

## SADRŽAJ:

- 1.Struktura , sastav I prehrambena vrednost mesa
- 2.Vrste mesa u prometu
- 3.Klanje I primarna obrada
- 4.Gradja mesa
- 5.Hemijski sastav I prehrambena vrednost mesa
- 6.Govedina
- 7.Svinjetina
- 8.Ovčetina
- 9.Živinsko meso
- 10.Osetljivost I kvarenje mesa
- 11.Proveravanje zdravstvene ispravnosti mesa
- 12.Hladjenje I trgovina u rashladnom lancu
- 13.Odredjivanje kvaliteta
- 14.Pakovanje I deklarisanje
- 15.Mesne preradjevine

## 2 MESO I MESNE PRERAĐEVINE

Meso, kao nezamenjiv izvor energije, belančevina, masti, vitamina, minerala i drugih dragocenih sastojaka zdrave ishrane bilo je, od davnih vremena do danas, važan činilac preživljavanja i merilo društvenog standarda manjih i većih skupina stanovništva. Sve veće količine svežeg mesa i mesnih prerađevina prodaju se u trgovini, a sve se manje proizvodi u domaćinstvima ili prodaje direktno ili naturalnom razmjenom.

No, meso je izrazito pokvarljiva namirnica, veoma osetljiva na uslove prevoza, čuvanja, izlaganja i prodaje, pa prodajnom osoblju stvara mnoge nevolje pri nestručnom rukovanju i prodaji.

Struktura, sastav i prehrambena vrednost mesa

Kakvoća svežeg mesa za tržište i za mesne prerađevine, određena je, pre svega, vrstom i tipom zaklanih životinja, njihovom starošću, uhranjenošću i delovima trupa. Razlike i kvaliteta tipova, vrsta i kategorija mesa često su vrlo izražene i lako prepoznatljive, te bitno utiču na prihvatljivost mesa za pojedine kategorije stanovništva, na opseg prodaje i cenu.

Vrste mesa u prometu

1. Prema vrsti zaklanih životinja meso se deli na:

- meso stoke za klanje – meso goveda (uključujući bivole), svinja, ovaca, koza, kopitara (konji, magarci, mazge i mule) i kunića;
- meso peradi – meso kokoši, ćurki, gusaka, pataka, biserki i pitomih golubova;
- meso divljači – meso zečeva, divljih svinja, divokoza, jelena, srna, medveda, jarebica, prepelica, divljih gusaka, pataka, golubova, grlica i fazana.

Navedene vrste mesa stavljaju se u promet u trupovima, polutkama, četvrtinama ili osnovnim delovima, koji izgledom, bojom, strukturom, konzistencijom i drugim organoleptičkim osobinama moraju biti karakteristični za određenu vrstu mesa.

2. Meso riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, žaba, kornjača i puževa razlikuju se od mesa stoke za klanje, peradi i divljači, te se obrađuju kao posebna skupina robe u prometu.

3. Neobrađeni trupovi tek zaklane stoke, peradi i divljači sadrže, osim mesa, jestive i nejestive delove, delove koji nisu meso, manje tržišne i upotrebne vrednosti u prehrani, niže cene ili su otpad prerade.

4. Pod mesom na tržištu ili u preradi podrazumeva se mišićno tkivo, s kožom ili

bez nje, zavisno od vrste stoke, peradi ili divljači, s pripadnim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim žilama, limfnim čvorovima i živcima u prirodnoj vezi.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**