

- 206 ORIGINALNI ZNAKSTVENI RAD  
*Tomaz Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Babič, Lea Demšar*  
Usporedba fizikalno-kemijskih značajki i senzorskih svojstava odabranih toplinski obrađenih mesnih proizvoda na slovenskom tržištu
- 196 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
*Tomaz Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Babič, Lea Demšar*  
Comparison of the physico-chemical parameters and sensory properties of selected pasteurized meat products on Slovenian market
- 207 ORIGINAL VORBERICHT  
*Tomaz Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Babič, Lea Demšar*  
Vergleich der physikalisch-chemischen Merkmale und sensorischen Eigenschaften ausgewählter pasteurisierter Fleischprodukte auf dem slowenischen Markt
- 207 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL  
*Tomaz Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Babič, Lea Demšar*  
Comparación de las características físico-químicas y de las propiedades sensoriales de productos cárnicos tratados térmicamente seleccionados del mercado esloveno
- 208 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE  
*Tomaz Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Babič, Lea Demšar*  
Raffronto tra le caratteristiche fisico-chimiche e le proprietà sensoriali di alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente e selezionati sul mercato sloveno
- 
- 209 STRUČNI RAD  
*Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Monika Kare, Štefica Grgić*  
Reološke karakteristike majoneze s mješavinom suncokretovog i lanenog ulja
- 216 PROFESSIONAL PAPER  
*Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Monika Kare, Štefica Grgić*  
Rheological characteristics of sunflower and linseed oil based mayonnaise
- 216 FACHARBEIT  
*Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Monika Kare, Štefica Grgić*  
Rheologische Eigenschaften von Mayonnaise mit einer Mischung aus Sonnenblumen- und Leinöl
- 217 ARTÍCULO TEORICO  
*Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Monika Kare, Štefica Grgić*  
Las características reológicas de la mayonesa con la mezcla de aceite de girasol y linaza
- 217 ARTICOLO SPECIALISTICO  
*Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Monika Kare, Štefica Grgić*  
Caratteristiche reologiche della maionese prodotta con una miscela di olio di girasole e olio di lino
- 218 STRUČNI RAD  
*Ornella Mikuš, Erwin Čuskić, Mateja Jež Rogelj*  
Zajednička ribarstvena politika EU kao prilika za hrvatsko ribarstvo
- 225 PROFESSIONAL PAPER  
*Ornella Mikuš, Erwin Čuskić, Mateja Jež Rogelj*  
EU Common Fisheries Policy as an opportunity for Croatian fisheries
- 226 FACHARBEIT  
*Ornella Mikuš, Erwin Čuskić, Mateja Jež Rogelj*  
Die Gemeinsame Fischereipolitik der EU als Chance für die kroatische Fischerei
- 226 ARTÍCULO TEORICO  
*Ornella Mikuš, Erwin Čuskić, Mateja Jež Rogelj*  
La Política Pesquera Común de la Unión Europe como una oportunidad para el sector pesquero croata
- 226 ARTICOLO SPECIALISTICO  
*Ornella Mikuš, Erwin Čuskić, Mateja Jež Rogelj*  
Politica comune della pesca dell'UE come opportunità per il settore della pesca in Croazia
- 
- 227 STRUČNI RAD  
*Tomislav Mikuš, Lidija Kozračinski, Mario Ostović*  
Utjecaj metoda za omamljivanje i usmrćivanje na kvalitetu mesa riba
- 232 PROFESSIONAL PAPER  
*Tomislav Mikuš, Lidija Kozračinski, Mario Ostović*  
The impact of stunning and killing methods on the quality of fish meat
- 233 FACHARBEIT  
*Tomislav Mikuš, Lidija Kozračinski, Mario Ostović*  
Die Auswirkungen von Betäubungs- und Tötungsverfahren auf die Qualität von Fischfleisch
- 233 ARTÍCULO TEORICO  
*Tomislav Mikuš, Lidija Kozračinski, Mario Ostović*  
El impacto de los métodos de aturdimiento y de matanza sobre la calidad del pescado
- 233 ARTICOLO SPECIALISTICO  
*Tomislav Mikuš, Lidija Kozračinski, Mario Ostović*  
Impatto del metodo di stordimento e di abbattimento sulla qualità della carne del pesce