

## Sadržaj

1. Uvod.....	3
2. Pregled literature.....	5
2.1. Tehnološka svojstva voća.....	7
2.1.1. Mehanički sastav voća.....	7
2.1.2. Hemijski sastav voća.....	8
2.1.3. Tehnološka zrelost.....	10
2.1.4. Pomoćni materijali.....	12
2.1.5. Antioksidanti.....	19
2.1.6. Boje.....	20
2.1.6.1. Prirodno bojene materije voća.....	20
2.1.6.2. Sintetičke boje.....	22
2.1.7. Vitamini i vitaminizacija.....	22
2.1.8. Načini konzervisanja.....	23
2.1.9. Proizvodi od voća.....	25
2.1.10. Gotovi proizvodi.....	26
2.1.11. Pravilnik o kvalitetu proizvoda od voća.....	30
3. Cilj rada.....	32
4. Metodologija rada.....	33
4.1. Fizičko-hemijske analize.....	33
4.1.1. Mjerenje suve materije.....	33
4.1.2. Određivanje ukupnog aciditeta.....	34
5. Sibirska aronija – proizvodnja bistrog soka.....	36
5.1. Opis proizvoda.....	36
5.2. Sadnice i uzgoj.....	39
5.2.1. Kako posaditi aroniju.....	40
5.2.2. Berba i prerada.....	41
5.3. Zdravstveni aspekti.....	42
5.3.1. Sedam zdravstvenih koristi aronije s uporištem u znanstvenim studijama.....	42
5.3.2. Hemijski sastav.....	44

5.4.	HACCP plan-voćni nektar bistri voćni sok sibirski aronija - jabuka .....	49
5.4.1.	Opis pozicije .....	49
5.4.2.	Identifikacija rizika .....	54
6.	Rezultati i diskusija.....	74
6.1.	Rezultati fizičko- hemijskih analiza.....	74
6.2.	Rezultati mikrobioloških ispitivanja.....	75
7.	Zaključak .....	76
8.	Prilog.....	77
9.	Literatura .....	78