

- 143 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Amir Ganić, Saća Halilović, Amir Čaušević, Mersiha Alkić-Subašić
 Utvrđivanje kvalitativnih parametara „Visočke pečene janjetine“ u cilju zaštite na nacionalnom nivou
- 153 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
 Identification of qualitative parameters of “Visočka pečena janjetina” with the goal of protection on a national level
- 154 ORIGINAL VORBERICHT
 Identifizierung der qualitativen Parameter der "Visočka pečena janjetina" mit dem Ziel des Schutzes auf nationaler Ebene
- 154 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
 Identificación de los parámetros cualitativos del cordero asado de Visoko, con el objetivo de la protección a nivel nacional
- 155 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
 Determinazione dei parametri qualitativi dell'agnello arrosto di Visoko ai fini della sua tutela a livello nazionale
-
- 156 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
Maksimiljan Brus, Jernej Prišenk
 Technological evaluation of the sliced-dedusted straw as an alternative type of bedding material in broiler chicken farming
- 161 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
 Tehnološka evaluacija rezane otprašene slame kao alternativnog materijala za stelju u uzgoju brojlera
- 162 ORIGINAL VORBERICHT
 Technologische bewertung des geschnittenen und entstaubten strohs als alternative einstreu für die hähnchenmast
- 162 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
 Evaluación tecnológica de la paja despolvada cortada como el material alternativo de tipo de cama en la crianza de pollos broiler
- 162 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
 Valutazione tecnologica della paglia tagliata e depolverizzata come materiale da lettiera alternativo nell'allevamento dei polli da carne
- 163 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Tihomir Moslavac, Monika Pavlović
 Reološka svojstva majoneze s mješavinom suncokretovog, repičinog i ulja kukuruzne klice
- 171 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
 Rheological properties of mayonnaise with a mixture of sunflower, rapeseed and corn germ oil
- 171 ORIGINAL VORBERICHT
 Rheologische Eigenschaften von Mayonnaise mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl, Rapsöl und Maiskeimöl
- 172 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
 Propiedades reológicas de mayonesa con una mezcla de girasol, el aceite de colza y el germen de maíz
- 172 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
 Proprietà reologiche della maionese fatta con una miscela di olio di girasole, olio di colza e olio di germe di mais
-
- 173 STRUČNI PREGLEDNI RAD
Dragica Jurenec, Lidija Kozačinski, Tomislav Mikuš
 Prednosti i nedostaci nekih metoda za omamljivanje Crustacea
- 180 PROFESSIONAL REVIEW PAPER
 Advantages and disadvantages of several Crustacea stunning methods
- 180 ÜBERSICHTLICHE FACHARBEIT
 Vor- und Nachteile verschiedener Betäubungsmethoden für Krustentiere
- 181 ARTÍCULO DE REVISIÓN
 Ventajas y desventajas de algunos métodos para aturdir los crustáceos
- 181 ARTICOLO SPECIALISTICO DI RASSEGNA
 Vantaggi e svantaggi di alcuni metodi per lo stordimento dei Crustacea