

Literature:

1. KIRIN, S. (2009): Bjelovarsko domaće vrhnje. *Mljekarstvo* 59 (4) 343-348.
2. Gregurek, Ljerka, Borović, Anica (1997): Mljekarske kulture mikroorganizama u proizvodnji fermentiranih mlijeka. *Mljekarstvo* 47 (2) 103-113.
3. Vujičić, I., Vulić, Mirjana (1985): Termostabilnost pavlake. *Mljekarstvo* 35 (3) 67 -72.
4. Tratnik, Ljubica, Božanić, Rajka (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi. Hrvatska mljekarska udruga. Zagreb.
5. Cvejanović, Svetomirka, Carić, Marijana, Milanović, Spasenija, Radovanović, R. (2002): Prehrambena tehnologija, za IV razred srednje škole. Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.
6. Bylund, G. (2003): Dairy processing handbook, Tetra Pak, Processing Systems AB, Lund, Sweden.
7. Stojanović, L., Katić, Vera (1998): Higijena mleka. Naučna knjiga Komerc, Beograd.
8. Kwak, H. S., Ganesan, P., Al Mijan, M. (2013): Butter, Ghee, and Cream Products. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health*, First Edition. John Wiley & Sons, Ltd.