


	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
Пун назив предмета	ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ И ПРАРАДЕ МЕСА					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
04-1-107-7	обавезан	VII	7			
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	др Драган Вујадиновић, доцент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
3	0	3	60	0	60	1,33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 3*15 = 90 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1.33 + 0*15*1.1,33 + 3*15*1.33 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 90 + 120 = 210 сати семестрално						
Исходи учења	Након савладавања градива из овог предмета, студенти ће: 1. разумјети основна теоријска знања и практичне вјештине у области науке о месу; 2. савладати знања о хемијском саставу и физичко-хемијским особинама меса различитог поријекла; 3. добити знања о опреми и различитим технолошким поступцима прераде меса; 4. добити најновија знања у науци о месу.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, експерименталне вјџбе, рачунске вјџбе и погонске вјџбе, семинарски рад, консултације, колоквијуми, испит					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод. Трендови у производњи и потрошњи меса. Месо и мишићи. Стока за клање и производњу меса. 2. Клање и обрада трупова. Типови и карактеристике линија за клање стоке и перади. Сакупљање и обрада споредних производа клања. 3. Месо у труповима и полуткама – класирање. 4. Састав меса. Нутритивна својства меса. Структура и ултраструктура мишића. 5. Хемијске и биохемијске промјене у мишићима пост мортем. Конверзија мишића у месо. Настанак, својства и сузбијање појава меса измијењеног квалитета (PSE, DFD). Кварење меса под утицајем микроорганизама. 6. Сензорна анализа свјежег и топлотно обрађеног меса. Испитивање хемијског састава меса различитих врста, одређивање физичко-хемијских карактеристика меса (pH, боја, CBB, текстура, садржај везивног ткива, гликогена). Дефинисање квалитета меса. 7. Хлађење меса. Расијецање, откоштавање и паковање меса. 8. Конзервисање меса смрзавањем, оптимална брзина смрзавања, опрема за смрзавање. 9. Саламурење меса, дифузија соли, процеси и опрема. 10. Топлотна обрада сировина и производа. Леталност примјениених поступака и утицај на производе. Димљење. Производња и састав дима. Поступци и уређаји за димљење. Сушење и ферментација, поступци и уређаји. 11. Подјела производа од меса. Својства основних група и подгрупа производа. Основни и додатни састојци, адитиви, зачини, хидроколоиди. Омотачи за кобасице. 12. Уситњавање, емулговање, мијешање и пуњење, поступци и опрема. Производња уситњеног и обликованог меса. Производња кобасица. Производња конзерви. 13. Производња димљених и сушених производа од меса у комадима, сланине и масти. 15. Параметари квалитета и функционалних особина адитива, бјеланчевинастих производа и хидроколоида. Упознавање са типологијом зачина. Одређивање сензорног квалитета, физичко-хемијских и технолошких параметара квалитета свих група производа од меса, јаја и рибе. 15. Уређење објеката за прераду меса. Критеријуми квалитета, технолошке операције и хигијена производње и прераде меса (GHP, GMP i CCP). Производња и прерада јаја и меса риба. Прорачун технолошких поступака у процесима израде различитих производа од меса, перади, јаја и рибе. 					
Обавезна литература						

Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Вуковић, И.К.	Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд	2006	1-192	
Теодоровић, В., Бунчић, О., Карабасил, Н., Димитријевић, М., Василев, Д.	Хигијена и технологија меса, Практикум. Научна КМД. Београд	2012	5-95	
Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Lawrie, A.R.	Lawrie's Meat Science	1998	1-442	
Brown, M.	Muscle Foods: Meat, Poultry and Seafood Technology, Chapman and Hall, London, New York, Woodhead publishing limited	2002	1-375	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	семинарски рад		14	14 %
	колоквијум 1		25	25 %
	колоквијум 2		25	25 %
	Завршни испит			
завршни испит (усмени)		30	30 %	
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				