

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
ГОДИНА ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА (ОАС): ТРЕЋА (III)
ПРЕДМЕТ: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА
НАСТАВНИК: др Владимир С. Курћубић, ванредни професор

ИСПИТНА ПИТАЊА

На усменом делу испита студент треба да покаже знање из следећих области:

- I. Кланице; операције на линији клања и обраде; хемијски састав, хистолошка грађа меса и постмортални процеси у месу; особине меса;
- II. Основе конзервисања меса; клађење и смрзавање меса; сољење и саламурење меса; димљење меса; сушење меса;
- III. Производи од меса – сушени производи; конзерве од меса; барене кобасице; куване кобасице;
- IV. Топлотна обрада меса;
- V. Масти; споредни производи; додаци;

I

1. Кланице
 2. Прање и дезинфекција кланица
 3. Животиње за клање (категирије)
 4. Омамљивање
 5. Искрварење
 6. Скидање коже
 7. Шурење и скидање длаке и перја
 8. Евисцерација (вађење унутрашњих органа)
 9. Расецање и обрада трупа
 10. Производи клања (јестиви и нејестиви)
 11. Хистолошка грађа мишићног ткива
 12. Унутрашњи органи и крв
 13. Хемијски састав меса
 14. Хранљива вредност меса
 15. Извори енергије у мишићу
 16. Последице искрварења и постмортална гликолиза
 17. Постмортални ригор
 18. Стрес и постморталне промене
 19. Бледо меко воденасто месо (PSE)
 20. Тврдо тамно и суво месо (DFD)
 21. Зрење меса
 22. Боја меса
 23. Способност везивања воде меса
 24. Арома меса
 25. Текстура меса
-

II

1. Квар меса
 2. Поступци конзервисања меса
 3. Основе конзервисања меса ниским температурама – инхибиција микроорганизама
 4. Хладњаче и расхладне машине
 5. Расхладни процес
 6. Хлађење меса (поступци хлађења, складиштење и одрживост)
 7. Паковање меса
 8. Смрзавање меса (брзина смрзавања и утицај смрзавања на месо)
 9. Поступци смрзавања меса, складиштење и одрживост и промене током складиштења
 10. Одмрзавање меса
 11. Соли за саламуријење и обраду меса
 12. Утицај соли на микроорганизме
 13. Утицај соли на месо
 14. Поступци сољења и саламуријења
 15. Хигијена сољења и саламуријења
 16. Добијање и особине дима
 17. Одрживост и особине димљеног меса
 18. Поступци димљења меса
 19. Хигијена димљења меса
 20. Основе сушења меса
 21. Сушење меса при нормалном притиску ваздуха
 22. Сушење меса у вакуму
 23. Одрживост сушених производа – активност воде
 24. Разврставање производа на основу активности воде
-

III

1. Ферментисане кобасице: дефиниција, подела на основу степена сушења и зрења и према конзистенцији
2. Сировине и додаци за производњу ферментисаних кобасица
3. Израда надева и пуњење ферментисаних кобасица
4. Зрење ферментисаних кобасица
5. Квалитет и одрживост ферментисаних кобасица
6. Грешке у производњи ферментисаних кобасица
7. Сувомеснати производи – избор и обрада сировине
8. Усољавање и зрење сувомеснатих производа
9. Хигијена производње сувомеснатих производа
10. Конзерве од меса и врсте конзерви од меса
11. Материјали и посуде за конзерве
12. Припрема и пуњење конзерви
13. Затварање конзерви
14. Топлотна обрада конзерви
15. Контрола топлотне обраде

16. Хигијена производње конзерви
 17. Барене кобасице – дефиниција, врсте, сировине и додаци за производњу
 18. Израда и стабилност најева и пуњење барених кобасица
 19. Топлотна обрада и одрживост барених кобасица
 20. Квалитет барених кобасица
 21. Куване кобасице – јетрене кобасице и паштете
 22. Крвавице
 23. Производи са желеом
 24. Квалитет и декларисање производа од меса (по новој законској регулативи)
-

IV

1. Топлотна обрада – уништавање микроорганизама
 2. Децимална редуција микроорганизама
 3. Релативна терморезистентност
 4. Јединица леталности
 5. Леталност топлотне обраде
 6. Утицај топлоте на боју меса
 7. Утицај топлоте на способност везивања воде меса
 8. Утицај топлоте на текстуру меса
 9. Утицај топлоте на арому меса
 10. Утицај топлоте на биолошку вредност меса
 11. Поступци топлотне обраде меса
-

V

1. Добијање масти
2. Хлађење и обрада масти
3. Особине и састав масти
4. Складиштење и одрживост масти
5. Споредни производи – крв (обрада и конзервисање)
6. Споредни производи – црева (комплети, обрада, калибрисање и конзервисање)
7. Недостаци конзервисаних црева
8. Споредни производи – кости (машински сепарисано месо и јестиви протеини костију)
9. Споредни производи – кожа (обрада и конзервисање коже)
10. Жлездани органи
11. Зачини – хемијски састав и значај зачина
12. Употреба зачина, мешавине зачина и производи од зачина
13. Адитиви
14. Декларисање и контрола адитива
15. Остали додаци (ароме, ензими и ензимски препарати, угљени хидрати, протеински додаци, намирнице)