

PREDGOVOR

KONZERVISANJE NAMIRNICA	1
Uzroci kvarenja namirnica	2
Principi konzervisanja.....	4
Konzervisanje toplotom	5
Konzervisanje namirnica hladenjem	8
Konzervisanje namirnica smrzavanjem	10
Konzervisanje koncentrisanjem	14
Konzervisanje biološkim putem (fermentacija)	17
Konzervisanje uz pomoć hemijskih konzervansa	18
POSTUPCI "MINIMALNE PRERADE" HRANE	21
Primjena visokog hidrostatskog pritiska	22
Obrada hrane pulsirajućom svjetlosti	24
Obrada hrane pulsirajućim električnim poljem	26
Obrada hrane oscilirajućim magnetnim poljem	28
Obrada hrane jonizujućim zračenjem	29
Primjena postupaka pakovanja i čuvanja namirnica u modifikovanoj atmosferi (MAP)	32
ADITIVI	39
Definicija aditiva.....	39
Procena bezbednosti, međunarodni standardi i zakonska regulativa	39
Evropska Unija	42
Zdravstveni aspekt.....	47
Arome za prehrambene proizvode.....	49
Internacionalna dimenzija	49
Evropska regulativa.....	49
Pomoćna sredstva u proizvodnji	52
Enzimski preparati.....	53
Određivanje prihvatljivog dnevnog unosa aditiva	54
Analiza rizika	56
Zauzimanje stava i donošenje propisa o korišćenju aditiva u hrani.....	60
PODJELA ŽIVOTNIH NAMIRNICA	61
NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA	63
Mlijeko i proizvodi od mlijeka.....	63
Meso i proizvodi od mesa	70

