

UVOD

1.1 Sastav mesa toplokrvnih životinja

Pod pojmom meso se podrazumijeva skeletna muskulatura životinja sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, nervima, krvnim sudovima a i koje odstranjeno koštano, hrskavičasto, grubo vezivno tkivo kao i veći dio masnih naslaga. U širem smislu pojma meso podrazumijevaju se i unutrašnji organi životinje (jetra, pluća, bubrezi i mozak). U ishrani većine ljudi u svijetu koristi se meso domaćih životinja.

Meso to jest poprečno prugasto misicno tkivo životinja se sastoji uglavnom od: vode, azotnih materija, masti te manjeg udjela ugljenih hidrata i mineralnih materija. Meso sadraži od 50 do 74% vode, što zavisi od načina ishrane i starosti životinje.

U mesu se nalazi od 15-23% azotne materije. Najviše su zastupljeni bjelančevina Globulin a zatim Albumini u manjoj količini. U masu se nalazi od 0,5-4% masti zatim od 0,05-0,16 5 ugljenih hidrata i od 0,8-1,8 mineralnih materija. U mesu se takođe nalaze fermenti koji razgrađuju bjelančevine koji igraju važnu ulogu pri konzervisanju mesa.

Pored misicnog tkiva kao osnovnog elementa u mesu se nalazi i vezivno, masno i hrskavičavo tkivo te kosti.

U nasoj zemlji sve metode koje se koriste za određivanje nutritivnog sastava i ispravnosti svih namirnica, pa tako i kod mesa i mesnih proizvoda propisani su pravilnikom o metodama iz Službeni list SFRJ br.25/80 koji ima svoje dopune :

Član 1.

Mikrobiološke analize i superanalize analize svih životnih namirnica pa tako i mes i mesnih proizvoda se vrši radi utvrđivanja zdravstvene ispravnosti.

Član 2.

Podloge koje se koriste za vršenje mikrobiološki analiza i super analiza svih namirnica uključujući meso i mesnih proizvoda moraju da budu sterilni u pogledu svog sastava i kvaliteta.

Član 3.

Zdravstvene i druge organizacije koje vrše analize i super analize životnih namirnica poput mesa i mesnih proizvoda dužne su da proveravaju sterilnost, kvalitet podloge i drugog materijala za korištenje za utvrđivanje zdravstvene ispravnosti namirnica.