

<https://dabar.srce.hr/en/user/profile/mbz/262174>

Time of export: 29.05.2024. 09:19:35

Repository: dabar.srce.hr

Number of records on this URL: 45

Records exported: 45

Title	URL	Authors	Host item title
Perfekcionizam i intuitivno jedenje kod mlađih adolescenata		Baričić, Iva	
Čimbenici rizika u prehrani i rizik od moždanog udara u odrasloj populaciji		Šmic, Lorena	
Primjena računalne analize slike za određivanje svojstava topljenja sladoleda		Horki, Dario	
Reološke karakteristike sladoledne smjese s dodatkom kurkume i crnog papra		Nikolić, Tihana	
Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva industrijskih sireva dozrijevanih u kolutu		Strmota, Magdalena	
Stavovi potrošača prema sladoledima dostupnima na tržištu Republike Hrvatske		Baksa, Stella	
Proizvodnja veganskog sladoleda		Stanić, Ema	
Utjecaj dodatka pogače industrijske konoplje na fizikalno-kemijska svojstva sladoleda		Puškadija, Izabela	
Dijabetička dijeta i kontrola dijabetesa tipa 1 u djece		Došlić, Matea	
Karakteristike prehrane oboljelih od bolesti štitnjače s područja Primorsko-goranske županije		Karuza, Jadranka	
Usporedba statusa uhranjenosti djece u 1. i 3. razredu osnovne škole		Peričić, Vanessa Ivana	
Analiza prehrambenih navika po tipu akni		Karahmet Farhat, Esma	
Primjena preparata u slobodnoj prodaji za olakšavanje gastrointestinalnih simptoma karakterističnih za sindrom iritabilnog crijeva		Stanković, Boris	
Unos omega-3 masnih kiselina i probiotika u trudnica i dojilja te utjecaj na ishod trudnoće i razinu postporođajne depresije		Godanj Batinac, Kristina	
Prehrambeni unos joda među osobama s dijagnozom bolesti štitnjače		Knezović, Iva	
Ispitivanje održivosti mikrobnih pripravaka na raznovrsnim prirodnim materijalima		Bikadi, Bernarda	
Tehnologija proizvodnje polutvrđih i ekstra tvrdih sireva		Petrović, Matija	

Ispitivanje kakvoće sirnog namaza s dodatkom bučinih sjemenki		Tomljanović, Marijana	
Razvoj i ispitivanje kakvoće sirnog namaza s dodatkom bučinog ulja		Mihalina, Marko	
Utjecaj načina pripreme i udjela bučinih sjemenki na prihvatljivost sirnog namaza		Puškarić, Ela	
Potrošači i funkcionalna hrana u Hrvatskoj - tržište funkcionalnih mliječnih proizvoda		Domiter, Maja	
Ispitivanje kvalitete medenjaka proizvedenih od pivarskog ječmenog slada i pšeničnog brašna		Čevapović, Iva	
Simptomatika sindroma iritabilnog crijeva i karakteristike prehrane u odrasloj populaciji		Dragičević, Josipa	
Ispitivanje mogućnosti zamjene natrijevog klorida kalijevim kloridom u proizvodnji kuhanog sira		Huđek, Antonia	
Planiranje jelovnika za oboljele od dijabetesa tipa 2		Lasić, Katarina	
Biološki aktivni sastojci mlijeka		Grgić, Jovana	
Utjecaj vrste koagulanta na kemijska, senzorska i teksturalna svojstva dimljenog kuhanog sira		Novaković, Jovana	
Kiselinsko-toplinska koagulacija mlijeka pomoću različitih organskih kiselina		Kojić, Nataša	
Utjecaj temperature vrhnja i dodataka na prinos i kakvoću maslaca		Sukačić, Jelena	
Mogućnost primjene različitih voćnih sokova za koagulaciju mlijeka u proizvodnji kuhanog sira		Šajatović, Tena	
Promjena fizikalno-kemijskih svojstava slavonske šunke tijekom soljenja		Čeple, Dunja	
Utjecaj različitih vrsta soli na proizvodni kalo slavonske šunke		Kušurin, Iva	
Optimizacija udjela masti u mješavini mlijeka i vrhnja za proizvodnju svježeg krem sira		Oršulić, Mladen	
Promjena boje Mozzarelle tijekom pečenja		Mišić, Ivana	
Utjecaj udjela soli na parametre kakvoće sira tipa Feta		Stuparić, Ana	
Mogućnost iskorištenja sirutke u proizvodnji grčkog tipa albuminskog sira		Lacković, Ines	
Praćenje promjena teksturalnih svojstava vafel proizvoda tijekom skladištenja		Budetić, Fedra	
Primjena odabranih mješovitih starter kultura u proizvodnji sira tipa Feta		Vidaček, Štefica	
Primjena računalne analize slike u ispitivanju funkcionalnih svojstava sira za pizzu		Ivešić, Ivona	
Proizvodnja čokoladnog sirnog namaza na bazi različitih vrsta sireva		Grgurovac, Maja	
Ispitivanje mogućnosti zamjene natrijevog klorida kalijevim kloridom u proizvodnji bijelog sira		Prolić, Antonela	
Optimizacija tehnološkog procesa proizvodnje tradicionalnog kuhanog sira u laboratorijskim uvjetima		Maretić, Nela	

Kemijski sastav i svojstva kuhanog sira s područja Slavonije		Mišlov, Martina	
Utjecaj dodatka meda na kinetiku fermentacije i antibakterijska svojstva probiotičkih fermentiranih mlijeka		Lučan, Mirela	
Analiza teksture hrvatskih autohtonih ovčjih sireva		Marketanović, Marija	