

Vrijeme izvoza: 19.04.2024. 10:41:05

Repozitorij: repozitorij.veleknin.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 42

Broj izvezenih zapisa: 42

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Hidrične epidemije i metode dezinfekcije vode za ljudsku potrošnju		Vladislavić, Anka	
Upotreba GMO-a u prehrambenoj tehnologiji		Lešić, Josip	
Uloga i značaj mikroorganizama u okolišu		Bilokapić, Mirela	
Biološki aktivne komponente mesa i njihov utjecaj na ljudsko zdravlje		Alilović, Antonija	
Ostaci antibiotika u hrani animalnog podrijetla i mogući toksični učinci		Mijić, Petra	
Probiotici i prebiotici kao dodatak prehrani		Vukman, Antonija	
Fizikalno-kemijska analiza meda kao kriterij kvalitete		Varvodić, Ivan	
Senzorska analiza meda kao kriterij kvalitete		Smolčić, Tina	
Fitokemikalije u voću i povrću		Gavranić, Ana	
Zarazne bolesti koje se prenose hranom		Tomić, Iva	
Usporedba sastava masnih kiselina divljih i uzgojenih brancina i orada		Vukadinović, Monika	
Biljna banka gena		Jurić, Lucija	
Mikrobiološka čistoća trupa i pribora		Mušterić, Jelena	
Parametri koji se određuju u svrhu procjene zdravstvene ispravnosti pancete		Ivanišević, Irena	
Postupci dezinfekcije vode		Buturić, Danijel	
Proizvodnja konzerve sardine u biljnom ulju		Kostović, Anđela	
Analiza brašna Komiškog rogača		Mijanović, Paulina	
Percepcije i stavovi o ukrasnim karakteristikama i primjeni mediteranskog vazdazelenog drveća i grmlja		Banić, Mihaela	
Obrada i zbrinjavanje mulja sa pročišćivača otpadnih voda		Rimac, Anđela	

Aktivne supstance industrijske konoplje		Duvančić, Katarina	
Analiza odabranih parametara kakvoće vode rijeke Čikole		Odak, Dora	
Proizvodnja kiselihkomercijalnih krastavaca		Baković, Željka	
Marketinške odrednice dalmitinskog pršuta		Klepo, Marko	
Utjecaj tehnoloških postupaka na apromijene mliječne masti		Grgić, Darija	
Mikrobiološke promjene tijekom zrenja sireva koji zriju u životinjskoj koži		Vrdoljak, Marija	
Proteolitičke promjena tijekom zrenja sireva koji zriju u životinjskoj koži		Tomić, Nikolina	
Voda u krškom području		Mučalo, Matea	
Kemijski sastav trajnih kobasica		Tišma, Marina	
Koliformne bakterije u vodi		Dukić, Valerija	
Mikrobiološka ispravnost svježeg mljevenog mesa		Bura, Petra	
Pripreme vode za ljudsku potrošnju i prehrambenu industriju		Babić, Kristina	
Senzorska analiza džemova od jagoda		Simić, Romanela	
Aromatski spojevi u suhomesnatim proizvodima		Rajić, Željana	
Prirodna mikroflora ovčjeg mesa u tehnološkom procesu proizvodnje kaštrarine		Kegalj, Andrijana	
Uloga mikrokoka u fermentaciji suhomesnatih proizvoda		Stojanović, Lidija	
Mikrobiološka čistoća ovčjih trupova nakon linije klanja		Marković, Martina	
Mikrobiološka svojstva kefira		Tomić, Helena	
UPOTREBA HORMONA U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI		Treskavica, Milan	
PRIRODNA MIKROFLORA U KOBASICAMA		Lučić, Martina	
BIOLOŠKI PROČIŠĆIVAČ VODE U NASELJU „GOLUBIĆ“		Djaković, Vesna	
MEDICINSKI ZNAČAJ KANTARIONOVOG ULJA		Gečević, Cecilija	
NUTRITIVNA SVOJSTVA MAGAREĆEG MLIJEKA		Bradaš, Milica	