

Time of export: 19.04.2024. 04:31:54

Repository: zir.nsk.hr

Number of records on this URL: 39

Records exported: 39

Title	URL	Authors	Host item title
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 polutvrdog kozjeg sira u ulju na njegov fizikalno-kemijski sastav i senzorna svojstva		Zdravec, 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 polutvrdog 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		Crljenjak, 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 polutvrđih 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 Listeria monocytogenes 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 Saccharomyces boulardii 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 Bifidobacterium animalis-BB-12 u prevenciji i liječenju humanih bolesti		Šalić, Tatjana	
Hranjiva i fiziološka vrijednost jogurta		Majstrovic, Ivana	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka		Perić, Domagoj	