

# Ensad Keran, dipl. ing. prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Ensad Keran, dipl. ing. prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Tehnologija i kvalitet kulena u mesnoj industriji „Stanić, Kreševo
Rezime/Abstract	<p>Meso zaklanih životinja se u svježem stanju iskoristi (utroši) oko 1/3 dok se 2/3 mesa prerade u polutrajne i trajne suhomesnate proizvode. Da bi se meso duže upotrebljavalo za ljudsku ishranu mora da se konzervira na razne načine. Svinjske fermentirane kobasice mesni proizvod iz različite kategorije svinjskog i govedjeg mesa, različitih količina masnog tkiva uz različitu zastupljenost solizačina i začinskih smjesa antioksidanata, nitrita i starterkultura, koje se podvrgavaju fermentaciji, zrenju isušavanja ili bez dimljenja. U tipu svinjskih fermentiranih kobasica koje se proizvode po proizvođačkoj specifikaciji napodručju Bosne i Hercegovine, pored MI "Stanić", u manjem obimu proizvode se i druge trajne kulene kobasice raznih domaćih i ino proizvođača. Prema Pravilniku (SI.list R BiH, 02/92, i 13. i 14/94), trajne kobasice proizvedene po proizvođačkoj specifikaciji, kao gotov proizvod mogu maksimalno sadržavati 40% vlage i 20mg nitrita natrijeve soli na 100g proizvoda. Realizacija navedenih istraživanja u ovom radu bila je usmjerena na utvrđivanje fizičko-hemijskih i senzornih osobina kulena različitih proizvođača, kao i njihove mikrobiološke ispravnosti. Osnovni zadatak ovog rada se odnosi na opis tehnološkog procesa i utvrđivanje parametara kvaliteta kulena zastupljenih na području Bosne i Hercegovine. Cilj rada je bio analizirati kvalitet kulena pet (5) različitih proizvođača, te na osnovu utvrđenih parametara utvrditi da li, postoje statistički značajne razlike između proizvođača, čiji su uzorci kulena analizirani, a zastupljeni su u značajnoj mjeri na tržištu Bosne i Hercegovine. Uzorkovano je ukupno po 3 uzorka svakog proizvođača što ukupno čini 15 uzoraka. Fizičke osobine kulena definisane su kao masa (g), dužina (cm), obim (cm) i presjek (cm) hrenovki pet različitih proizvođača. Hemijska analiza kulena je obuhvatila određivanje slijedećih parametara: vode, suhe materije, proteina, masti, pepela (mineralnih materija), pH vrijednosti i aktiviteta vode (aw). Od senzornih osobina kulena ocijenjivani su: vanjski izgled, izgled presjeka, boja, miris, konzistencija, struktura i osjećaj u ustima, aroma, okus kao i ukupna senzorna ocjena. Rezultati mikrobiološke procjene hrenovki su pokazali higijenski kvalitet gotovih proizvoda tokom čuvanja. Pomoću statističkih metoda u rezultatima je prikazano i testiranje hipoteze o postojanju razlike u srednjim vrijednostima ispitivanih parametara: fizičko-hemijskih i senzornih osobina, te mikrobiološke ispravnosti na kvalitet i zdravstvenu sigurnost kulena različitih proizvođača. U radu su sistematično prezentirani i diskutirani rezultati uticaja pojedinih parametara kod različitih proizvođača, odnosno tehnoloških postupaka proizvodnje, na kvalitet i zdravstvenu sigurnost kulena. Za sve posmatrane vrijednosti urađena je statistička procjena na nivou značajnosti od 5 % (<math>p &lt; 0,05</math>) i 1% (<math>p &lt; 0,01</math>). Uzaključcima radajedatsistematičan pregled konstantacija izvedenih diskusijom. Na osnovu svih zaključaka izvedenih iz opsežne diskusije, općenito je zaključeno da su, subjekti u poslovanju s hranom dužni osigurati da, hrana bude u skladu s relevantnim mikrobiološkim kriterijima. Ključne riječi: tehnologija, kulen, analize, kvalitet, zdravstvena bezbjednost.</p>
Datum	15.12.2017
Predsjednik	Dr. sc. Milica Vilušić, vanredni profesor, uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	Dr. sc. Meho Bašić, vanredni profesor, uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	Dr. sc. Snježana Hodžić, vanredni profesor, uža naučna oblast „Genetika, biologija ćelije i mikrobiologija“, Prirodno-matematički fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	-
Dodatni detalji i lokacija	Javna odbrana magistarskog rada, održat će se u petak, 15.12.2017.godine u 13:00 sati u Sali za sjednice na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli.
Završne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.