

## ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА ХЕМИЈА И ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА

1. Шта су кланице, дефиниција, уређење, опремљеност, врсте и избор круга за клање.
2. Које су основне операције у процесу клања животиња и обраде трупова, наведите циљ и поступке извођења.
3. Квалитет сировина анималног порекла, дефинисање квалитета.
4. Стока за клање, категорије животиња за клање.
5. Производи клања, трупови и споредни производи клања.
6. Грађа меса, скелетни мишићи, скелетно влакно, типови мишићних влакана.
7. Грађа меса, везивно и масно ткиво.
8. Грађа меса, унутрашњи органи и крв
9. Хемијски састав меса, вода и протеини.
10. Хемијски састав меса, непротеинске азотне материје, масти, угљени хидрати и мин. материје.
11. Хемијски састав масног ткива и унутрашњих органа.
12. Особине меса, боја меса.
13. Особине меса, способност везивања воде,
14. Особине меса, арома меса.
15. Особине меса, текстура меса.
16. Месо у труповима и полуткама
17. Основе конзервације меса
18. Поступци конзервације меса
19. Хлађење меса, поступци хлађења меса
20. Смрзавање меса, брзина смрзавања
21. Поступци смрзавања меса, складиштење и одрживост смрзнутог меса
22. Промене смрзнутог меса током складиштења
23. Одмрзавање меса
24. Соли за саламуренење и обраду меса
25. Поступци сољења и саламуренења меса
26. Димљење меса, добијање и особине дима
27. Поступци димљења меса
28. Сушени производи, ферментисане кобасице, сировине и додаци
29. Сушени производи, ферментисане кобасице, израда надева и пуњење
30. Сушени производи, ферментисане кобасице, зрење, димљење и сушење
31. Сувомеснати производи, избор и обрада сировине
32. Сувомеснати производи, усољавање и зрење
33. Конзерве од меса, врсте конзерви од меса
34. Топлотна обрада конзерви
36. Барене кобасице, сировине и додаци
37. Барене кобасице, израда надева и пуњење
38. Барене кобасице, топлотна обрада
39. Куване кобасице, јетрене кобасице и паштете
40. Куване кобасице, производи са желеом
41. Масти
42. Споредни производи, крв
43. Споредни производи, црева
44. Споредни производи, кости

45. Споредни производи, кожа
46. Паковање меса
47. Транспорт и чување производа од меса
48. Стандарди и остали прописи за регулисање квалитета меса и производа од меса

#### **Литература:**

Илија К. Вуковић ОСНОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ МЕСА, 4. издање, Ветеринарска комора Србије, Београд, (2012).

Владо Теодоривић, Неђељко Карабасил, Мирјана Димитријевић, Драган Василев ХИГИЈЕНА И ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА, Научна КДМ, Београд, (2015).

Рудолф Реде, Љиљана Петровић, ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА И НАУКА О МЕСУ, Технолошки факултет Нови Сад (1997).

Ивановић С., Теодоровић В., Балтић И., Квалитет меса-биолошке и хемијске опасности-, Научни институт за ветеринарство Србије, Београд (2012)

Владимир С Курчубић, Мирослав Д. Спасојевић, Павле З. Машковић Практикум за технологију меса, Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку (2012)

Владо Теодоривић, Оливера Бунчић, Неђељко Карабасил, Мирјана Димитријевић, Драган Василев ХИГИЈЕНА И ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА, Практикум Научна КДМ, Београд, (2016).

Савић, И., Данон Ј. Зачини у преради меса, ОЗИД, Савеза друштва ветеринара и ветеринарских техничара Југославије, Београд (1982)