

***Diplomski radovi obranjeni na Agronomskom fakultetu
Sveučilišta u Zagrebu, u Zavodu za mljekarstvo***

Profil studija: **Stočarstvo**

Predmet: **Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda**

IGOR HORVAT: Somatske stanice u kozjem mlijeku

U radu autor opisuje razliku u sekreciji mlijeka u krava i koza, te navodi podatke o kemijskom sastavu kozjeg mlijeka, somatskim stanicama kao fiziološkim sastojcima mlijeka. Autor navodi čimbenike (fiziološke, vanjske, genetske...) koji utječu na broj somatskih stanica u kozjem mlijeku. U zasebnom poglavlju obrađuje utjecaj povećanog broja somatskih stanica na preradbene osobine mlijeka, pa navodi metode utvrđivanja somatskih stanica. Rad je podijeljen u 8 poglavlja, napisan na 25 stranica, sadrži 13 izvora literature.

SINIŠA LEVAK: Proizvodnja kuhanog sira, autohtonog proizvoda Podravine

Autor opisuje tehnološki proces proizvodnje jedne vrste autohtonog, kuhanog sira koji je karakterističan za Podravsko-bilogorsko područje. U uvodnom dijelu, iznosi značaj proizvodnje autohtonih sireva u Hrvatskoj. Detaljno opisuje proizvodnju kuhanog sira u domaćinstvu s pojedinim fazama (obiranje mlijeka, proizvodnja maslaca, proizvodnja svježeg i kuhanog sira. Autor iznosi rezultate kemijskih analiza sira količinu vode, suhe tvari, masti, masti u suhoj tvari sira, te pH...) dimenzije i randman sira. Rad je napisan na 27 stranica, sadrži 9 fotografija i 7 izvora literature.

MARIJAN PETRANOVIĆ: Proizvodnja sira Petrovoselca

Autor opisuje proizvodnju i specifičnosti sira Petrovoselca. Kako su klimatski uvjeti područja kojem gravitira mljekara "Slavija" d.d., dobri za stočarsku proizvodnju, autor navodi glavne klimatske značajke, specifičnosti hranidbe, brojno stanje stoke, organizaciju otkupa mlijeka. Detaljno je opisao tehnološki proces proizvodnje polutvrđih sireva te značajke i pogreške u proizvodnji sira Petrovoselca. Rad je napisan na 32 stranice, sadrži 10 slika i 10 izvora literature.