

Time of export: 11.04.2025. 20:34:37

Repository: repozitorij.agr.unizg.hr

Number of records on this URL: 72

Records exported: 72

Title	URL	Authors	Host item title
Utjecaj dodatka prehranbenog kvasca na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva polutrajnih kobasica sa smanjenim udjelom soli		Džepina, Ivana	
Proizvodnja skute s dodatkom ekstrakta bosiljka		Fretze, Darko	
Kvaliteta kiselog vrhnja na tržnicama grada Zagreba		Boroša, Melita	
Mikrobiološka ispravnost spontano fermentiranih kobasica proizvedenih u domaćoj radinosti		Grgić, Iva	
Primjena aditiva u mesnoj industriji		Rožanković, Ivan	
Učinak toplinske obrade i homogenizacije mlijeka na senzorska svojstva jogurta		Alilović, Antonija	
Morfometrijske odlike trupa i boja mesa creske ovce		Tomac, Paula	
Utjecaj kratkoročnog dodavanja magnezija na kvalitetu mesa junadi		Linić, Nikola	
Dioksini u mesu		Pralas, Viktorija	
Mogućnosti korištenja vune kao sekundarnog animalnog proizvoda		Jukić, Josipa	
Prerada i upotreba nusproizvoda animalnog podrijetla		Klapan, Anđela	
Stajski gnoj - sekundarni animalni proizvod		Imbriovčan, Matija	
Korištenje kisele sirutke u proizvodnji sladoleda		Lažec, Barbara	
Fenotipska svojstva, masnokiselinski sastav i senzorna kakvoća mesa i jaja kokoši hrvatice		Duvnjak, Gordana	
Morfometrijske odlike i vrijednosti rasjeka trupa paške ovce		Ravlić, Marina	

Utjecaj promjenjivih udjela janječeg mesa i jetre na fizikalna, kemijska i senzorska svojstva paštete		Lukinić, Jurica	
Utjecaj spola i dobi na fizikalna svojstva mesa europskog muflona (Ovis ammon musimon Pal.)		Medved, Sara	
Tehnologija proizvodnje i karakteristike maslaca		Klindić, Arijana	
Probiotic dairy-based desserts with cocoa addition		Dolenčić Špehar, Iva; Sandra Mandinić, Sandra; Darija Bendelja Ljoljić, Darija; Tudor Kalit, Milna; Zamberlin, Šimun; Kos, Ivica; Kalit, Samir	
The future prospects of the meat industry		Jůzl, Miroslav; Langová, Radka; Slováček, Jan; Jarošová, Alžbeta; Kos, Ivica	
The potential of using Saccharomyces boulardii yeast in fermented milk products		Bendelja Ljoljić, Darija; Dolenčić Špehar, Iva; Tudor Kalit, Milna; Rajnović, Ivana; Hulak, Nataša; Kos, Ivica; Vnućec, Ivan; Prđun, Saša; Kalit, Samir	
Klaonički pokazatelji i kakvoća mesa kopuna		Prelec, Karlo	
Utjecaj trajanja i temperature inkubacije na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva polutrajnih kobasica		Mirić, Milijana	
Zlouporaba konjskog mesa u prehrambenom lancu ljudi		Grd, Monika	
Fizikalna svojstva medijalnog sapnog mišića buta (M. gluteus medius) jelena običnog (Cervus elaphus)		Hadrović, Josipa	
Pokazatelji proizvodnje mesa pijetlova pasmine posavska kukmasta kokoš		Jelenić, Filip	
Fizikalne i senzorske promjene svježeg svinjskog karea tijekom zrenja		Kos, Ivica; Širić, Ivan; Vnućec, Ivan; Špehar Dolenčić, Iva; Bedeković, Dalibor; Jůzl, Miroslav; Langová, Radka; Bendelja Ljoljić, Darija; Mioković, Andrija	
Kemijski sastav i senzorska svojstva maslaca proizvedenih na tradicionalan i industrijski način		Bendelja Ljoljić, Darija; Štokovac, Roberto; Tudor Kalit, Milna; Kos, Ivica; Pećina, Mateja; Dolenčić Špehar, Iva	
Metode identifikacije goveđeg mesa iz pašnog uzgoja		Kiš, Goran; Kos, Ivica; Bedeković, Dalibor; Širić, Ivan; Janječić, Zlatko; Čurković, Petar	
Mikoremedijacija policikličkih aromatskih ugljikovodika saprotrofnim i ektomikoriznim gljivama		Širić, Ivan; Kos, Ivica; Bedeković, Dalibor; Kiš, Goran; Mioč, Boro; Držaić, Valentino; Knezović, Petar	

Morfometrijska svojstva jarebice kamenjarke (<i>Alectoris graeca</i> Meisn.) u lovištima Šibensko-kninske županije		Malenica, Mate; Bedeković, Dalibor; Janječić, Zlatko; Tomljanović, Tea; Stuhne, Tea; Duvnjak, Gordana; Širić, Ivan; Kos, Ivica; Vnućec, Ivan; Kiš, Goran	
Boja mesa sirovih i salamurenih turopoljskih šunki		Brezjan, Nikola	
Fizikalno-kemijska svojstva i higijenska ispravnost konjskog mesa		Markov, Paula	
Nutritivna i funkcionalna vrijednost mesa kopitara		Špiljar, Valeria	
Povijest konzumacije konjskog mesa		Mikan, Paula	
Utjecaj trajanja zrenja na prinos i kakvoću goveđeg vrata		Maturanec, Hrvoje	
Upotreba cikle i poriluka kao izvora nitrata u proizvodnji polutrajnih kobasica		Stvorić, Martina	
Varijabilnosti fizikalnih i senzorskih svojstava jaja iz slobodnog uzgoja		Stojanović, Tena	
Alternativni izvori karotenoida u hranidbi kokoši nesilica		Bebić, Matija	
Aditivi u proizvodnji mesnih proizvoda		Vukošić, Karlo	
Fizikalna i senzorska svojstva suhe pečenice sa smanjenim udjelom natrija		Škrlec, Andrija	
Sukladnost fizikalno-kemijskih svojstava sa specifikacijama zaštićenih hrvatskih autohtonih mesnih proizvoda		Pleadin, Jelka; Lešić, Tina; Kos, Ivica; Krešić, Greta; Kudumija, Nina; Dergestin Bačun, Lidija; Vulić, Ana; Dujić, Tomislav; Vahčić, Nada	
Utjecaj dodatka enzima transglutaminaze na fizikalna i senzorska svojstva pilećih prsa		Šikić, Monika	
Tehnologija proizvodnje i svojstva ninskog šokola		Stulić, Lovre	
Fizikalna svojstva mesa hrvatskog posavskog konja		Gačić, Darija	
Kakvoća mesa tovljenika banijske šare iz poluotvorenog sustava držanja		Petričević, Dominik	
Mikroinkapsulacija soja <i>Lactobacillus sakei</i> MRS_296 s potencijalom primjene kao starter kultura		Boras, Anita	
Mogućnost smanjenja udjela pigmenta kantaksantina u hrani tovnih pilića		Dlesk, Luka	
Senzorna ocjena šunki turopoljskih svinja hranjenih žirom		Jakopović, Valentina	

Utjecaj hranidbenog menadžmenta na kvalitetu mesa goveda		Ćurković, Petar	
Utjecaj spola na klasu trupa i udio komercijalnih rezova istarskog goveda		Uvodić, Romana	
Tehnološka karakterizacija i senzorska svojstva trajnih kobasica s dodatkom ovčjeg mesa		Kocek, Matea	
Mogućnosti proizvodnje mesa pijetlova kokoši hrvatice		Alatrović, Ivan	
Utjecaj dodatka mikroalgi u hranu kokoši nesilica na senzorna svojstva jaja		Mijač, Ivana	
Biogeni amini u siru		Herljević, Dora	
Microbiota of spontaneously fermented game meat sausages		Žgomba Maksimović, Ana	
Senzorne i fizikalne karakteristike slavonskih kobasica iz tradicijske i industrijske proizvodnje		Banović, Marko	
Utjecaj dodataka organskih minerala i pigmenata u hranu brojlera na prinos i kvalitetu mesa		Crnčec, Tomislav	
Utjecaj proizvodne sezone na senzorni profil dimljenih pršuta		Gorup, Domagoj	
Procesi prerade mesa iz ekološke proizvodnje		Ravlić, Zvezdana	
Selekcija sojeva laktobacila i enterokoka izoliranih iz trajnih kobasica za probiotičku primjenu		Pošta, Ana	
Utvrđivanje gena koji kodiraju za rezistenciju na antibiotike i bakar kod bakterija roda Enterococcus		Vukoja, Marija	
Upotreba, kontrola i načini smanjenja količine korištenih nitrata i nitrita u mesnim proizvodima		Kostelac, Danijela	
Utjecaj pigmentiranosti zrna kukuruza na boju mesa, kože i trbušnog masnog tkiva tovnih pilića		Makar, Andrija	
Utjecaj dodatka bučine pogače u krmnu smjesu na proizvodne rezultate brojlerskih pilića		Babić-Alagić, Jelena	
Procjena mikrobiološke stabilnosti kobasica od mesa divlje svinje proizvedenih primjenom autohtonog soja Lactobacillus curvatus		Špoljarić, Petra	

Utjecaj autohtonih sojeva <i>Lactobacillus sakei</i> na mikrobiotu kobasica od mesa divlje svinje		Senko, Helena	
Utjecaj anatomske pozicije na fizikalno-kemijska svojstva turopoljske šunke		Kelava, Ivo	
Utjecaj načina držanja kokoši nesilica na fizikalne karakteristike i građu jaja		Ivanković, Ivana	
Fizikalne, mikrobiološke i senzorne promjene svježeg svinjskog karea tijekom zrenja		Mioković, Andrija	
Sadržaj željeza, cinka i bakra u određenim jestivim gljivama Parka prirode Medvednica		Markota, Tomislava	
Utjecaj dodatka bučine pogače u krmnu smjesu na fizikalno-kemijska i senzorna svojstva mesa brojlera		Zorić, Vjera	