

Vrijeme izvoza: 28.03.2025. 07:22:29

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 41

Broj izvezenih zapisa: 41

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Sastav slobodnih aminokiselina tijekom zrenja Paškog sira		Perkov Gvoić, Romana	
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 polutvrdog kozjeg sira u ulju na njegov fizikalno-kemijski sastav i senzorna svojstva		Zadavec, Marin	
Bioaktivni peptidi iz sira		Tudor Kalit, Milna; Janda, Dana; Dolenčić Špehar, Iva; Bendelja Ljoljić, Darija; Kalit, Samir	
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 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	
Proteolitičke i teksturne promjene polutvrdog 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	
Utjecaj udjela i sastava ovčjeg mlijeka na randman, proteolizu i teksturu lećevačkog sira		Matutinović, Siniša	
Korištenje lizozima u sprečavanju ranog i ksnog nadimanja polutvrdih 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 polutvrdog 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	
Probiotičke kulture <i>Lactobacillus plantarum</i> B i <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> S1 u poboljšanju funkcionalnih svojstava sira iz mišine		Vrdoljak, Marija	
Paška skuta		Oštarić, Matea	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka		Perić, Domagoj	
Utjecaj sastava ovčjeg mlijeka na proteolitičke i teksturne promjene bračkog sira tijekom zrenja		Rako, Ante	
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	