

## 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