

Vrijeme izvoza: 26.05.2024. 04:31:13

Repozitorij: repozitorij.unin.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 39

Broj izvezenih zapisa: 39

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Optimiranje fermentacije bademovog napitka primjenom različitih starter kultura uz dodatak hidrokoloida i okare		Đula, Mia	
Optimiranje fermentacije kokosovog napitka kefirnim zrnima		Kozarac, Ana	
Trendovi razvoja u proizvodnji sladoleda		Puž, Domagoj	
Utjecaj simulanata masne hrane na vrijednost specifične i globalne migracije polimernih ambalažnih materijala		Kitonić, Dora	
Utjecaj brašna sjemenki rogača na fermentaciju kozjeg mlijeka te fizikalno-kemijske karakteristike proizvedenih jogurta		Pilić, Daria	
Optimiranje postupka proizvodnje sireva od kravljeg mlijeka s dodatkom ekstrakta lista masline (<i>Olea europaea</i> L.)		Vranković, Lucija	
Promjene stvojstva i kvalitete mlijeka magarice obrađenog različitim režimima toplinske obrade		Lukenda, Valentina	
Utjecaj različitih režima toplinske obrade na kvalitetu kobiljeg mlijeka		Blažević, Ivana	
Laktoza u mlijeku i mliječnim proizvodima		Jerković, Stella-Vanessa	
Primjena probiotičkih bakterija u mljekarstvu		Belković, Mateja	
Razlika fizikalno-kemijskih, teksturalnih i senzorskih karakteristika kuhanog sira od kravljeg mlijeka		Lugomer, Petra	
Tradicionalni sirevi Hrvatske		Srnojević, Jelena	
Utjecaj ekstrakta moringe (<i>Moringa oleifera</i>) na fermentaciju kozjeg mlijeka		Parać, Mia	
Optimiranje fermentacije kokosovog napitka te određivanje fizikalno – kemijskih i senzorskih svojstava		Mustapić, Ksenija	
Razvoj recepture u proizvodnji zanatskog sladoleda		Madunic, Nicole	

Utjecaj ekstrakta moringe (Moringa oleifera) na fermentaciju kozjeg mlijeka		Roksandić, Petra	
Utjecaj različitih režima toplinske obrade na kvalitetu kozjeg mlijeka		Popadić, Elena	
Utjecaj kalij klorida na tehnološki proces proizvodnje, fizikalno – kemijske, teksturalne i senzorske karakteristike kuhanog sira		Komljenović, Antea	
Optimiranje proizvodnje i fermentacije zobenog napitka		Šifner, Marija	
Razvoj recepture i karakterizacija običnog i fermentiranog zobenog napitka		Novak, Marina	
Usporedba mlijeka s biljnim alternativama		Vrhovec, Lucija	
Prihvatljivost napitaka na bazi sirutke tipa Rivella		Vasiljević, Dorotea	
Proizvodnja i kontrola kvalitete sladoleda King Obsession		Dominko, Anamaria	
Utjecaj kalcijevih soli na tehnološki proces proizvodnje, fizikalno-kemijske, teksturalne i senzorske karakteristike kuhanog sira		Macut, Nina	
Fizikalno-kemijska i tehnološka usporedba kefira i jogurta		Međimorec, Nino	
Analogni sirevi		Jelenić, Luka	
Utjecaj dodatka ekstrakata lista masline na sigurnost, sastav i svojstva jogurta od kozjeg mlijeka		Devčić, Iva	
Trendovi u proizvodnji funkcionalnih mliječnih proizvoda		Jurec, Iva	
Utjecaj moringe na fizikalno-kemijske karakteristike i fermentaciju kravljeg mlijeka		Miksera, Ivana	
Mogućnost primjene moringe u proizvodima od kozjeg mlijeka		Rajačić, Maja	
Utjecaj toplinske obrade na mlijeko magarice		Komljenović, Antea	
Određivanje antioksidacijske aktivnosti u ovčjoj i kozjoj sirutki		Tretnjak, Karmela	
Utjecaj dodataka kalcijevih soli u salamuri na proizvodnju i svojstva sira tipa feta sa smanjenim udjelom soli		Babić, Andrea	
Utjecaj dodatka kalijevog klorida u salamuri na proizvodnju i svojstva sira tipa Feta sa smanjenim udjelom soli		Gelo, Klara	
Utjecaj mikropartikularne soli u salamuri na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva sira tipa feta		Božić, Angela	
Optimiranje proizvodnje napitaka na bazi sirutke i voćnog koncentrata		Brezović, Tena	
Fizikalno kemijska usporedba sastava kravljeg, kozjeg i ovčjeg mlijeka		Zlata, Filip	

Utjecaj mlijeka na nutritivni status čovjeka		Dorić, Iva	
Optimiranje uvjeta selektivne enzimske hidrolize proteina sirutke u svrhu njihove izolacije		Lisak Jakopović, Katarina	