

Vrijeme izvoza: 29.03.2025. 15:32:04

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 58

Broj izvezenih zapisa: 58

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Proizvodnja skute s dodatkom ekstrakta bosiljka		Fretze, Darko	
Proizvodnja bioplina iz sirutke prije i nakon proizvodnje skute		Čorba, Marija	
Utjecaj vrste salamure na fizikalno-kemijska svojstva sira u tipu mozzarella		Vujeva, Milka	
Zbrinjavanje sirutke nakon proizvodnje sira u tipu mozzarella		Zaninović, Mario	
Procjena utjecaja uzgoja u srodstvu na svojstva mliječnosti istarske ovce		Kurelović, Ana	
Prihvatljivost mousse-a s dodatkom paste od batata		Ražov Radić, Ognjena	
Clostridium tyrobutyricum u mlijeku i kasno nadimanje sira		Čevra, Marija	
Utjecaj vrste salamure na teksturne i proteolitičke promjene sira u tipu mozzarella		Vukman, Antonija	
Korištenje kisele sirutke u proizvodnji sladoleda		Lažec, Barbara	
Kvaliteta kuhanog sira uz dodatak začinskog bilja		Vaskić, Iva	
Anaerobna digestija sirutke prije i nakon proizvodnje skute		Primorac, Antonia	
Utjecaj zrenja polutvrdog 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	
Fermentirana mlijeka magarice		Milat, Ema	
Proteolitičke i teksturne promjene polutvrdog 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	
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	
Povezanost fizikalno-kemijskih i senzorskih karakteristika hrvatskih tradicionalnih tvrdih ovčjih sireva		Ivičić, Laura	
Održivo zbrinjavanje sirutke		Rudar, Andrea	
Utjecaj smanjenja udjela NaCl djelomičnom zamjenom s KCl na senzorska svojstva sira škripavca		Dragić, Gabrijela	
Primjena probiotičkih bakterija u proizvodnji sladoleda		Domić Brkanović, Tajana	
Udjel zasićenih masnih kiselina u maslacu proizvedenom na obiteljskim-poljoprivrednim gospodarstvima		Žiga, Karla	
Segmentacija potrošača autohtonih sireva u Hrvatskoj		Živković, Ljubica	
Priprema vrhnja za proizvodnju maslaca		Štokovac, Roberto	
Proteini sirutke kao dijetetski dodatak u prehrani sportaša		Crljenjak, Marija	
Utjecaj proizvodnje sladoleda na okoliš		Marinić, Valentina	

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	
Sladoled dodane nutritivne vrijednosti		Horvatinović, Barbara	
Povezanost sira škripavca s područjem njegove proizvodnje		Lovrinov, Roberta	
Sir kao funkcionalna hrana		Horvat, Ivana	
Usporedba mljekarskog sektora Europske unije i Sjedinjenih Američkih Država		Vugrinec, Karlo	
Utjecaj prehrambene neofobije na ponašanje potrošača u konzumaciji etničke hrane		Deronja, Kristina	
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	
Opskrbni lanac mlijeka u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji		Sočec, Davor	
Čimbenici kupnje ekološkog jogurta		Pavlina, Anamarija	
Učinci primjene začina na kvalitetu i sigurnost mliječnih proizvoda		Filipović, Glorija	
Potencijal primjene bakteriocina bakterija mliječne kiseline u proizvodnji mliječnih proizvoda		Petanjek, Zvezdana	
Mliječni sektor u Hrvatskoj prije i nakon pristupanja Europskoj uniji		Blajda, Josip	
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	
Utjecaj uvođenja robne marke na poslovni rezultat u proizvodnji sira na primjeru male sirane		Celić Križić, Darija	
Patvorenje ovčjih i kozjih sireva na tržištu Republike Hrvatske		Pećnik, Monika	
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	
Provjera ispravnosti označavanja svježih sireva proizvedenih od toplinski obrađenog mlijeka		Lipovščak, Maja	
Paška skuta		Oštarić, Matea	
Određivanje sastava i udjela slobodnih masnih kiselina sira iz mišine te njegova fizikalno-kemijska i senzorska svojstva		Tudor Kalit, Milna	