

- | | |
|--|---|
| <p>389 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
 <i>Ivica Kos, Andrija Škrlec, Zlatko Janječić, Dalibor Bedeković, Darija Bendelja Ljoljić, Goran Kiš, Ivan Vnučec</i>
 Effect of partial replacement of NaCl with KCl on physical and sensory traits of dry-cured loin</p> | <p>411 PRETHODNO PRIOPĆENJE
 <i>Kristina Gvozdanović, Goran Kušec, Ružica Lončarić, Ivona Djurkin Kušec, Igor Kralik, Jelena Kristić, Sanja Jelić Milković, Zoran Škrtić, Zlata Kralik</i>
 Mišljenje mladih potrošača o utjecaju zamrzavanja pilećeg mesa na njegovu kakvoću</p> |
| <p>397 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
 Učinak djelomične zamjene NaCl s KCl na fizikalna i senzorska svojstva suhe pečenice</p> | <p>418 PRELIMINARY COMMUNICATION
 Young consumers' opinion on influence of freezing on chicken meat quality</p> |
| <p>398 ORIGINAL VORBERICHT
 Auswirkung des teilweisen Ersatzes von NaCl durch KCl auf die physikalischen und sensorischen Eigenschaften von getrocknetem Schweinekarree</p> | <p>418 VORLÄUFIGE MITTEILUNG
 Die Meinung junger Verbraucher zum Einfluss des Einfrierens auf die Qualität von Hühnerfleisch</p> |
| <p>398 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
 El efecto del reemplazo parcial del NaCl por el KCl sobre las propiedades físicas y sensoriales de la carne rostizada seca</p> | <p>419 COMUNICACIÓN PRELIMINAR
 La opinión de los consumidores jóvenes sobre el impacto de la congelación de la carne de pollo en su calidad</p> |
| <p>399 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
 Effetto della parziale sostituzione dell'NaCl con il KCl sulle proprietà fisiche e sensoriali del lonzino</p> | <p>419 NOTIFICA PRELIMINARE
 L'opinione dei giovani consumatori sull'impatto della surgelazione sulla qualità della carne di pollo</p> |
-
- | | |
|--|---|
| <p>400 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
 <i>Tihomir Moslavac, Stela Jokić, Ivana Flanjak, Ljiljana Primorac, Milica Cvijetić Stokanović, Jelena Mutić</i>
 Utjecaj dodatka antioksidanasa na oksidacijsku stabilnost pileće masti</p> | <p>420 STRUČNI PREGLEDNI RAD
 <i>Nada Knežević, Marina Palfi, Karolina Vrandečić, Ivana Dodlek Šarkanj, Jasenka Ćosić</i>
 Oznake zemljopisnog porijekla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda</p> |
| <p>408 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
 Effect of antioxidants on oxidative stability of chicken fat</p> | <p>427 PROFESSIONAL REVIEW PAPER
 Quality labels on agricultural and food products</p> |
| <p>409 ORIGINAL VORBERICHT
 Wirkung von Antioxidantien auf die oxidative Stabilität von Hühnerfett</p> | <p>428 ÜBERSICHTLICHE FACHARBEIT
 Geographische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel Zusammenfassung</p> |
| <p>409 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
 Efecto de la adición de antioxidantes sobre la estabilidad oxidativa de la grasa de pollo</p> | <p>428 ARTÍCULO DE REVISIÓN
 Indicación geográfica de los productos agrícolas y alimenticios</p> |
| <p>409 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
 L'impatto degli antiossidanti sulla stabilità ossidativa del grasso del pollo</p> | <p>428 ARTICOLO SPECIALISTICO DI RASSEGNA
 L'indicazione geografica protetta dei prodotti agroalimentari</p> |