

Literatura:

1. Tratnik, Ljubica, Božanić, Rajka (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi. Hrvatska mljekarska udruga. Zagreb.
2. Cvejanović, Svetomirka, Carić, Marijana, Milanović, Spasenija, Radovanović, R. (2002): prehrambena tehnologija, za IV razred srednje škole. Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.
3. Bylund, G. (2003): Dairy processing handbook, Tetra Pak, Processing Systems AB, Lund, Sweden.
4. Stojanović, L., Katić, Vera (1998): Higijena mleka. Naučna knjiga Komerc, Beograd.
5. Lina, Laučienė, Vaida, Andrulevičiūtė, Ingrida, Sinkevičienė, Artūras, Kašauskas, Laima, Urbšienė, Loreta, Šernienė (2019): Impact of technology and storage on fatty acids profile in dairy products. *Mljekarstvo* 69 (4), 229-238.
6. 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.
7. Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura. Službeni glasnik RS, 33/2010, 69/2010, 43/2013 - dr. pravilnik i 34/2014