

Osnovne informacije o ispitu iz predmeta Higijene i tehnologije mesa II

U nastavku ovog dokumenta navedena su pitanja za usmeni i praktični deo ispita koji se polažu objedinjeno. Ispit se sastoji iz 4 pitanja i u sklopu toga su pitanja za usmeni deo ispita.

ISPITNA PITANJA – USMENI DEO ISPITA HIGIJENA I TEHNOLOGIJA MESA II

I	GRUPA
1.	SASTAV I OSOBINE MESA Građa mesa; Hemijski sastav mesa; Postmortalni procesi u mesu; Osobine mesa
2.	KVAR MESA Osnovne karakteristike mikroorganizama koji se mogu naći na mesu; Bakterijsko razlaganje belančevina mesa; Vrste kvara mesa; Dokaz kvara mesa; Sprečavanje kvara mesa; Smrdljivo zrenje mesa
3.	MIKROBIOLOŠKI PREGLED MESA Kriterijumi bezbednosti hrane; Kriterijumi higijene u procesu proizvodnje; Mere u slučaju nezadovoljavajućih rezultata; Pravila za uzimanje uzoraka i pripremu uzoraka za ispitivanje; Metode ispitivanja mikroorganizama i metabolita
4.	BIOLOŠKE OPASNOSTI U LANCU PROIZVODNJE MESA: Bakterije (<i>Salmonella spp.</i> , <i>Shigella spp.</i> , <i>E.coli</i> , <i>Yersinia spp.</i> , <i>Campylobacter spp.</i> , <i>Vibrio spp.</i> , <i>Aeromonas spp.</i> , <i>Cronobacter spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Streptococcus spp.</i> , <i>Enterococcus spp.</i>);
5.	BIOLOŠKE OPASNOSTI U LANCU PROIZVODNJE MESA: Virusi (<i>Norovirus</i> , <i>Hepatitis A</i> , <i>Rotavirus</i>)
6.	BIOLOŠKE OPASNOSTI U LANCU PROIZVODNJE MESA: Paraziti (<i>Ascaris spp.</i> i <i>Trichuris trichuria</i> , <i>Giardia lamblia</i> , <i>Entamoeba histolytica</i> , <i>Cryptosporidium parvum</i> , <i>Cyclospora cayetanensis</i>);
7.	HEMIJSKE I FIZIČKE OPASNOSTI U LANCU PROIZVODNJE MESA Aditivi; Veterinarski lekovi; Teški metali i arsen; Polihlorovani bifenili; Dioksini; Pesticidi; Mikotoksini; Ispitivanje prisustva toksičnih elemenata u hrani; Fizičke opasnosti;
II	GRUPA
1.	METODE KOZERVISANJA MESA: Hlađenje i zamrzavanje mesa (<i>Hlađenje mesa</i> , <i>Zamrzavanje mesa</i>)
2.	METODE KOZERVISANJA MESA: Soljenje i salamurenje mesa (<i>Soljenje mesa</i> , <i>Salamurenje mesa</i> , <i>Postupci soljenja i salamurenja</i> , <i>Nedostaci soljenog i salamurenog mesa</i>)
3.	METODE KOZERVISANJA MESA:

	Dimljenje mesa (<i>Postupci dimljenja mesa, Efekti dima, Neželjene materije dima</i>)
4.	METODE KOZERVISANJA MESA: Sušenje mesa i nedostaci prilikom sušenja mesa
5.	METODE KOZERVISANJA MESA: Pakovanje mesa i proizvoda od mesa
6.	METODE KOZERVISANJA MESA: Toplotna obrada (<i>Antimikrobni efekat toplotne obrade, Efekat toplotne obrade na osobine mesa, Gubitak hranljive vrednosti mesa</i>)

III GRUPA

1.	PROIZVODI OD MESA: Barene kobasice (<i>Postupak proizvodnje barenih kobasica; Najčešći nedostaci barenih kobasica</i>)
2.	PROIZVODI OD MESA: Kuvane kobasice (<i>Izbor i priprema sirovine za kuvane kobasice; Jetrene kobasice i paštete; Najčešći nedostaci jetrenih kobasica i pašteta; Krvavice; Najčešći nedostaci krvavica; Kuvane kobasice sa želeom; Nedostaci kuvanih kobasica sa želeom</i>)
3.	PROIZVODI OD MESA: Fermentisane kobasice (<i>Izbor i priprema sirovine za fermentisane kobasice; Izbor nadeva i punjenje u omotače; Fermentacija, zrenje i sušenje; Nedostaci fermentisanih kobasica</i>)
4.	PROIZVODI OD MESA: Suvomesnati proizvodi (<i>Potupak izrade suvomesnatih proizvoda; Nedostaci suvomesnatih proizvoda</i>)
5.	PROIZVODI OD MESA: Dimljeni proizvodi (<i>Postupak izrade dimljenih proizvoda; Nedostaci dimljenih proizvoda</i>)
6.	PROIZVODI OD MESA: Konzerve od mesa (<i>Postupak proizvodnje konzervi od mesa; Nedostaci konzervi od mesa</i>)

IV GRUPA

1.	SISTEM HACCP U INDUSTRIJI MESA Opasnosti; HACCP; HACCP tim; Opis proizvoda i namena; Dijagram toka i potvrda; Analiza opasnosti; Kritične kontrolne tačke; Kritične granice; Praćenje (monitoring); Korektivne mere; Validacija i verifikacija; Dokumentacija
2.	DODACI U PROIZVODIMA OD MESA Aditivi; Začini; Proteinski doadaci i hrana; Ugljeni hidrati i šećeri;
3.	MASTI Proizvodnja masti; Faktori od kojih zavisi održivost masti Kvar masti; Falsifikovanje masti; Hemijske metode ispitivanja masti;
4.	RIBA I PLODOVI VODA <ul style="list-style-type: none"> • Ribolov i obrada ribe • Sastav i osobine mesa ribe

	<ul style="list-style-type: none">• Vrste riba i plodova voda u ishrani ljudi• Pregled ribe i proizvoda ribarstva• Bolesti riba i plodova voda značajne za upotrebljivost mesa• Izvori i putevi kontaminacije mesa riba• Riba i najčešće opasnosti Trovanja ribom i plodovima voda
5.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA <ul style="list-style-type: none">• Morfologija i hemijski sastav jaja• Kvalitet jaja• Mane jaja u ljusci• Mikrobiološki kvar jaja• Jaja i potencijalne opasnosti• Pregled jaja• Procena upotrebljivosti• Proizvodi od jaja• Ispitivanje proizvoda od jaja
6.	MED <ul style="list-style-type: none">• Prerada nektara/medljike u med• Vrste meda• Hemijski sastav meda• Fizičke osobine meda• Sakupljanje i prerada meda• Senzorna svojstva meda• Pregled meda• Med i potencijalne opasnosti• Ostali proizvodi od pčela