

<https://repozitorij.agr.unizg.hr/user/profile/mbz/270491>

Vrijeme izvoza: 29.09.2020. 04:09:39

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 18

Broj izvezenih zapisa: 18

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Korištenje lizozima u sprečavanju ranog i ksnog nadimanja polutvrđih i tvrdih sireva	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:996063	Lovrić, Katarina	
Sadržaj beta karotena i retinola u mlijeku krava Jersey pasmine	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:956919	Rusan, Tomislav	
Bakteriocini bakterija mliječne kiseline u prevenciji i liječenju mastitisa	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:677170	Grgić, Andreja	
Bioaktivni peptidi mlijeka i mliječnih proizvoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:643412	Janda, Dana	
Sustav analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka u proizvodnji jogurta i polutvrđog sira	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:516041	Gjuračić, Dijana	
Utvrđivanje patvorenja konzumnog mlijeka dodatkom mlijeka u prahu modificiranom spektrofotometrijskom metodom	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:365066	Zorić, Lorena	
Učinci primjene začina na kvalitetu i sigurnost mliječnih proizvoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:947225	Filipović, Glorija	
Potencijal primjene bakteriocina bakterija mliječne kiseline u proizvodnji mliječnih proizvoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:302843	Petanjek, Zvezdana	
Pojavnost bakterije <i>Listeria monocytogenes</i> u sirovom mlijeku i siru	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:571474	Petričko Pučar, Petra	
Tehnologija proizvodnje fermentiranih mlijeka od mlijeka magarice	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:284199	Štokić, Ivona	
Utjecaj trajanja zagrijavanja sirutke na teksturu i iskoristivost proteina i masti u proizvodnji bračke skute	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:640804	Levak, Martina	
Korištenje probiotičkog kvasca <i>Saccharomyces boulardii</i> u proizvodnji mliječnih proizvoda	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:687355	Ille, Lina	
Utjecaj standardizacije mlijeka na randman sira škripavca	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:281387	Anušić, Jasna	

Proteoliza i promjene teksture sira iz mišine tijekom zrenja	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:891910	Petrović, Denis	
Utjecaj standardizacije mlijeka na kemijski sastav i senzorska svojstva sira škripavca	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:283279	Kalaš, Sanda	
Probiotički učinak bakterije Bifidobacterium animalis-BB-12 u prevenciji i liječenju humanih bolesti	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:741271	Šalić, Tatjana	
Hranjiva i fiziološka vrijednost jogurta	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:221419	Majstrović, Ivana	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka	https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:986197	Perić, Domagoj	