

KAZALO

TRATNIK LJ., BOŽANIĆ R., BENKOVIĆ G., ŠUBARIĆ D.: Mogućnost uklapanja proteina od ultrafiltrirane slatke sirutke u svježim sir	1	3-14
VAHČIĆ N., URŠULIN-TRSTENJAK N., HRUŠKAR M.: Određivanje suhe tvari jogurta primjenom mikrovalova - optimizacija putem Simpleks metode	1	15-26
ROGELJ I., MIKLIČ-ANDRELIĆ A., BOGOVIĆ-MATIJAŠIĆ B.: Preživljavanje Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium spp. tijekom skladištenja fermentiranog mlijeka	1	27-36
LUKAČ-HAVRANEK J.: Codex Alimentarius - Značenje i važnost	1	37-46
KOVAČIĆ L., SENTA A.: Proizvodnja i potrošnja fermentiranih mliječnih proizvoda u Hrvatskoj	1	47-50
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ., MARIĆ O.: Utjecaj kozjeg mlijeka na viskoznost i mikrobiološku kakvoću jogurta tijekom čuvanja	2	63-74
NOVAKOVIĆ P., KORDIĆ J., SLAČANAC V.: Reološke osobine kozjeg i kravljeg mlijeka tijekom skladištenja	2	75-86
HEGEDUŠIĆ V., RIMAC S., HERCEG Z., ŠKREBLIN M.: Utjecaj dodataka stabilizatora na reološka svojstva modelnih sladolednih smjesa	2	87-96
VAHČIĆ N., HRUŠKAR M.: Sekvencijalni testovi u odabiru članova Panel grupe	2	97-104
BERKOVIĆ K., LALIĆ LJ. M., PREJAC S., MAMIĆ M.: Reološka svojstva jogurta s dodatkom pšeničnih klica	2	105-114
FELDHOFFER S., VAŠAREVIĆ G.: Suha tvar i bjelančevine mlijeka s obzirom na pasminsku pripadnost i hranidbu krava	3	131-143
GRGIĆ Z., SVRŽNJAK K.: Učinkovitost govedarske proizvodnje obiteljskih gospodarstava	3	145-151
ROGELJ I.: Istine i zablude o mlijeku i mliječnim proizvodima u prehrani	3	153-164
ŠUŠKOVIĆ J., KOS B., MATOŠIĆ S.: Probiotici: znanstvena činjenica ili pomodni trend?	3	165-176
BOROVIĆ A., MAHNET S., KORITNIK Z.: Lactobacillus GG - probiotička svojstva i aktivitet	3	177-191
ŠTAFA Z., GRGIĆ Z., MAČEŠIĆ D., DANJEK I., UHER D.: Proizvodnja krme u slijedu na obiteljskom gospodarstvu	4	211-226
FELDHOFFER S., VAŠAREVIĆ G., KLIŠANIĆ A.: Utjecaj hranidbe krava s dodatkom sojine sačme i ljuske na bezmasnu suhu tvar i bjelančevine mlijeka	4	227-236
PERKO B.: Tehnologija sireva tipa pasta filata i proizvodnja mocarele uz dodatak obranoga mlijeka u prahu	4	237-252
REPELIUS C.: Sredstva za koagulaciju proizvedena fermentacijom i njihovo korištenje u proizvodnji sira	4	253-263
GREGUREK LJ.: Inhibicija mljekarskih kultura za proizvodnju sira	4	264-266

REPORTS

TRATNIK LJ., BOŽANIĆ R., BENKOVIĆ G., ŠUBARIĆ D.: Posibility of the ultrafiltered sweet whey protein incorporation into fresh cheese	1	3-14
VAHČIĆ N., URŠULIN-TRSTENJAK N., HRUŠKAR M.: Determination of total solids in yogurt by microwave heating- optimization via the Simplex method	1	15-26
ROGELJ I., MIKLIČ-ANDRELIĆ A., BOGOVIĆ-MATIJAŠIĆ B.: The survival of <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> and <i>Bifidobacterium</i> spp. during the storage of fermented milk	1	27-36
LUKAČ-HAVRANEK J.: Meaning and significance of the Codex Alimentarius	1	37-46
KOVAČIĆ L., SENTA A.: Wholesomeness, nutritional and market value liquid fermented dairy products	1	47-50
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ., MARIĆ O.: The influence of goat's milk on viscosity and microbiological quality of yoghurt during storage	2	63-74
NOVAKOVIĆ P., KORDIĆ J., SLAČANAC V.: Rheological properties od goat's and cow's acidophilus milk during storage	2	75-86
HEGEDUŠIĆ V., RIMAC J., HERCEG Z., ŠKREBLIN M.: Influence of stabilizers addition on the rheological properties of the model ice cream mixtures	2	87-96
VAHČIĆ N., HRUŠKAR M.: Sequential tests in selecting a trainee on a panel	2	97-104
BERKOVIĆ K., LALIĆ LJ. M., PREJAC S., MAMIĆ M.: Rheological characteristic of yoghurt with wheat germs addition	2	105-114
FELDHOFER S., VAŠAREVIĆ G.: Dry matter and milk protein with regard to breeds and feedeing cows	3	131-143
GRGIĆ Z., SVRŽNJAK K.: Efficiency of cattle production of family farms	3	145-151
ROGELJ I.: Facts and mistakes about milk and dairy products in human nutrition	3	153-164
ŠUŠKOVIĆ J., KOS B., MATOŠIĆ S.: Probiotics: scientific fact or fancy?	3	165-176
BOROVIĆ A., MAHNET S., KORITNIK Z.: <i>Lactobacillus</i> GG - probiotic property and activity	3	177-191
ŠTAFA Z., GRGIĆ Z., MAČEŠIĆ D., DANJEK I., UHER D.: On-going fodder production on family farms	4	211-226
FELDHOFER S., VAŠAREVIĆ G., KLIŠANIĆ A.: The influence of feeding with addition of soybean meal and soybean hull on solids - non-fat and proteins of the milk	4	227-236
PERKO B.: Technology of pasta filata cheese and production of mozzarella with addition of skim milk powder	4	237-252
REPELIUS C.: Coagulants production by fermentation and theirs application in cheesemaking process	4	253-263
GREGUREK LJ.: Cheese starter cultures inhibitors	4	264-266