

## Letteratura:

1. Tratnik, Ljubica, Božanić, Rajka (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi. Hrvatska mljekarska udruga. Zagabria.
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, Svezia.
4. Stojanović, L., Katić, Vera (1998): Higijena mleka. Naučna knjiga Komerc, Beograd.
5. Petričić, A. (1984): Konzumno i fermentirano mlijeko. Udruženje mljekarskih radnika SRH, Zagabria.
6. Ma, Y., Barbano D. (2000): Separazione per gravità del latte bovino crudo: Distribuzione delle dimensioni dei globuli di grasso e contenuto di grasso delle frazioni di latte. *Journal of Dairy Science* 83(8) 1719-1727.
7. Robinson, R. K. (1994): Tecnologia casearia moderna, Volume 1. Capitolo 2 Towler, C.: *Developments in Cream Separation and Processing Advances in Milk Processing*. Elsevier Applied Science, Londra e New York.
8. Robinson, R. K. (1994): Tecnologia casearia moderna, Volume 2. *Advances in Milk Processing*. Elsevier Applied Science, Londra e New York.