

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.

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

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG

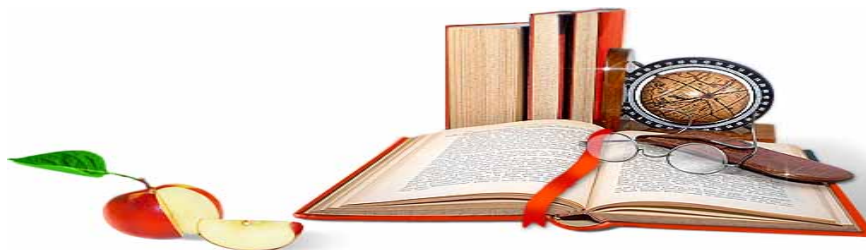
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA

RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG

WWW.MAGISTARSKI.COM

WWW.MATURSKIRADOVI.NET



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO [SEMINARSKI](#), [DIPLOMSKI](#) ILI [MATURSKI](#) RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE [GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI](#) KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U [BAZI](#) NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU [IZRADA RADOVA](#). PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM [FORUMU](#) ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com