

Vrijeme izvoza: 13.05.2024. 07:21:00

Repozitorij: repozitorij.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 33

Broj izvezenih zapisa: 33

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Inkapsulacija sirila u formulacije alginatnih mikročestica		Aničić, Ana-Marija	
Identifikacija aerobno mezofilnih bakterija MALDI-TOF tehnikom u mlijeku iz mlijeomata		Darrer, Monica	
Praćenje zrenja sira Rici primjenom senzorskih i fizikalno-kemijskih analiza		Petrinec, Karla	
Analize mlijeka i mliječnih proizvoda		Mikulec, Nataša; Zamberlin, Šimun; Horvat Kesić, Iva; Radeljević, Biljana; Kalčićek, Mateja; Plavljanić, Dijana; Špoljarić, Jasminka; Antunac, Neven	
Utjecaj vrste i količine sirila na koagulacijska svojstva mlijeka paške ovce		Vunić, Petra	
Inkapsulacija bakterijskih kultura Lactiplantibacillus plantarum u formulacije alginatnih mikročestica		Zelić, Hana	
Kvaliteta mlijeka alpina koza uzgajanih po principima ekološke proizvodnje		Škrapić, Josipa	
Higijenska kvaliteta sirovog mlijeka paške ovce		Reponj, Barbara	
Primjena infracrvene spektrofotometrijske metode u procjeni patvorenja mlijeka dodatkom Na-bikarbonata		Škof, Kristina	
Proizvodnja, sastav i svojstva bivoljeg mlijeka te mogućnosti njegove prerade		Kovačević, Natalija	
Bioaktivne tvari u mlijeku magarica		Šoštarić, Kristina	

Minerali i teški metali u plodovima samonikle mirte (<i>Myrtus communis</i> L.) na otoku Korčuli		Lozica, Ela	
Patvorenje mlijeka i mogućnosti njegova dokazivanja		Jurčec, Iva	
Kemijski i mineralni sastav plodova mirte (<i>Myrtus communis</i> L.)		Duralija, Boris; Lozica, Ela; Mikulec, Nataša; Maslov Bandić, Luna; Voća, Sandra	
Bioaktivne komponente kozjeg mlijeka		Štetner, Monika	
Određivanje broja i zastupljenosti vrsta aerobno mezofilnih bakterija u sirovom nekonzerviranom i konzerviranom mlijeku		Lovrić, Nina	
Optimizacija i validizacija HPLC metode za određivanje laktoze u mlijeku		Šarčević, Ivana	
Sladoled dodane nutritivne vrijednosti		Horvatinović, Barbara	
Povezanost studija i redosljeda laktacije s brojem somatskih stanica u mlijeku paških ovaca		Počekal, Martina	
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	
Biokemijske promjene tijekom zrenja sireva u životinjskoj koži		Lojbl, Tihana	
Fizikalno-kemijske promjene mlijeka paške ovce tijekom laktacija		Lucijanić, Dora	
Čimbenici kvalitete kozjeg mlijeka i sira ovisno o utvrđenom broju somatskih stanica		Jurišić, Martina	
Utvrđivanje patvorenja konzumnog mlijeka dodatkom mlijeka u prahu modificiranom spektrofotometrijskom metodom		Zorić, Lorena	
Senzorska kvaliteta paških sireva		Lugarić, Nikolina	
Senzorska kvaliteta tradicijskih sireva u Ličko-senjskoj županiji		Živković, Mira	
Promjene kemijsko-fizikalnih svojstava mlijeka nakon obiranja i pasterizacije		Kalit, Nives	

Patvorenje ovčjih i kozjih sireva na tržištu Republike Hrvatske		Pećnik, Monika	
Proteoliza i promjene teksture sira iz mišine tijekom zrenja		Petrović, Denis	
Provjera ispravnosti označavanja svježih sireva proizvedenih od toplinski obrađenog mlijeka		Lipovščak, Maja	
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	