za određivanje psihotrofnih bakterija u sirovom mlijeku		Pavičić, Dora	
Primjena tehnike plinske kromatografije u dokazivanju patvorenja maslaca		Ljubić, Tihana	
Bioaktivni peptidi mlijeka i mliječnih proizvoda		Janda, Dana	
Biokemijske promjene tijekom zrenja sireva u životinjskoj koži		Lojbl, Tihana	
Stavovi potrošača o sirevima tradicionalne i industrijske proizvodnje		Šuša, Matea	
Biogeni amini u siru		Herljević, Dora	
Sustav analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka u proizvodnji jogurta i polutvrđog sira		Gjuračić, Dijana	
Utjecaj trajanja zagrijavanja sirutke na teksturu i iskoristivost proteina i masti u proizvodnji bračke skute		Levak, Martina	
Implementacija HACCP-a u odobrenom objektu za preradu mlijeka malog kapaciteta		Vnućec, Magdalena	
Patvorenje ovčjih i kozjih sireva na tržištu Republike Hrvatske		Pećnik, Monika	
Utjecaj standardizacije mlijeka na randman sira škripavca		Anušić, Jasna	
Utjecaj standardizacije mlijeka na kemijski sastav i senzorska svojstva sira škripavca		Kalaš, Sanda	
Paška skuta		Oštarić, Matea	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka		Perić, Domagoj	
Mogućnost i opravdanost zaštite sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla		Jajčević, Antonija	
Mikrobiološka kvaliteta mlijeka u proizvodnji sira od sirovog mlijeka		Zebec, Vlatka	
Toplinska obrada mlijeka		Ban, Dolores	