

Kazalo

	Broj	Str.
MIŠANOVIĆ Đ., KEZIĆ N., CAPAN N.: <i>Utjecaj dodatka alkoholnog ekstrakta propolisa na fizikalno-kemijsku i mikrobiološku kvalitetu »MILPI«-a</i>	1	3–9
MAGDALENIĆ B.: <i>Značaj nalaza Listeria monocytogenes u mlijeku i mliječnim proizvodima</i>	1	11–21
ŽIVKOVIĆ J.: <i>Proizvodnja i kakvoća mliječnih proizvoda s gledišta europskih veterinarsko-sanitarnih i ostalih mjerila</i>	1	23–41
MIOKOVIĆ B., HADŽIOSMANOVIĆ M., KOZAČINSKI L.: <i>Bakteriološka kakvoća nekih mliječnih proizvoda iz kućne radinosti</i>	1	43–48
GRÜNER M., FILAJDIĆ M., HANSER D.: <i>Komparacija dviju metoda utvrđivanja laktoze u sirutki</i>	1	49–54
TABORŠAK N., TABORŠAK M.: <i>Neka saznanja o utjecaju pakiranja mlijeka na zaštitu okoline</i>	1	55–66
FILAJDIĆ M., GRÜNER M.: <i>Prijedlog standarda za uzorkovanje mlijeka i mliječnih proizvoda</i>	1	67–80
ŠUŠKOVIĆ J., KROBOT M., MEHAK M., MATOŠIĆ S.: <i>Antimikrobna aktivnost Lactobacillus acidophilus</i>	2	95–106
JAKELJ LJ., PFEIFER K.: <i>Utjecaj kiselosti mlijeka na senzorska svojstva ementalskog sira</i>	2	107–110
SIROVATKA S., JURKOVIĆ N.: <i>Značaj udjela mlijeka i mliječnih proizvoda u strukturi prehrane industrijskih radnika</i>	2	111–121
MALJA M., KRŠEV LJ.: <i>Probiotsko djelovanje Bifidobacterium vrsta</i>	2	123–132
PALIĆ A., DIKANOVIĆ-LUČAN Ž.: <i>Oksido-redukcijski potencijal mlijeka i mliječnih proizvoda</i>	2	133–142
KRŠEV LJ.: <i>Osiguranje i upravljanje kvalitetom</i>	2	143–151
VAHČIĆ N., RITZ M., VOJNOVIĆ V., HRUŠKAR M.: <i>Potrošačka ocjena prihvatljivosti komercijalnog jogurta primjenom hedonističke skale</i>	2	153–159
KERVINA F., PERKO B., ROGELJ I.: <i>Propisi EZ o kvaliteti mlijeka</i>	2	161–163
BOROVIĆ A., KRŠEV LJ., LANDEKA I.: <i>Utjecaj procesnih vrijednosti i vrsta membrana na mikrofiltraciju mlijeka</i>	3	175–184
TRATNIK LJ., OSTOJIĆ I.: <i>Prijedlog normativa za pripremu tekuće mliječne hrane za dojenčad</i>	3	185–194
ŠOBAR B., KAVČIĆ S., KASTELIĆ D.: <i>Utjecaj strojnog izmuzivanja na količinu i kemijski sastav mlijeka</i>	3	195–202
HADŽIOSMANOVIĆ M., PRANJIĆ D., KARADOLE I., MIKULEC K.: <i>Proizvodnja mlijeka i fizikalno-kemijski pokazatelji kakvoće mlijeka križane istarske ovce</i>	3	203–208
SAMARŽIJA D., HAVRANEK LUKAČ J.: <i>Granična vrijednost točke ledišta sirovog mlijeka – 0,517° C</i>	3	209–213
FILAJDIĆ M., RITZ M., VAHČIĆ N., HRUŠKAR M.: <i>Proračun OC-funkcije za atributivne planove uzorkovanja</i>	3	215–222
GRÜNER M., FILAJDIĆ M.: <i>IDF STANDARD 50B: 1985. Mlijeko i mliječni proizvodi metode uzorkovanja</i>	3	258–262
BOROVIĆ A., VUČEMILOVIĆ R., KRŠEV LJ., TRATNIK LJ.: <i>Kvaliteta i trajnost fermentiranog mliječnog proizvoda: uloga mljekarske kulture mikroorganizama</i>	4	267–276

LANDEKA I., BOROVIĆ A., KRŠEV LJ.: <i>Utjecaj stabilizatora na viskoznost trajnog mliječnog proizvoda</i>	4	277–290
TRATNIK LJ., KRŠEV LJ.: <i>Proizvodnja svježeg sira od ultrafiltriranog rekonstituiranog punomasnog mlijeka</i>	4	291–300
PROHASKA J.: <i>Utjecaj kiselosti na trajnost topljenog sira</i>	4	301–320
MIKAČIĆ K.: <i>Utjecaj sastava salamure na kvalitetu sira »à la mozzarella«</i>	4	321–325

Reports

	No.	Page
MIŠANOVIĆ Đ., KEZIĆ N., CAPAN N.: <i>The influence of ethanolic extract of propolis addition on physicochemical and microbiologic quality of »MILPI«</i>	1	3–9
MAGDALENIĆ B.: <i>The importance of test results <i>Listeria monocytogenes</i> in milk and milk products</i>	1	11–21
ŽIVKOVIĆ J.: <i>Dairy production and quality from the point of view of European veterinary-sanitary and other standards</i>	1	23–41
MIOKOVIĆ B., HADŽIOSMANOVIĆ M., KOZAČINSKI L.: <i>Bacteriological quality of some home-made dairy products</i>	1	43–48
GRÜNER M., FILAJDIĆ M., HANSER D.: <i>Comparison of two methods for lactose determination in whey</i>	1	49–54
TABORŠAK N., TABORŠAK M.: <i>Some facts about the influence of milk package on the environment protection</i>	1	55–66
FILAJDIĆ M., GRÜNER M.: <i>Milk and dairy products sampling standardization proposal</i>	1	67–80
ŠUŠKOVIĆ J., KROBOT M., MEHAK M., MATOŠIĆ S.: <i>Antimicrobial activity of <i>Lactobacillus acidophilus</i></i>	2	95–106
JAKELJ LJ., PFEIFER K.: <i>Influence of milk acidity on sensory characteristics of emmental cheese</i>	2	107–110
SIROVATKA S., JURKOVIĆ N.: <i>The importance of milk and dairy products in the structure of worker's nutrition</i>	2	111–121
MALJA M., KRŠEV LJ.: <i>Probioty effect of <i>Bifidobacteria</i> species</i>	2	123–132
PALIĆ A., DIKANOVIĆ-LUČAN Ž.: <i>Oxidation-reduction potential of milk and milk products</i>	2	133–142
KRŠEV LJ.: <i>Assurance and quality management</i>	2	143–151
VAHČIĆ N., RITZ M., VOJNOVIĆ V., HRUŠKAR M.: <i>Consumers' acceptability of comercial plain yogurt using hedonic scale</i>	2	153–159
KERVINA F., PERKO B., ROGELJ I.: <i>Ordinance of EC concerning milk quality</i>	2	161–163
BOROVIĆ A., KRŠEV LJ., LANDEKA I.: <i>Influence of processes' value and type of membranes on the microfiltration of milk</i>	3	175–184
TRATNIK LJ., OSTOJIĆ I.: <i>Proposal of standards for preparation of liquid infant formulae</i>	3	185–194
ŠOBAR B., KAVČIĆ S., KASTELIĆ D.: <i>The influence of machine stripping on milk quantity and chemical composition of milk</i>	3	195–202
HADŽIOSMANOVIĆ M., PRANJIĆ D., KARAĐOLE I., MIKULEC K.: <i>Production of milk and physico-chemical indicators of milk of cross-breed Istrian sheep</i>	3	203–208
SAMARŽIJA D., LUKAČ HAVRANEK J.: <i>Limit value of raw milk freezing point – 0,517°C</i>	3	209–213

FILAJDIĆ M., RITZ M., VAHČIĆ N., HRUŠKAR M.: <i>The estimate of OC-functions for attribute sampling plans</i>	3	215—222
GRÜNER M., FILAJDIĆ M.: <i>IDF STANDARD 50B: 1985</i>	3	223—257
BOROVIĆ A., VUČEMILOVIĆ R., KRŠEV LJ., TRATNIK LJ.: <i>Quality and fermented products permanence of shelf-life: role of microbiological starter culture</i>	4	267—276
LANDEKA I., BOROVIĆ A., KRŠEV LJ.: <i>The influence of stabilizers on the viscosity of dairy products</i>	4	277—290
TRATNIK LJ., KRŠEV LJ.: <i>Preparation of fresh cheese using ultrafiltered reconstituted whole milk</i>	4	291—300
PROHASKA J.: <i>Effect of acidity on stability of processed cheese</i>	4	301—320
MIKAČIĆ K.: <i>Influence of salt content in brine on the quality of «à la mozzarella» cheese</i>	4	321—325