

Benjamin Čaušević, bachelor-inženjer prehrambene tehnologije - Završni magistarski rad

Fakultet/Akademija	TEHNOLOŠKI FAKULTET
Tip Rada	Završni magistarski rad
Kandidat, zvanje	Benjamin Čaušević, bachelor-inženjer prehrambene tehnologije
Naziv Teme	Ocjena kvaliteta meda na području Zeničko-dobojskog kantona
Rezime/Abstract	<p>Priča o medu je starija od same istorije. 8 000 godina staro pećinsko slikarstvo u Španiji prikazuje žetvu meda, a znamo da je oduvijek korišten u ishrani, za liječenje i drugo. U hemijskom pogledu, med predstavlja izvanredno složenu smjesu više od 70 različitih komponenata. Najzastupljeniji sastojci su ugljikohidrati (fruktoza i glukoza) te voda koji zajedno čine više od 99 % meda. Ostatak čine proteini (uključujući enzime), mineralne tvari, vitamini, organske kiseline, fenolni spojevi i razni derivati klorofila. Iako je udio tih tvari u medu vrlo mali (< 1 %) one su uveliko odgovorne kako za senzorska tako i za nutritivna svojstva meda. Osnovni razlog pisanja na ovu temu Završnog rada II ciklusa studija je različiti kvalitet meda širom Bosne i Hercegovine što je posljedica, prije svega, nedovoljne edukacije u oblasti pčelarstva. U takvom stanju javljaju se brojne teškoće u sadašnjim uslovima proizvodnje i prerade pčelinjih proizvoda. Evidentno je da proizvođačka i higijenska praksa nisu na zadovoljavajućem nivou što doprinosi tome da imamo povećan uvoz meda i pčelinjih proizvoda, smanjen izvoz a potencijali za proizvodnju drugih proizvoda, osim meda, nisu dovoljno iskorišteni (matična mliječ, polen, propolis, vosak i pčelinji otrov). U tehnologiji pčelarenja koriste se zastarjele metode u proizvodnji, odnosno nema dovoljno informisanosti o upotrebi savremenih tehnologija. Zbog svega navedenog, cilj ovog istraživanja je utvrditi razlike u kvalitetu meda različitih proizvođača sa područja Zeničko-dobojskog kantona, uzimajući u obzir rezultate sprovedenih analiza. Pregledom dostupnih naučnih publikacija iz oblasti teme ovog rada, utvrđeno je da su za kvalitet meda ključni tehnologija pčelarenja i način skladištenja. Očekivani naučni doprinos ovog završnog rada II Ciklusa studija bi se ogledao u sljedećem: -eksperimentalni rezultati dobijeni ovim istraživanjem poslužiti će kao naučna osnova iz koje će se moći utvrditi razlike u pogledu fizičko-hemijskih i senzorskih osobina meda različitih proizvođača; -rezultati ovog istraživanja bi mogli dati snažan podsticaj ne samo za nova i slična istraživanja nego i za uvođenje veće kontrole u pčelarstvu, bolje edukacije pčelara i u povećanju svijesti važnosti pčelarstva u Zeničko-dobojskom kantonu pa i šire. Ključne riječi: pčelarstvo, med, hemijski sastav, kvalitet, Zeničko-dobojski kanton</p>
Datum	15.02.2019
Predsjednik	dr.sc. Midhat Jašić, redovni profesor uža naučna oblast „Nutricionizam“ 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. Milica Vilušić, vanredni profesor uža naučna oblast „Prehrambena tehnologija“ Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Član komisije	-
Član komisije	-
Zamjenski član	dr.sc. Dijana Miličević, redovni profesor za užu naučnu oblast “Prehrambena tehnologija” na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli
Dodatni detalji i lokacija	na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Tuzli, 15.02.2019. godine u 13:30 sati
Zavrsne Odredbe	Pristup javnosti je slobodan. Rad se može pogledati u Sekretarijatu fakulteta radnim danom od 08 do 14 sati.