

- 310 ORIGINALNI ZNAKSTVENI RAD  
*Marina Krvavica, Nikola Jović, Iva Ljubičić, Andrijana Kegalj, Dario Lasić, Željka Kuharić, Ivana Šarčević, Zvonimir Prpić, Nikolina Kelava Ugarković, Miljenko Konjačić*  
Analiza nutritivne vrijednosti dalmatinske pancete – utjecaj metode soljenja i duljine zrenja
- 325 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
Analysis of the nutritional value of dalmatian panceta - influence of the salting method and length of ripening
- 326 ORIGINAL VORBERICHT  
Analyse des Nährwerts der dalmatinischen Panceta - Einfluss der Salzungs- methode und der Reifungsdauer
- 327 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL  
Análisis del valor nutricional de la panceta de Dalmacia: influencia del método de salado y la duración de la maduración
- 328 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE  
Analisi del valore nutrizionale della pancetta dalmata - impatto del metodo di salatura e durata della stagionatura
- 
- 329 ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER  
*Tina Perko*  
Innovations in the meat industry: Natural colorants for organic sausages without nitrites
- 334 ORIGINALNI ZNAKSTVENI RAD  
Inovacije u mesnoj industriji: prirodna bojila za organske kobasice bez nitrita
- 335 ORIGINAL VORBERICHT  
Innovationen in der Fleischindustrie: Natürliche Farbstoffe für Bio-Würste ohne Nitrite
- 335 ARTÍCULO CIENTIFICO ORIGINAL  
Innovaciones en la industria cárnica: Colorantes naturales para salchichas orgánicas sin nitritos
- 335 LAVORO SCIENTIFICO ORIGINALE  
Innovazioni nell'industria della carne: coloranti naturali per insaccati biologici senza nitriti
- 336 REVIEW PAPER  
*Rija Saikia, Goran Kiš*  
Use of Herbal Feed Additives to Enhance Meat and Yolk Color in Poultry: A Review of Studies Conducted in India
- 343 PREGLEDNI RAD  
Upotreba biljnih dodataka za poboljšanje boje mesa i žumanjka peradi: Pregled studija provedenih u Indiji
- 343 ÜBERSICHTTARBEIT  
Verwendung von pflanzlichen Futterzusätzen zur Verbesserung der Fleisch- und Dotterfarbe bei Geflügel: Ein Überblick über in Indien durchgeführte Studien
- 343 ARTÍCULO DE REVISIÓN  
Uso de aditivos herbales en la alimentación para mejorar el color de la carne y la yema en aves: Una revisión de estudios realizados en la India
- 344 ARTICOLO DI RASSEGNA  
Uso di additivi vegetali per migliorare il colore della carne e del tuorlo nel pollame: revisione degli studi condotti in India
- 
- 345 STRUČNI RAD  
*Mirna Mrkonjić Fuka, Valentina Odorčić, Luna Maslov Bandić, Irina Tanuwidjaja*  
Mikrobiološke opasnosti u proizvodnji spontano fermentiranih kobasica od mesa divljači
- 352 PROFESSIONAL PAPER  
Microbiological hazards in the production of spontaneously fermented game meat sausages
- 352 FACHARBEIT  
Mikrobiologische Gefahren bei der Herstellung von spontan fermentierten Wildfleischwürsten
- 353 ARTÍCULO TEORETICO  
Peligros microbiológicos en la producción de salchichas de carne de caza fermentadas espontáneamente
- 353 ARTICOLO SPECIALISTICO  
Rischi microbiologici nella produzione di salsicce di carne di selvaggina a fermentazione spontanea