

САДРЖАЈ

САЖЕТАК.....	5
SUMMARY	6
1. УВОД.....	7
2. ОПШТИ ДИО.....	8
2.1. Став Европске уније по питању безбједности хране.....	8
2.2. Стање и посљедице инцидената насталих због неисправне хране и воде у свијету.....	9
2.3. Хемијска опасност (хазард).....	10
2.3.1. Прехрамбени адитиви	11
2.3.2 Остаци у храни.....	12
2.4. Биолошка опасност (хазард).....	13
2.4.1. Токсично дјеловање биолошке опасности	14
2.4.2. Резултати лабораторијске анализе хране у БиХ.....	16
2.4.3. Методе испитивања и узорковања за микробиолошку анализу хране.....	18
2.5. Хемијска и микробиолошка процјена ризика.....	19
2.6. Дефиниција и значај традиционалних производа.....	21
2.7. Заштита традиционалних производа и производа са ознакама оригиналности и географског поријекла у БиХ	22
2.8. Тренутно стање заштићености прехрамбених производа у ЕУ.....	23
2.9. Ситуација у земљама окружења	25
2.9.1. Стање у Хрватској	25
2.9.2. Стање у Србији	26
2.10. Преглед досадашњих истраживања производа од меса	28
2.10.1. Херцеговачки (невесињски) пршут.....	28
2.10.2. Производња кобасица.....	34
2.10.3. Босански суџук.....	36
2.11. Преглед досадашњих истраживања производње сира.....	42
2.11.1. Микроорганизми присутни у традиционалним бијелим сиревима.....	44
2.11.2. Производња сира из мијеха.....	45
2.11.3. Производња ливањског сира.....	48
2.11.3. Производња травничког сира	50
2.11.4. Производња сира ”шкрипавца”	51
2.11.5. Законска регулатива	52
2.12. Анализа производа.....	55
2.12.1. Анализе производа од меса.....	55
2.12.2. Анализа производа од млијека	60
2.12.3. Важност аутентичности за произвођаче хране	65
2.12.4. Тестирање аутентичности	66
2.12.5. Познавање састава производа	67
2.12.6. Замјена аутентичних производа.....	67
2.12.7. Поријекло производа.....	67
3. ЦИЉ И ЗАДАЦИ РАДА	68
4. МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ РАДА	69
5. РЕЗУЛТАТИ РАДА.....	77
5.1. Херцеговачки пршут	77
5.2. Херцеговачки сир из мијеха.....	79
6. ДИСКУСИЈА	87
7. ЗАКЉУЧАК	94
8. ЛИТЕРАТУРА	96