

Vrijeme izvoza: 24.04.2024. 23:18:37

Repozitorij: [repozitorij.agr.unizg.hr](https://repozitorij.agr.unizg.hr)

Ukupan broj zapisa na URL-u: 54

Broj izvezenih zapisa: 54

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Utjecaj ekstrakta moringe ( <i>Moringa oleifera</i> ) na fermentaciju kozjeg mlijeka		Parać, Mia	
Optimiranje proizvodnje zobenog napitka iz zrna zobi te proizvodnja fermentiranog proizvoda		Križanac, Valentina	
Sirevi sa smanjenom količinom soli		Ježić, Anja	
Jestive pokrivke u mljekarstvu		Breški, Martina	
Prihvativljivost napitaka na bazi sirutke tipa Rivella		Vasiljević, Dorotea	
Proizvodnja i kontrola kvalitete sladoleda King Obsession		Dominko, Anamaria	
Utjecaj dodatka ekstrakta lista masline ( <i>Olea europaea</i> ) na fizikalnokemijske karakteristike i fermentaciju kravljeg mlijeka		Filipan, Katarina	
Trendovi u proizvodnji funkcionalnih mlijecnih proizvoda		Jurec, Iva	
Utjecaj udjela i sastava ovčjeg mlijeka na randman, proteolizu i teksturu lećevačkog sira		Matutinović, Siniša	
Fermentacija mješavine kravljeg mlijeka i sojinog napitka probiotičkom bakterijom <i>Lactobacillus casei</i> LC-Y uz jogurtnu kulturu		Vučemilović, Filip	
Utjecaj ultrazvuka na taloženje proteina u slatkoj sirutki nakon toplinske obrade		Marinčić, Marina	
Kontrola kvalitete mlijeka iz mljekomata na području Zagrebačke županije		Telišman, Andrea	
Određivanje antioksidacijske aktivnosti u kiseloj i slatkoj sirutki		Tretnjak, Karmela	
Održivost skute pakirane u modificiranoj atmosferi		Zrilić, Matea	
Fermentacija mješavine kravljeg mlijeka i sojinog napitka probiotičkom bakterijom <i>Lactobacillus acidophilus</i> uz jogurtnu kulturu		Dukarić, Terezija	
Fermentacija mlijeka kombuchom		Latin, Maja	
Fermentacija kefira kombinacijom komercijalne kefirne kulture i kefirnih zrnaca		Dujmović, Ana-Marija	

Utjecaj sastava ovčjeg mlijeka na proteolitičke i teksturne promjene bračkog sira tijekom zrenja	Rako, Ante	
Optimiranje proizvodnje albuminskog sira tipa Ricotta i deserata na bazi tog sira	Zubović, Marija	
Optimiranje proizvodnje sira tipa Mysost i deserta na bazi tog sira	Švigir, Irena	
Promjena koncentracije aflatoksina M1 pri tehnološkom procesu proizvodnje i čuvanja probiotičkog fermentiranog mlijeka	Sokić, Viktorija	
Promjena koncentracije aflatoksina M1 pri tehnološkom procesu proizvodnje i čuvanja jogurta, kiselog mlijeka, vrhnja i kefira	Volarić, Veronika	
Utjecaj tehnološke obrade na koncentraciju aflatoksina M1 u mlječnim proizvodima	Mihaljević, Jelena	
Kvaliteta sirovog mlijeka iz mljekomata	Pikutić, Marija	
Promjena koncentracije aflatoksina M1 pri tehnološkom procesu proizvodnje i čuvanja svježeg sira i sira tipa feta	Mihalić, Vjeran	
Usporedba kefira proizvedenog kefirnim zrcnicima i komercijalnom mljekarskom kulturom	Telišman, Andrea	
Usporedba mlijeka kopitara (kobila i magarica) s mlijekom papkara (krava i bivolica)	Jurković, Petra	
Utjecaj ultrazvuka na tijek fermentacije mlijeka jogurtnom kulturom	Vicković, Dolores	
Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu obranog mlijeka	Mihaljević, Ivan	
Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na fizikalno-kemijska svojstva i mikrobiološka svojstva sirutke	Grubišić, Ivana	
Utjecaj standardizacije i toplinske obrade na kemijski sastav i svojstva mlijeka	Marković, Ivana	
Pročišćavanje kravlje kolostruma kontaminiranog antibioticima te izdvajanje imunoglobulina	Bašić, Marijela	
Utjecaj ultrazvuka na fermentaciju sirutke acidofilnom i jogurtnom kulturom	Knežević, Anja	
Usporedba mikrobiološke kvalitete industrijskog sladoleda i sladoleda u slastičarni	Ramljak, Vanja	
Utjecaj dodatka meda na kinetiku fermentacije i antibakterijska svojstva probiotičkih fermentiranih mlijeka	Lučan, Mirela	
Korelacija metoda određivanja proteina u mlijeku i sirutki	Mršić, Maja	
Određivanje trajnosti tradicionalnog svježeg sira	Sabljak, Vanja	
Određivanje trajnosti tradicionalnog svježeg sira	Sabljak, Vanja	
Proizvodnja sira i vrhnja na tradicionalni način	Mlakar, Nikolina	

Optimiranje djelotvornosti procesa mikrofiltracije i ultrafiltracije sirutke primjenom keramičkih membrana		Barukčić, Irena	
Usporedba određivanja gustoće mlijeka piknometrom i laktodenzimetrom		Sokić, Viktorija	
Optimiranje uvjeta selektivne enzimske hidrolize proteina sirutke u svrhu njihove izolacije		Lisak Jakopović, Katarina	
Određivanje trajnosti domaćeg vrhnja		Perica, Tomislav	
Optimiranje procesa ultrafiltracije sirutke pri 40°C		Mihić, Dragana	
Optimiranje voćnih napitaka na bazi slatke rekonstituirane sirutke		Samardžić, Andjela	
Optimiranje voćnih napitaka na bazi zakiseljene rekonstituirane sirutke		Oštarić, Antonija	
Optimiranje procesa ultrafiltracije sirutke pri temperaturi od 25°C		Časek, Dražen	
Antibiotici u mlijeku		Bencek, Monika	
Usporedba metoda određivanja udjela suhe tvari u toplinski obrađenom mlijeku		Božičević, Nikolina	
Utjecaj dodatka obranog mlijeka u prahu i sirutke u prahu na viskoznost i senzorska svojstva tekućeg jogurta		Legac, Ana	
Optimiranje procesa mikrofiltracije sirutke pri temperaturi 20 °C		Šućurović, Marija	
Optimiranje procesa mikrofiltracije sirutke pri temperaturi 40 °C		Abramović, Ivana	
Utjecaj udjela mliječne masti i dodataka sirutke u prahu na viskoznost i senzorska svojstva pitkog jogurta		Barjaktarić, Matea	
Utjecaj sladila stevie na profil slatkoće aromatiziranog jogurta od jagode		Novoselec, Maja	