

238	<b>ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD</b> <i>Ivica Kos, Jelka Pleadin, Tina Lešić, Lidija Dergestin Bačun, Tomaž Polak, Ivan Vnuc, Darija Bendelja Ljolić, Nada Vahčić</i> Sensory profile and likeability of Croatian traditional dry meat products from different regions	261	<b>PREGLEDNI RAD</b> <i>Igor Slivac, Kristina Radošević, Višnja Gaurina Srček</i> Dosezi u proizvodnji nadomjestaka mesa i mlijeka pomoću stanica
246	<b>ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD</b> <i>Senzorski profili i dopadljivost hrvatskih tradicionalnih suhomesnatih proizvoda iz različitih regija</i>	269	<b>REVIEW PAPER</b> <i>Trends in Cell-based Production of Meat and Milk Analogues</i>
247	<b>ORIGINAL VORBERICHT</b> <i>Sensorisches Profil und Markensympathie von traditionellen kroatischen Trockenfleischprodukten aus verschiedenen Regionen</i>	269	<b>ÜBERSICHTTARBEIT</b> <i>Trends in der zellbasierten Produktion von Fleisch- und Milchanalogia</i>
247	<b>ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL</b> <i>Perfiles sensoriales y agradabilidad de los productos cárnicos curados tradicionales croatas de diferentes regiones</i>	270	<b>ARTÍCULO DE REVISIÓN</b> <i>Los logros en la producción de sustitutos de carne y leche basada en células</i>
248	<b>LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE</b> <i>Profilo sensoriale e gradimento dei tradizionali prodotti insaccati croati provenienti da diverse regioni</i>	270	<b>ARTICOLO DI RASSEGNA</b> <i>Progressi nella produzione dei succedanei della carne e del latte con l'aiuto dell'agricoltura cellulare</i>
249	<b>ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER</b> <i>Tomaž Polak, Mateja Lušnic Polak, Iva Zahija, Katja Japelj, Mojca Kuhar, Eva Golob, Lea Demšar</i> Oxidative stability of chicken meat at different oxygen concentrations in the packaging unit	271	<b>PREGLEDNI RAD</b> <i>Enida Članjak – Kudra, Neira Fazlović, Davor Alagić, Kenan Čaklovica</i> Potencijal kukaca kao izvora animalnih proteina
258	<b>ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD</b> <i>Oksidativna stabilnost pilećeg mesa pri različitim koncentracijama kisika u jedinici pakiranja</i>	279	<b>REVIEW PAPER</b> <i>Potential of insects as a source of animal proteins</i>
258	<b>ORIGINAL VORBERICHT</b> <i>Oxidationsstabilität Hühnerfleisch bei Unterschiedlichen Sauerstoffkonzentrationen in der Verpackungseinheit</i>	279	<b>ÜBERSICHTTARBEIT</b> <i>Potential von Insekten als Quelle von tierischen Proteinen</i>
259	<b>ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL</b> <i>Estabilidad oxidativa de la carne de pollo a diferentes concentraciones de oxígeno en la unidad de envase</i>	279	<b>ARTÍCULO DE REVISIÓN</b> <i>Potencial de los insectos como la fuente de la proteína animal</i>
260	<b>LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE</b> <i>Stabilità ossidativa della carne di pollo a diverse concentrazioni di ossigeno nell'unità di confezionamento</i>	280	<b>ARTICOLO DI RASSEGNA</b> <i>Il potenziale degli insetti come fonte di proteine animali</i>