

SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. PREGLED LITERATURE	5
2.1. Žitarice	5
2.1.1. Definicija žitarica	5
2.1.2. Hemijski sastav zrna žita	6
2.1.3. Čuvanje i smeštaj žitarica	8
2.1.4. Mere zaštite od skladišnih štetočina	9
2.1.5. Kvalitet i ispravnost žitarica	10
2.2. Brašno	11
2.2.1. Definicija brašna.....	11
2.2.2. Procena kvaliteta i ispravnosti brašna	13
2.3. Pekarski proizvodi	14
2.3.1. Hleb i peciva.....	14
2.3.2. Pakovanje hleba i peciva	17
2.3.3. Transport hleba i peciva	18
2.3.4. Bolesti hleba	19
2.3.5. Mere zaštite	20
2.3.6. Kontrola kvaliteta pekarskih proizvoda	20
2.4. Pekara	22
2.4.1. Sanitarno – tehnički normativi pekare	21
2.4.2. Oprema pekare	24
3. CILJ RADA	25
4. METODOLOGIJA RADA	26
5. MESTO RADA	27
6. REZULTATI I DISKUSIJA	28
6.1.Lokacija objekta	28
6.2.Građevinske karakteristike objekta	29
6.3.Snabdevanje vodom	30
6.4.Odvod otpadnih voda	30
6.5.Uklanjanje čvrstih otpadnih materija	30
6.6.Oprema, uređaji, nameštaj, pribor i alati	31
6.7.Sanitarni blok za osoblje	32
6.8.Mikroklima	33
6.9.Zaštita od insekata	33
6.10.Sanitarna kontrola zaposlenog osoblja	34
7. TEHNOLOŠKI PROCES PROIZVODNJE	35
8. LABORATORIJSKA ISPITIVANJA PEKARSKIH PROIZVODA	36
9. ZAKLJUČAK	44
10. PREDLOG MERA	46
11. LITERATURA	47