

meat from roe-deer cut and deboned 12 and 24 h post mortem. *Fleischwirtschaft* 85, 114-117.

**Winkelmayer, R., D. Malleczek, P. Paulsen, M. Vodnansky (2005):** A note on radiological examination of the thoracic cavity of roe deer to identify the optimum aiming point with

respect to animal welfare and meat hygiene. *Wiener Tierärztliche Monatsschrift* 92, 40-45.

**Prispjelo / Received:** 8.1.2008.

**Prihvaćeno / Accepted:** 31.1.2008. ■

**Coma, V. (2008): Bioactive packaging technologies for extended shelf life of meat-based products. Tehnologije bioaktivnog pakiranja za produljenje vijeka trajanja proizvoda baziranih na mesu. *Meat Science* 78 (1-2): 90-103**

Antimikrobni materijali za pakiranje bi mogli biti potencijalno alternativno rješenje kako bi se spriječilo širenje i razvoj mikroorganizama kvarenja i patogenih mikroorganizama putem hrane. Umjesto direktnog miješanja antimikrobnih sastojaka s hranom, njihovo ugrađivanje u foliju dozvoljava funkcionalni efekt na površini hrane – gdje se najčešće nalazi lokalizirani rast mikroorganizama. Antimikrobna pakiranja uključuju sisteme poput dodavanja vrećice u pakiranje, raspršivanja bioaktivnih tvari u pakiranje, oblaganje površine materijala za pakiranje bioaktivnim tvarima i upotreba antimikrobnih makromolekula sa svojstvima formiranja filma. Procjenjuje se mogućnost korištenja ovih metoda u očuvanju mesa i mesnih proizvoda.

**Vandendriessche, F. (2008): Meat products in the past, today and in the future. Proizvodi od mesa u prošlosti, danas i u budućnosti. *Meat Science* 78 (1-2): 104-113**

U radu je dan ilustrativan prikaz povijesti proizvoda od mesa, s naglaskom na sadašnju situaciju. U terminima realizacije, prijetnji i prilika mogu se definirati tri različita uzastopna i komplementarna razdoblja. Razdoblje "Kvalitete" započelo je prije otprilike 15 godina i karakterizirano je uvođenjem standarda ISO sustava kvalitete. Bio je očit trend koji je išao od kontrole proizvoda prema kontroli sistema za garanciju sigurnosti i kvalitete. Razdoblje "Sigurnosti hrane" započelo je uvođenjem HACCP-a. Ovo razdoblje je obilježeno skandalima u sektoru sigurnosti hrane i karakterizirano je rastućim utjecajima od strane autoriteta i legislative, a osim toga i

porastom zahtjeva u distribuciji. Razdoblje "Nutricionizma i zdravlja" je tek započelo. Istaknuti su globalni problemi zdravlja koji su povezani s hranom i (potencijalnim) odgovorima mesne industrije. Glavni prioriteti za proizvode od mesa su količina energije (masti), količina soli i kvaliteta masti u vidu sastava masnih kiselina.

**Jimenez Colmenero, F. (2000): Relevant factors in strategies for fat reduction in meat products. Relevantni faktori u strategijama za smanjenje masti u proizvodima od mesa. *Trends in Food Science & Technology* 11 (2): 56-66**

Rastuća informiranost o vezi između prehrane i zdravlja ubrzano mijenja navike potrošača, tako da se javlja povećani zahtjev za hranom sa svojstvima poboljšanja zdravlja, kao što su proizvodi od mesa siromašni mastima. Ovaj rad daje općenitu ideju o različitim aspektima interesa vezanih za dizajn proizvoda i strategiju smanjenja količine masti. Ovi aspekti se tiču osjetilnih, nutricionističkih, sigurnosnih, tehnoloških, vrijednosnih i zakonskih faktora te su neophodni za čist koncept proizvoda, bez kojeg nijedan proizvod ne može uspjeti. Također, opisuje neke elemente koji određuju ostvarivost proizvodnje proizvoda od mesa sa niskim udjelom masti prema njihovim strukturalnim karakteristikama i uvjetima proizvodnje, te različite procjene kvalitete korištene u istraživanju ovih reformuliranih derivata mesa. Ovo je naročito važno u svrhu kontrole kvalitete i potvrdi specifikacije dizajna proizvoda. Ovaj članak ne ulazi u aspekte vezane za utjecaj masti na karakteristike proizvoda, tehnologiju smanjenja količine masti i upotrebu nadomjestaka za mast, a koji su obrađeni u literaturi.

Nina Torti ■