

KAZALO

	Broj	Str.
KRŠEV LJ., BOROVIĆ A.: Utjecaj povećane količine proteina u mlijeku na rast i aktivnost kulture za proizvodnju jogurta	1	3—13
DENONA I.: Utjecaj zagrijavanja mlijeka na konzistenciju jogurta	1	15—22
POLOVIĆ V.: Bakterije mliječne kiseline roda <i>Streptococcus</i> kao čiste kulture u proizvodnji sira »Podravca«	1	23—39
STOJAK LJ., GAČIĆ M., LEŠIĆ LJ.: Određivanje sorbinske kiseline u siru	1	41—52
RITZ M., VOJNOVIĆ V., VAHČIĆ N., MAHNET S.: Senzorska procjena desertnih mliječnih proizvoda	1	53—60
VUJČIĆ F. I., VULIĆ M., KÖNYVES T.: Mliječni proizvodi sa smanjenom količinom holesterola	1	61—68
DEVČIĆ M.: Organizacija kooperacijske proizvodnje i sabiranja mlijeka na otkupnom području RO »Sirela« u Bjelovaru, 1976—1985.	2	95—110
DRAGOJLOV D.: Usporedna istraživanja svojstava dezinfekcijskih preparata »Armiton«, »Hibitan« i »Halamid« u mljekarskoj industriji	2	111—123
MIŠANOVIĆ Đ., KEZIĆ N., ČAPAN N.: Utjecaj temperature skladištenja na fizikalne i kemijske karakteristike proizvoda »Milpi« (maslac s medom)	2	125—130
TRATNIK LJ., KRŠEV LJ.: Proizvodnja svježeg mekanog sira od ultrafiltriranog rekonstituiranog obranog mlijeka	2	131—138
MAGDALENIĆ B.: Izbor podloga za određivanje <i>Compylobacter jejuni</i> u sirovom kravljem mlijeku	2	139—142
MIŠANOVIĆ Đ.: Utjecaj kiselosti na točku leđišta mlijeka	2	143—148
KRŠEV LJ., TRATNIK LJ.: Izravno kiseljenje mlijeka glukono-delta-laktonom	2	149—154
ROSEG Đ., JAKŠIĆ S.: Identifikacija kritičnih točaka u preradi i pasterizaciji mlijeka	2	155—158
CRNOJEVIĆ Z.: Osnovna pitanja unapređenja proizvodnje ovčjeg mlijeka — temeljnog čimbenika razvoja ovcarstva	2	159—163
KRŠEV LJ., TRATNIK LJ., PIRJAVEC I., BOROVIĆ A.: Utjecaj bakteriološke kakvoće mlijeka na trajnost pasteriziranog mlijeka	3	183—190
VESELINOVIĆ Đ.: Kolebanja sastava mlijeka u Mljekarskoj industriji »Zdenka« — utjecaj na randman i kvalitetu sira Ementalca	3	191—201
GRÜNER M., HORVATIĆ M.: Sadržaj nekih organskih kiselina tijekom zrenja sira (<i>Gehalt Einiger Organischen Säuren Während Der Käsereifung</i>)	3	203—213
ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., GRBEŠA V.: Mikrobiološka kakvoća mliječnih proizvoda iz individualnog sektora proizvodnje na zagrebačkom tržištu	3	215—219
TRATNIK LJ.: Modifikacija kravljeg mlijeka pri proizvodnji mliječne hrane za dojenčad	3	221—231
HADŽIOSMANOVIĆ M., ŽIVKOVIĆ J., MIKOVIĆ B., PRANJIĆ D.: Higijensko značenje i postupci izolacije <i>Staphylococcus aureus</i> iz namirnica	3	233—237
BARAC Z.: Biosinteza i sekrecija mliječnih proteina	3	239—248
POSAVAC J.: Utjecaj različitih količina sirutke u mliječnoj zamjenici na othranu jaradi	4	271—280
KRŠEV LJ., ERI S., BOROVIĆ A., TRATNIK LJ.: Svježi mekani sir proizveden upotrebom koncentrirane kulture	4	281—289
ROGELJ I.: Rast i proteolitička aktivnost <i>Pseudomonas fluorescens</i> izoliranih iz mlijeka	4	291—298
PFEIFER K., ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., MIKOVIĆ B., NJARI B.: Kakvoća mlijeka i mliječnih proizvoda na tržištu	4	299—303
LUKAČ-HAVRANEK J.: Pravilnik o kriterijima kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda	4	305—308
KRZNARIĆ M., ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., SVOBODA-VUKOVIĆ D.: Higijensko stanje sabirališta mlijeka Slavonije i Baranje	4	309—314

REPORTS

	No.	Page
KRŠEV LJ., BOROVIĆ A.: Influence of higher proteins concentration in milk on growth and activity of yoghurt starter cultures	1	3—13
DENONA I.: Influence of milk heating intensity of consistency of yoghurt	1	15—22
POLOVIĆ V.: Lactic-acid bacteria of genus <i>Streptococcus</i> as starter cultures in production of »Podravec« cheese	1	23—39
STOJAK LJ., GAČIĆ M., LEŠIĆ LJ.: Determination of sorbic acid in cheese	1	41—52
RITZ M., VOJNOVIĆ V., VAHČIĆ N., MAHNET S.: Sensory evaluation of dessert milk products	1	53—60
VUJIČIĆ F. I., VULIĆ M., KÖNYVES T.: Low-cholesterol dairy foods	1	61—68
DEVČIĆ M.: Organization of cooperative milk production and collecting on dairy plant's »Sirela« Bjelovar territory from 1976—1985	2	95—110
DRAGOJLOV D.: Comparative investigation on disinfecting preparations properties of »Armiton«, »Hibitan« and »Halamid« in dairy industry	2	111—123
MISANOVIĆ Đ., KEŽIĆ N., CAPAN N.: The influence of storage temperature on physical and chemical characteristics of »Milpi« (honeyed butter)	2	125—130
TRATNIK LJ., KRŠEV LJ.: Preparing of fresh soft cheese using ultrafiltered reconstituted skim milk	2	131—138
MAGDALENIĆ B.: Selection of determination medium for <i>Camphlobacter jejuni</i> in raw cow's milk	2	139—142
MISANOVIĆ Đ.: Effects of acidity on the freezing point of milk	2	143—148
KRŠEV LJ., TRATNIK LJ.: Direct milk acidification using glucono-delta-lactone ...	2	149—154
ROSEG Đ., JAKŠIĆ S.: Identification of critical points in milk processing and pasteurization	2	155—158
CRNOJEVIĆ Z.: Fundamental questions to improvement in ewes' milk production, elementary factor of sheep-farming evolution	2	159—163
KRŠEV LJ., TRATNIK LJ., PIRJAVEC I., BOROVIĆ A.: The influence of microbiological quality of raw milk on the keeping of pasteurized milk	3	183—190
VESELINOVIĆ Đ.: Variations in the composition of milk in dairy industry »Zdenka« — the influence of yield and quality of Emmenthal cheese	3	191—201
GRÜNER M., HORVATIĆ M.: Contents of some organic acids during cheese	3	203—213
ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., GRBEŠA V.: Microbiological quality of home-made milk products sold on the market of Zagreb	3	215—219
TRATNIK LJ.: Cow's milk modification in infant food production	3	221—231
HADŽIOSMANOVIĆ M., ŽIVKOVIĆ J., MIKOVIĆ B., PRANJIĆ D.: Hygienic importance and procedures of <i>Staphylococcus aureus</i> isolation from food	3	233—239
BARAC Z.: Biosynthesis and secretion of milk proteins	3	239—248
POSAVAC J.: Influence of different whey quantities in milk replacer used in kids' feeding	4	271—280
KRŠEV LJ., ERI S., BOROVIĆ A., TRATNIK LJ.: Fresh soft cheese produced using concentrated starter culture	4	281—289
ROGELJ I.: Growth and proteolytic activity of <i>Pseudomonas fluorescens</i> isolated from milk	4	291—298
PFEIFER K., ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., MIKOVIĆ B., NJARI B.: Quality of milk and dairy products on the market	4	299—303
LUKAČ-HAVRANEK J.: Legislation regulations about quality criteria of milk and dairy products	4	305—308
KRZNARIĆ M., ŽIVKOVIĆ J., HADŽIOSMANOVIĆ M., SVOBODA-VUKOVIĆ D.: Hygienic condition of milk collection places in Slavonia and Baranja	4	309—314