

Time of export: 11.05.2024. 05:49:10

Repository: repositorij.pbf.unizg.hr

Number of records on this URL: 63

Records exported: 63

Title	URL	Authors	Host item title
Izolacija i identifikacija <i>Campylobacter</i> spp. iz pilećeg mesa		Furmeg, Sanja	
Utjecaj dodatka smeđe morske alge na kvalitetu sušenih kuhanih i sušenih fermentiranih kobasica		Sačić, Mihaela	
Praćenje kvalitete buđole tijekom skladištenja		Mandić, Ana	
Utjecaj produljenog zrenja na proteolitičke i lipolitičke procese u dimljenom pršutu		Majcen, Krešimir	
Kultivirano meso: Pregled novih tehnologija i izazova kod predkomercijalne proizvodnje		Rudnički, Tin	
Proteolitički, lipolitički i oksidacijski procesi tijekom proizvodnje dimljenoga pršuta		Poljanec, Ivna	
Promjene u kemijskom sastavu tijekom tehnološkog procesa proizvodnje dimljenog pršuta		Vlašić, Antonia	
Utjecaj dodatka lanenog sjemena u ishrani kokoši nesilica na sastav masnih kiselina jaja		Žepina, Maja	
Proizvodnja trajnih kobasica primjenom bakterija mliječne kiseline		Posavec, Nikola	
Hrvatski zaštićeni pršuti		Čikan, Anita	
Kontaminacija mesa mikroorganizmima prilikom proizvodnog procesa i patogeni koji najčešće uzrokuju bolesti kod ljudi		Rogina, Laura	
Utjecaj ubranog tova pilića na kvalitetu mesa		Jančec, Lucija	
Drniški pršut		Polanović, Ina	
Uloga različitih vrsta mesa i proizvoda u prehrani čovjeka		Fureš, Marinela	
Proteolitički procesi u dimljenom pršutu nakon faze zrenja		Jurković, Karmen	
Utjecaj anatomske lokacije mišića na udio, sastav i stupanj oksidacije masti u dalmatinskom pršutu nakon faze zrenja		Katavić, Josipa	
Svinjsko meso i proizvodi od svinjskog mesa kao funkcionalna hrana		Maslač, Ana	

Utjecaj pasmine svinja na aromu, boju i sastav masnih kiselina dimljenog pršuta	Vidinski, Petra
Utjecaj stupnja oksidacije masti i proteina na boju i teksturu dimljenog pršuta	Mikulić, Ana
Karakterizacija dalmatinskoga, drniškoga, istarskoga i krčkoga pršuta	Petričević, Sandra
Udio, sastav i stupanj oksidacije masti u dimljenom pršutu	Kuzmić, Ivana
Utjecaj hranidbe svinja na aromatski profil, sastav masnih kiselina i senzorske karakteris-tike trajnih kobasica	Brljević, Petar
Utjecaj dimljenja na proteolitičke procese i oksidaciju proteina u suhoj šunki	Križanović, Romana
Utjecaj soli na proteolitičke procese i oksidaciju proteina u trajnom suhomesnatom proizvodu	Zovko, Lucija
Utjecaj tehnološkog procesa proizvodnje na profil arome suhe šunke	Sivrić, Ivona
Utjecaj soljenja na kvalitetu sušene šunke	Šepak, Andrea
Utjecaj dimljenja na kvalitetu sušene šunke	Pehar, Katarina
Utjecaj različitih načina hranidbe svinja na kvalitetu trajnih kobasica	Barišić, Marija
Oksidacija masti u mesu i mesnim proizvodima	Novina, Katarina
Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe	Janči, Tibor
Utjecaj dodatka limunske kiseline na funkcionalna svojstva tekućih pasteriziranih jaja	Lukač, Magi
Utjecaj dodatka limunske kiseline na svojstva tekućih pasteriziranih jaja tijekom 4 tjedna skladištenja	Vrdoljak, Matea
Usporedba senzorskih i fizikalno-kemijskih svojstava različitih vrsta pršuta	Žilić, Ivana
Trajnost svježeg svinjskog mesa pakiranog u modificiranu atmosferu	Perkušić, Ružica
Utjecaj zamrzavanja visokim hidrostatskim tlakom na kvalitetu mesa peradi iz ekološkog uzgoja	Tadić, Mirna
Utjecaj temperature pečenja na dvopločnom žaru na tvorbu heterocikličkih aromatskih amina u svinje	Zahija, Iva
Senzorska procjena svježeg mesa pakiranog u modificiranoj atmosferi	Pintarić, Toni
USPOREDBA SASTAVA MESA DIVLJIH I UZGOJENIH FAZANA	Lukić, Katarina
Ispitivanje zdravstvene ispravnosti trajnih mesnih konzervi	Keškić, Marta
Prisutnost toksičnih metala kao indikatora zagađenja morskog ekosustava u tkivima kitova zubana (Odontoceti) Jadranskoga mora	Sedak, Marija
Utjecaj smrzavanja visokim tlakom i vakuum smrzavanja na senzorska svojstva pilećeg mesa	Cetin, Sandra

Vakuum hlađenje pilećeg mesa		Miškec, Petra	
Utjecaj smrzavanja visokim hidrostatskim tlakom na kvalitetu mesa peradi		Pocec, Lucija	
Utjecaj vakuum smrzavanja na kvalitetu pilećeg mesa		Kapo, Azra	
Fizikalno-kemijski sastav prsnog mišića kamenjarki (<i>Alectoris gracea</i>) sa četiri različita staništa		Jakopović, Željko	
Određivanje sastava i stupnja oksidacije masnih kiselina u svježem svinjskom mesu		Vajnaht, Slaven	
Utjecaj duljine zrenja na fizikalno-kemijske karakteristike baranjskog kulena		Batinić, Josipa	
Suvremene metode pakiranja mesa		Fadić, Karlo	
Tehnološki procesi u proizvodnji proizvoda od jaja		Lukač, Magi	
Udio i stupanj oksidacije masti i sastav masnih kiselina industrijskog i tradicionalnog Baranjskog kulena		Heleš, Sanja	
Kvaliteta mesa divljači u Hrvatskoj		Lukić, Katarina	
Utjecaj pojedinih čimbenika na kakvoću svinjskog mesa		Banović, Nevenka	
Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na kvalitetu pilećeg mesa		Vučilovski, Jasmina	
Vakuum hlađenje pilećeg mesa		Perkušić, Ružica	
Određivanje hlapivih komponenata arome kulena		Brekalo, Ana	
Usporedba tehnološkog procesa proizvodnje pršuta u svijetu		Cetin, Sandra	
Koristi i rizici od crvenog mesa u ljudskoj prehrani		Tomac, Don	
Karakterizacija hlapivih spojeva i parametara kvalitete tradicionalnoga istarskoga i dalmatinskoga pršuta		Marušić Radovčić, Nives	
Kvaliteta mesa tijekom zamrzavanja i skladištenja pri niskim temperaturama		Vajnaht, Slaven	
Optimizacija proizvodnje konzumnih jaja obogaćenih s omega-3 masnim kiselinama te njihov utjecaj na karakteristike jaja tijekom čuvanja		Petrović, Marinko	
Razlika u proizvodnji između domaćeg i industrijskog kulena		Brekalo, Ana	
Praćenje nastanka N-nitrozamina u hrani životinjskog podrijetla		Pavlinić Prokurica, Iva	
Interakcija fizikalno-kemijskih i bioelektričkih svojstava u ocjeni kvalitete mesa peradi		Medić, Helga	