

Vrijeme izvoza: 05.04.2025. 07:37:03

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 58

Broj izvezenih zapisa: 58

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Kvaliteta kiselog vrhnja na tržnicama grada Zagreba		Boroša, Melita	
Utjecaj vrste salamure na senzorska svojstva sira u tipu mozzarella		Krnjača, Paula	
Učinak toplinske obrade i homogenizacije mlijeka na senzorska svojstva jogurta		Alilović, Antonija	
Utjecaj vrste salamure na fizikalno-kemijska svojstva sira u tipu mozzarella		Vujeva, Milka	
Zbrinjavanje sirutke nakon proizvodnje sira u tipu mozzarella		Zaninović, Mario	
Tehnologija proizvodnje jogurta s dodatkom voća		Rožić, Petra	
Prihvatljivost mousse-a s dodatkom paste od batata		Ražov Radić, Ognjena	
Formiranje mirisa tijekom zrenja Paškog sira		Stiperski, Josip	
Nutritivna i antimikrobna svojstva proizvoda od kozjeg i magarećeg mlijeka		Gajski, Nikola	
Clostridium tyrobutyricum u mlijeku i kasno nadimanje sira		Čevra, Marija	
Tehnologija proizvodnje tradicionalnog i industrijskog kefira		Orlić, Marija	
Utjecaj vrste salamure na teksturne i proteolitičke promjene sira u tipu mozzarella		Vukman, Antonija	
Kemijski i mineralni sastav Paškog sira		Domović, Dario	
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 polutvrđog kozjeg sira u ulju na njegov fizikalno-kemijski sastav i senzorna svojstva	Zadravec, 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 <i>Saccharomyces boulardii</i> 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	
Utjecaj trajanja i temperature inkubacije na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva polutražnih kobasica	Mirić, Milijana	
Fermentirana mlijeka magarice	Milat, Ema	
Proteolitičke i teksturne promjene polutvrđog 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	
Fizikalne i senzorske promjene svježeg svinjskog karea tijekom zrenja	Kos, Ivica; Širić, Ivan; Vnućec, Ivan; Špehar Dolenčić, Iva; Bedeković, Dalibor; Jüzl, 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	

Utjecaj temperature vrhnja na trajanje tučenja i povećanje volumena šlaga		Dolenčić Špehar, Iva; Bendelja Ljoljić, Darija	
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 kaka		Mandinić, Sandra	
Korištenje lizozima u sprečavanju ranog i ksnog nadimanja polutvrdih 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 <i>Listeria monocytogenes</i> 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 <i>Saccharomyces boulardii</i> 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 <i>Bifidobacterium animalis</i> -BB-12 u prevenciji i liječenju humanih bolesti		Šalić, Tatjana	
Hranjiva i fiziološka vrijednost jogurta		Majstrović, Ivana	
Uloga prebiotika u proizvodnji fermentiranih mlijeka		Perić, Domagoj	