

Sadržaj

	Predgovor	7
1.	Sažetak	9
2.	Abstract	11
3.	Uvod	13
4.	Postmortalni biohemijski procesi i promene svojstva mesa	15
4.1.	Postmortalne promene	16
4.2.	Postmortalna razgradnja energije	17
4.3.	Uticaj brzine hlađenja na kvalitet mesa	18
4.4.	Mišićna ukočenost (Rigor mortis)	18
4.5.	Skraćenja mišića	19
4.6.	pH vrednost mesa	19
4.7.	Zrenje mesa	20
4.8.	Boja mesa	21
4.9.	SVV mesa	21
4.10.	Tekstura mesa	22
4.11.	BMV-meso	23

5.	Svojstva mišića otkoštenih u različito vreme post mortem	24
5.1.	Otkoštavanje toplog mesa	24
5.2.	Svojstva mišića otkoštenih rano post mortem	25
6.	Tehnologija proizvodnje konzervi od mesa u komadima	34
7.	Salamurenje mesa	36
7.1.	Ingredijencije salamure	37
7.2.	Ubrizgavanje salamure	40
7.3.	Mehanička obrada	41
8.	Salamurenje mišića buta otkoštenih rano post mortem	46
9.	Punjenje i ambalaža	66
9.1.	Tradicionalna ambalaža za konzerve od mesa u komadima	66
9.2.	Novija ambalaža za konzerve od mesa u komadima	68
9.3.	Punjenje i zatvaranje ambalaže	69
9.4.	Visokobarijerni materijali	70
10.	Toplotna obrada	72
10.1.	Proces pasterizacije	72
10.2.	Letalnost procesa pasterizacije	74
10.3.	Mikrobiološka stabilnost	75
10.5.	Uticaj toplotne obrade na kvalitet proizvoda	75
11.	Zdravstvena ispravnost i primena HACCP	76
11.1.	Mikrobiološka kontrola u proizvodnji mesa i proizvoda od mesa	77
11.2.	Mikrobiološka slika konzervi od mesa u komadima	78
11.3.	Hemijska kontrola u proizvodnji mesa i proizvoda od mesa	78
11.4.	Koncept analize rizika kontrolom kritičnih tačaka	79
11.4.1	Analiza opasnosti	80
11.4.2	Identifikacije kritičnih kontrolnih tačaka	80
11.4.3	Proveravanje i eventualno preduzimanje korektivnih postupaka	83
12.	Ekonomika i marketing	84
12.1.	Tržište kuvane šunke u svetu	84
12.2.	Izvoz kuvane šunke	85
12.3.	Rentabilnost proizvodnje	86
12.4.	Povratak u svet	87
13.	Literatura	89
14.	Indeks pojmova	94
15.	Summary	84