

# **PREDGOVOR**

## **1. UVOD**

*Knjiga „Kvalitet i analiza namirnica“, 2. izmjenjeno i dopunjeno izdanje je napisana prema nastavnom programu iz predmeta Analiza namirnica. Pri koncipiranju sadržaja pošlo se od iskustva autora knjige uz uvažavanje najnovijih saznanja koja se u ovoj oblasti primjenjuju u svijetu.*

*Knjiga se sastoji iz dva dijela. U prvom dijelu je izložena materija koja se odnosi na upravljanje sistemom kvaliteta u fabrikama prehrambene industrije i laboratorijama za kontrolu kvaliteta i bezbjednosti hrane. Posebna pažnja je data opisu HACCP. U drugom dijelu su opisane različite tehnike za uzorkovanje i analizu namirnica (hemijski, instrumentalni i senzorni metodi analize), te principi analize pojedinih sastojaka namirnica. Pored opisa principa tehnika i metoda koji se koriste tokom rada u laboratoriji za analizu namirnica dat je pregled velikog broja ISO i AOAC metoda, koje se koriste u praktičnom radu u pognonskim laboratorijama, akreditovanim i ovlaštenim laboratorijama. Želja autora jeste da se studenti upoznaju sa savremenim metodama analize i da tokom vježbi nauče primjenu AOAC i ISO metoda.*

*Autori žele da posebnu zahvalnost izraze recenzentima prof dr Ljiljani Petrović i prof dr Josipu Barasu.*

Banja Luka, april 2007.

Autori