

SADRŽAJ:

1.0. UVOD.....	5
1.1. Predmet istraživanja.....	6
1.2. Cilj istraživanja.....	7
1.3. Struktura rada.....	7
1.4. Primjenjene metode.....	7
2.0. OPŠTE INFORMACIJE.....	8
2.1. Opis i struktura industrijskog sektora.....	8
2.2. Značaj sigurnosti prehrambenih proizvoda.....	9
2.3. Ključni problem životne sredine.....	11
3.0. RELEVANTNI PROPISI.....	13
3.1. Propisi na nivou RS.....	13
3.2. Direktive EU.....	15
4.0. OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA I TEHNIKE.....	17
4.1. Prijem sirovine, manipulisanje i skladištenje.....	18
4.2. Sortiranje, klasiranje, ljuštenje, iskoštavanje, uklanjanje peteljki.....	19
4.3. Redukcija veličine, mješanje i oblikovanje.....	20
4.3.1. Sječenje i rezanje.....	20
4.3.2. Mljevenje i pasiranje.....	21
4.3.3. Mješanje.....	22
4.4. Proizvodne procesne tehnologije.....	22
4.4.1. Priprema i dodavanje aditiva.....	22
4.4.2. Blanširanje.....	23
4.4.3. Kuhanje.....	24
4.4.4. Pasterizacija, sterilizacija i UHT- tretmani na ultra visokim temperaturama.....	25
4.4.5. Isparavanja.....	26
4.4.6. Dehidratacija.....	27
4.4.7. Hlađenje i duboko hlađenje.....	28
4.4.8. Zamrzavanje.....	29
4.4.9. Punjenje i nalivanje.....	30
4.4.10. Pakovanje, etiketiranje i plastificiranje.....	31
4.5. Pojedinačni procesi proizvodnje u sektoru prerade voća.....	33
5.0. TRENUTNI NIVOI POTROŠNJE VODE.....	34
5.1. Uvod.....	34
5.1.1. Potrošnja vode.....	34
5.1.2. Otpadna voda.....	35
6.0. TRENUTNO RASPOLOŽIVE TEHNIKE U BIH.....	38
6.1. Tehnike na kraju proizvodnog procesa.....	38
6.1.1. Prečišćavanje otpadne vode na kraju proizvodnog procesa.....	38
7.0. NAJBOLJE RASPOLOŽIVE TEHNIKE.....	39
7.1. Tretman otpadnih voda na kraju proizvodnog procesa.....	39
7.1.1. Ispuštanje otpadnih voda iz pogona i postrojenja.....	39
7.1.2. Primarni tretmani.....	44
7.1.3. Sekundarni tretmani.....	53
7.1.4. Tercijalni tretmani.....	68
7.1.5. Prirodni tretmani.....	73
7.1.6. Tretman mulja.....	74
7.1.7. Tretmani otpadnih voda specifičnih za sector prerade voća.....	79

7.2. Sprečavanje nesreća velikih razmjera.....	79
8.0. ZAKLJUČNA RAZMATRANJA.....	85
LITERATURA.....	86