

- 388 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
Lea Demšar, Suzana Radinović, Barbka Jeršek
Analysis of good hygiene practices' knowledge in Slovenian food establishments
- 400 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Analiza poznavanja dobre higijenske prakse u slovenskim prehrambenim objektima
- 401 ORIGINAL VORBERICHT
Analyse des Kenntnisstandes über die Gute Hygienepraxis in Slowenischen Lebensmittelbetrieben
- 401 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
Análisis del conocimiento de las buenas prácticas de higiene en establecimientos alimentarios eslovenos
- 402 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
Analisi della conoscenza delle buone pratiche igieniche negli stabilimenti dell'industria alimentare in Slovenia
-
- 403 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Ivica Kos, Zlatko Janječić, Dalibor Bedeković, Goran Kiš, Ivan Širić, Ivan Vnučec, Tomislav Crnčec
Utjecaj smanjenja količine kantaksantina u krmnim smjesama na boju kože i mesa te senzorska svojstva mesa brojlera
- 413 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
The effect of reducing the amount of canthaxanthin in feed mixtures on the skin and meat colour and sensory properties of broiler meat
- 413 ORIGINAL VORBERICHT
Die Auswirkung einer Verringerung der Menge an Canthaxanthin in Futtermischungen auf die Haut- und Fleischfarbe sowie die sensorischen Eigenschaften von Masthähnchenfleisch
- 414 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
El efecto de reducir la cantidad de canthaxanthin en las mezclas de alimento sobre el color de la piel y la carne y las propiedades sensoriales de la carne de pollo broiler
- 415 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
L'effetto della riduzione della quantità di cantaxantina nelle miscele di mangimi sulla pigmentazione della pelle e della carne e sulle proprietà sensoriali della carne di pollo
- 416 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
Tea Agić, Dorotea Piškori, Marina Posavec, Katarina Medak Čukelj, Iva Ladan, Maja Rečić, Dubravka Marija Kreković
Validation of meat products without added nitrites, nitrates or phosphates
- 426 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Validacija mesnih proizvoda bez dodanih nitrita, nitrata i fosfata
- 426 ORIGINAL VORBERICHT
Validierung von Fleischerzeugnissen ohne Zusatz von Nitriten, Nitraten oder Phosphaten
- 426 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
Validación de productos cárnicos sin la adición de nitritos, nitratos y fosfatos
- 427 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
Validazione di prodotti a base di carne senza aggiunta di nitriti, nitrati e fosfati
-
- 428 ORIGINALNI ZNANSTVENI RAD
Tihomir Moslavac, Darko Mikec, Ivana Flanjak, Hrvoje Krajina
Utjecaj sastojaka i homogenizacije na reološka svojstva salatne majoneze s dodatkom kaše bundeve
- 438 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER
Influence of Components and Homogenisation on Rheological Properties of Salad Mayonnaise with Addition of Pumpkin Puree
- 438 ORIGINAL VORBERICHT
Einfluss von Komponenten und Homogenisierung auf die rheologischen Eigenschaften von Salatmayonnaise mit Zusatz von Kürbispüree
- 439 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL
Influencia de los Componentes y la homogeneización en las propiedades reológicas de la mayonesa para ensaladas con adición de puré de calabaza
- 439 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE
Impatto degli ingredienti e del processo di omogeneizzazione sulle proprietà reologiche della maionese da insalata con aggiunta di purea di zucca