https://repozitorij.pbf.unizg.hr/user/profile/mbz/210990

Vrijeme izvoza: 29.03.2024. 14:50:00
Repozitorij: repozitorij.pbf.unizg.hr
Ukupan broj zapisa na URL-u: 62
Broj izvezenih zapisa: 62

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Izolacija i identifikacija Campylobacter 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	
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 ubrzanog 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		Maslać, 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		Pokec, Lucija	
Utjecaj vakuum smrzavanja na kvalitetu pilećeg mesa		Kapo, Azra	
Fizikalno-kemijski sastav prsnog mišića kamenjarki (Alectoris gracea) 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	