

# Jasmin Zuhrić, dipl. ing. prehr. tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Jasmin Zuhrić, dipl. ing. prehr. tehnologije
Naziv Teme	Kvalitet i zdravstvena sigurnost pilećih hrenovki različitih proizvođača
Rezime/Abstract	<p>Polutrajni proizvodi, tj. hrenovke su veoma cijenjeni proizvodi u pojedinim dijelovima svijeta, te se sve veća pažnja posvećuje kontroli proizvodnje. Razvoj prehrambene industrije, naročito mesne, doveo je do pojave većeg broja industrijskih proizvođača. Izbor mesa kao sirovine, aditiva i začina, kao i sam tehnološki proces proizvodnje hrenovki, pored važnosti higijene, imaju značajan uticaj na kvalitet i zdravstvenu sigurnost samog proizvoda. Realizacija navedenih istraživanja u ovom radu bila je usmjerena na utvrđivanje fizičko-hemijskih i senzornih osobina hrenovki različitih proizvođača, kao i njihove mikrobiološke ispravnosti. Osnovni zadatak ovog rada se odnosi na utvrđivanje parametara kvaliteta hrenovki zastupljenih na području Bosne i Hercegovine i utvrđivanje kvaliteta istih. Cilj rada je bio analizirati tehnološke postupake proizvodnje hrenovki pet (5) različitih proizvođača, te na osnovu utvrđenih parametara utvrditi da li, postoje statistički značajne razlike između proizvođača, čiji su uzorci hrenovki analizirani, a zastupljeni su u značajnoj mjeri na tržištu Bosne i Hercegovine. Uzorci hrenovki koji su korišteni su od 5 različitih proizvođača sa područja Federacije BiH. Uzorkovano je ukupno po 3 uzorka svakog proizvođača što ukupno čini 15 uzoraka. Fizičke osobine hrenovki definisane su kao masa (g), dužina (cm), obim (cm) i presjek (cm) hrenovki pet različitih proizvođača. Hemijska analiza pilećih hrenovki je obuhvatila određivanje slijedećih parametara: voda, suha materija, proteini, masti, pepeo (mineralne materija), pH vrijednost i aktivitet vode (aw). Od senzornih osobina hrenovki ocijenjivani su: vanjski izgled, izgled presjeka, boja, miris i ukus, konzistencija, 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 hrenovki 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 hrenovki. 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>). U zaključcima rada je dat sistematičan 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: hrenovke, analize, kvalitet, zdravstvena bezbjednost.</p>
Datum	16.06.2017
Predsjednik	Dr. sc. Milica Vilišić, vanredni profesor, uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Mentor	r. 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 16.06.2017. godine u 10 h u Amfiteatru (sala I) 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.