

Vrijeme izvoza: 29.03.2024. 00:24:16

Repozitorij: dr.nsk.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 10

Broj izvezenih zapisa: 10

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Kvaliteta i sigurnost dodataka prehrani na bazi pčelinjih proizvoda		Vujić, Mario	
Razvoj bezglutenskoga kruha poboljšane arome, povećane prehrambene vrijednosti i produljene trajnosti		Drakula, Saša	
Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i šećerne bolesti		Voučko, Bojana	
Neškrobni polisaharidi u kiselim tjestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenoga kruha		Vrana Špoljarić, Ivna	
Lignani u uljaricama, žitaricama i integralnim pekarskim proizvodima		Sarajlija, Hrvoje	
Obogaćeni proizvodi iz žitarica kao izvor bioaktivnih spojeva i njihova prihvatljivost kod potrošača		Čukelj, Nikolina	
Odabir mješovite starter kulture optimalnih značajki za proizvodnju kruha tehnologijom dopečenja		Gabrić, Domagoj	
Specifična obilježja meda kadulje ( <i>Salvia officinalis L.</i> )		Lušić, Dražen	
Prehrambena vrijednost i kinetika starenja kruhova proizvedenih bakeoff tehnologijom uz dodatak kiselog tjesteta		Novotni, Dubravka	
Utjecaj dodatka transglutaminaze na kakvoću proizvoda iz žitarica namijenjenih oboljelima od celijakije		Pollak, Lea	