

## KVALITATIVNO-KVANTITATIVNA SVOJSTVA MESA KUNIĆA

### QUALITATIVE AND QUANTITATIVE CHARACTERISTICS OF RABBIT MEAT

**Mevla Škandro, T. Ali, F. Čaklovica, Bedrija Alić, Fahira Alibegović-Zečić**

Stručni članak  
Primitljeno: 18. svibnja 2008.

#### SAŽETAK

Biološka istraživanja provedena su s novozelandskim bijelim kunićima, koji su hranjeni industrijskom peletiranom hranom (*ad libitum*), uz dodatak zelene mase i sijena. U pokus je uključeno 24 kunića (12 muških i 12 ženskih). Tov kunića trajao je 75 dana nakon čega su žrtvovani. Prosječna tjelesna masa muških kunića bila je 2332,50 g, a randman trupa 47,62 %, dok je kod ženskih kunića prosječna tjelesna masa bila 2342,50 g, a randman trupa 47,25 %. Prosječni udio zadnjeg dijela trupa kod muških odnosno ženskih kunića bio je 33,46 % odnosno 31,98 %; leđnog dijela 34,58 % odnosno 34,60 %, a prednjeg dijela trupa 20,77 % odnosno 21,18 %. Sadržaj vode u mesu muških odnosno ženskih kunića bio je u prosjeku 75,21 % odnosno 74,49%; sadržaj bjelančevina 22,16% odnosno 22,13 %; sadržaj masti 0,66 % odnosno 1,40 %, a sadržaj mineralnih tvari 1,29% odnosno 1,18 %.

Ključne riječi: novozelandski bijeli kunić, meso kunića, peletirana hrana

#### UVOD

U cilju povećanja proizvodnje što većih količina mesa, posljednjih se godina u svijetu, iz opravdanih razloga, pristupilo i intenzivnoj kunićarskoj proizvodnji. Karakteristike kunićarske proizvodnje su velika plodnost i brzina prirasta mladih kunića, koji čovjeku u relativno kratkom vremenskom razdoblju osiguravaju velike količine izuzetno cijenjenog mesa (Paunović, 1984; Panić i sur., 1985; Škandro, 2004). Sve nabrojano, u manjoj mjeri, doprinosi rješavanju problema prehrane ljudi.

Po sastavu i građi meso kunića ima veliku hranjivost, a nisku kaloričnu vrijednost, te je znatno kvalitetnije od goveđeg, svinjskog i ovčjeg mesa. Hranjiva vrijednost mesa ovisi o građi i odnosu mišićnog,

vezivnog i masnog tkiva, što je uvjetovano pasminom, dobi, spolom, hranidbom i tretmanom životinja prije žrtvovanja (Urošević i sur., 2000). Ovisno o dobi i gojidbenom stanju meso kunića sadrži visok postotak bjelančevina (18,20-25,0%), mineralnih tvari (0,40-4,01%) i vode (59,85-76,57%), a nizak sadržaj masti (0,30-18,45%), koji je veći u mesu ženskih i mesu starijih kunića (Panić i sur., 1986; Gondret i

---

Dr. sc. Mevla Škandro, dipl. ing., docent, Dr. sc. Faruk Čaklovica, DVM, redovni profesor, Mr. sc. Bedrija Alić, dipl. ing., viši stručni saradnik, Dr. sc. Fahira Alibegović-Zečić, DVM, Veterinarski fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 90, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina; Mr. sc. Tariq Ali, DVM, auditor, Agencija za certificiranje kvaliteta halal hrane – Islamska zajednica Sarajevo, Semira Frašte 2/VIII, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina.

sur, 1998; Dalle Zotte, 2002; Wood i sur., 2003; Pascual i sur, 2004; Polak i sur., 2006; Ali, 2007).

Za proizvodnju mesa kunića u našoj zemlji, preporučuje se uzgoj novozelandskog bijelog i kalifornijskog kunića. Randman se kod navedenih pasmina kunića kreće između 41,47 i 53% (Urošević i sur., 1986; Tafro i sur., 1986; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007), što ovisi o dobi, stanju uhranjenosti, spolu, načinu držanja i hranidbi životinja te vremenu njihovog hranjena prije određivanja tjelesne mase pred žrtvovanje. Kod nas je uobičajeno da se rasijecanje trupa kunića vrši u tri dijela, i to, zadnji dio - bedra, leđni dio - leđa i prednji dio - ramena. Prema navodima mnogih autora (Gjurić, 1985; Panić i sur., 1986; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007) u rashlađenom trupu je udio zadnjeg dijela – bedara između 31,4 i 41,39 %, leđnog dijela - leđa između 29,92 i 39,30%, prednjeg dijela - ramena između 22 i 24,79%, te srca i jetre između 3 i 7% (Gjurić, 1985; Čaklovića i sur., 1986).

Zbog svega navedenog, ovo visokovrijedno meso je izuzetno cijenjeno na zapadnim tržištima, kao i zemljama bliskog i dalekog istoka. Na prvom mjestu po potrošnji mesa kunića po glavi stanovnika u svijetu je Malta s 8,89 kg, na drugom Italija s 5,8 kg, zatim Cipar s 4,37 kg, pa Francuska s 2,76 kg, Belgija s 2,73 kg, Španjolska s 2,61 kg, a zatim

Portugal s 2,00 i Čehoslovačka s 1,75 kg (Colin i Lebas, 1994; FAO, 1999; FAO, 2001). Zbog velike potražnje tog mesa u svijetu, može se očekivati daljnja ekspanzija kunićarske proizvodnje. Nažalost, i danas se u Bosni i Hercegovini, bez obzira na ulogu i važnost koju je kunićarska proizvodnja imala tijekom rata (1992. -1995. godine) ne razvija u većem obimu (Škandro-Kazić, 1995; Škandro i sur., 2004).

Cilj ovog rada je bio da se ispita utjecaj komercijalne peletirane krmne smjese za tov kunića na pokazatelje klaoničke vrijednosti i kakvoće mesa novozelandskog bijelog kunića.

## MATERIJAL I METODE RADA

Pokus je proveden s 24 kunića (12 muških i 12 ženskih) koji su potjecali iz nekoliko legala ženki novozelandske bijele pasmine. Zalučivanje mladunaca izvršeno je u dobi od 30 dana, a pokusni tov je trajao 75 dana u razdoblju studeni-veljača, to jest u zimskom razdoblju. Životinje su bile smještene u pojedinačne, rešetkaste, žičane kaveze. Za hranidbu kunića u tovu korištena je komercijalna potpuna krmna smjesa za tov kunića K-3 proizvođača „Fooder“ iz Zagreba (tablica 1), uz dodatak zelene mase i sijena.

**Tablica 1. Deklarativni sastav potpune krmne smjese za tov kunića K-3**

**Table 1. Declared composition of the commercial pellets for rabbits for meat K.3**

<b>Sirovinski sastav:</b> dehidrirana lucerna, žitarice, sojina sačma, suncokretova sačma, nusproizvodi mlinarske industrije, nusproizvodi industrije šećera, stočna kreda, stočna sol, monokalcij-fosfat i vitaminsko-mineralni dodatak		
Sadržaj hranjivih tvari - Nutrients		
Sirove bjelančevine - Raw proteins	% min	15,50
Vlaga - Moisture	% max	13,50
Sirova vlakna - Raw fibre	% min	15,00
Pepeo - Ash	% max	8,00
Kalcij - Calcium	% max	0,80
Fosfor - Phosphorus	% min.	0,50
Natrij - Nitrogen	% max.	0,30
Lizin - Lysine	% min.	0,80
Metionin + cistin - Methionine + cystine	% min.	0,60
<b>Na 1 kg smjese dodano je min:</b> Vitamina A 20000 IJ/kg, Vitamina D <sub>3</sub> 2000 IJ/kg, Vitamina E 50 mg, Vitamina B <sub>1</sub> 2 mg, Vitamina B <sub>2</sub> 6 mg, Nikotinamida 50 mg, Kalcij pantatenata 20 mg, Vitamina B <sub>6</sub> 2 mg, Vitamina B <sub>12</sub> 0,01 mg, Biotina 0,2 mg, Folne kiseline 5 mg, Magnezija 0,3 mg, Joda 0,2 mg, Željeza 60 mg, Bakra 15 mg, Mangana 8,5 mg, Cinka 30 mg, Selen 0,25 mg, Kobalta 0,1 mg.		
Ostalo: Flavofosfolipol 4 mg/kg, antioksidant BHT 100 mg/kg. Nosač: biljno-mineralni do 5 gr/kg.		

Kunići su hranu i vodu dobivali *ad libitum*. Dnevna konzumacija peletirane hrane bila je u prosjeku 120 g. Konzumaciju zelene mase i sijena nije bilo moguće mjeriti.

Po završenom tovu i gladovanju kunića od 16 sati, obavljena je njihova identifikacija, evidentiranje i mjerenje. Nakon omamljivanja životinja, na propisani način, obavljeno je njihovo žrtvovanje, skidanje kože i evisceracija (Gjurić, 1985; Pravilnik – Uredba, 1992; Škandro i sur., 2004, Ali, 2007). Poslije hlađenja 24 sata na temperaturi od približno 0 °C mjereni su cijeli trupovi. Trupovi su rasjecani na tri osnovna dijela (Gjurić, 1985; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007). Na kraju su mjereni i evidentirani osnovni dijelovi trupa.

Mjerenja živih kunića, ohlađenih trupova, kože sa šapicama i unutarnjih organa obavljena su na kuhinjskoj vagi nosivosti do 5 kg (marke Haztartasi Merleg "Marina"), a mjerenja rasječenih dijelova, glave i organa (srce i jetra) na tehničkoj laboratorijskoj vagi do 1 kg.

- Randman trupa je obračunat u skladu s preporučenim načinom obrade u odnosu na živu masu pred žrtvovanje (Gjurić, 1985; Čaklovića i sur., 1986; Škandro i sur., 2004, Ali, 2007).

Za kemijske pretrage uzeto je otkoštano meso s trupova svih muških i ženskih kunića. Prije pristupanja kemijskim pretragama uzorci mesa su usitnjeni, a zatim homogenizirani. U okviru kemijskih pretraga određivana je količina vode, masti, bjelančevina i mineralnih tvari (pepela) propisanim metodama (AOAC, official methods for analytical chemistry, 1998; Pravilnik o načinu vršenja hemijskih analiza i superanaliza proizvoda od mesa, masti i ulja, Sl.list SFRJ br.8/68, 25/73 i 50/77 - Uredba br. 2/92).

Deskriptivna statistička analiza podataka obavljena je primjenom kompjuterskog programa Microsoft Excel © 2003 (Microsoft Inc., USA), a dobiveni rezultati uspoređeni su s rezultatima iz domaće i inozemne literature.

## REZULTATI I RASPRAVA

U tovu koji je trajao 75 dana kunići su postigli tjelesnu masu između 2250,00 i 2450,00 g. Rezultati klaoničkih vrijednosti i osnovnog kemijskog sastava mesa novozelandskih bijelih kunića prikazani su na tablicama 2 i 3.

Iz tablice 2 vidljivo je da je srednja vrijednost tjelesne mase novozelandskih bijelih kunića pred žrtvovanje iznosila 2337,50 g, pri čemu je masa muških grla bila 2332,50, a ženskih 2342,50 g. Ostvarene vrijednosti tjelesne mase kunića su u usporedbi s vrijednostima Alia (2007) veće za 412,2 g. Isti autor za kuniće jednake dobi, spola te načina držanja i hranidbe navodi tjelesnu masu od 1925,30 g. U našem pokusu ženska grla su postigla neznatno veću prosječnu tjelesnu masu pred žrtvovanje (za 10,00 g), što je u skladu s rezultatima drugih autora (Panić i sur., 1986; Škandro i sur., 2004).

Udio glave u odnosu na završnu tjelesnu masu kunića bio je zastupljen s 8,68% (muški 8,71%, ženskih 8,65%) i oba spola su imala znatno veću glavu. U usporedbi s rezultatima Alia (2007), koji navodi vrijednosti od 6,00%, naše su vrijednosti veće za 2,65%. Prosječna zastupljenost unutarnjih organa, u odnosu na tjelesnu masu kunića, bila je 23,66% (muški 23,84%; ženski 23,48%). Rezultati u ovom istraživanju u pogledu prosječne zastupljenosti unutarnjih organa bili su manji za 7,06% u odnosu na rezultate Alia (2007), koji je utvrdio udio od 30,72%. Prosječni udio kože sa šapicama, u odnosu na tjelesnu masu kunića, bio je 13,02% (muški 13,13%; ženski 12,92%). U usporedbi s rezultatima Omrčena (1995), koji navodi vrijednost od 18,35%, naši rezultati su manji za 5,33%.

U odnosu na spol, muški kunići ostvarili su neznatno veću masu glave, unutarnjih organa i kože sa šapicama.

Zastupljenost krvi i ostalog (ishlapljive iznutrice + kalo rasijecanja) u odnosu na živu masu kunića, bila je 7,20% (muški 6,70%; ženski 7,71%), i veća je kod ženskih životinja za 1,01%. U istraživanju Alia (2007) utvrđena je viša zastupljenost krvi i ostalog za 2,00% u odnosu na naše istraživanje.

Relativni udio očišćenog trupa bez glave (s jetrom, srcem i bubrezima) - randman, u odnosu na živu masu kunića, bio je 47,44%, odnosno kod muških životinja 47,62%, a kod ženskih 47,25%. Prosječne vrijednosti randmana u našem istraživanju manje su za 0,64% u odnosu na vrijednosti Alia (2007), koji je za tu dob, spol, način držanja i hranidbe utvrdio randman od 48,08%. U odnosu na spol, veći randman smo utvrdili kod muških kunića. Naši rezultati su sukladni s rezultatima Čaklovića

sur. (1986), ali nisu u skladnosti s rezultatima drugih autora (Urošević i sur., 1986; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007), koji su utvrdili veći randman kod ženskih životinja. S obzirom da su kunići žrtvovani

prije spolne dozrelosti, naši rezultati su u skladu s rezultatima istraživanja drugih autora (Tafro i sur., 1986; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007), koji navode vrijednosti između 40 i 53%.

**Tablica 2. Klaoničke vrijednosti**

**Table 2. Slaughter yield**

	Muške životinje - Male animals				Ženske životinje - Female animals			
	Masa u gramima - Weight in g			Relativna vrijednost Relative value	Masa u gramima - Weight in g			Relativna vrijednost Relative value
	Minimalna Minimum	Maksim. Maximum	Srednja Mean	(%)	Minimalna Minimum	Maksim. Maximum	Srednja Mean	(%)
Tjelesna masa Liveweight	2250,00	2450,00	2332,50	100,00	2300,00	2430,00	2342,50	100,00
Masa trupa s glavom Carcass weight with head	1242,00	1405,00	1313,74	56,32	1200,00	1409,00	1109,53	47,37
Masa trupa bez glave (s jetrom, srcem i bubrezima) Carcass weight without head (with liver, heart and kidneys)	1053,00	1176,00	1110,63		1015,00	1184,00	1106,90	
Randman Meat Yield				47,62				47,25
Zadnji dio - bedra Hind part (thighs)	353,83	392,11	371,61	33,46	330,00	377,00	354,00	31,98
Leđni dio – leđa Back part (back)	362,14	408,55	384,05	34,58	344,00	410,00	383,00	34,60
Prednji dio – ramena Fore part (shoulder)	219,34	235,75	230,66	20,77	216,00	252,00	234,40	21,18
Jetra i srce Liver and heart	117,65	139,60	124,31	11,19	125,00	145,00	135,50	12,24
Glava Head	189,00	229,00	203,11	8,71	185,00	225,00	202,63	8,65
Koža sa šapicama Skin with paws	289,00	320,95	306,34	13,13	263,00	325,50	302,54	12,92
Unutarnji organi Internal organs	541,48	572,00	556,09	23,84	500,00	582,00	549,92	23,48
Krv i drugo Blood and other (fluids)	142,70	175,30	156,17	6,70	160,50	213,00	180,52	7,71

**Tablica 3. Osnovni kemijski sastav mesa kunića**  
**Table 3. Basic chemical composition of rabbit meat**

Vrijednosti - Values	Voda - Water	Bjelančevine Proteins	Mast - Fat	Mineralne tvari Mineral compounds
	%	%	%	%
<b>Muške životinje - Male animals</b>				
Minimalna - Minimum	74,90	21,55	0,52	1,23
Maksimalna - Maximum	75,80	22,80	0,85	1,35
Srednja - Mean	75,21	22,16	0,66	1,29
<b>Ženske životinje - Female animals</b>				
Minimalna - Minimum	73,80	21,20	1,19	1,14
Maksimalna - Maximum	75,50	22,8	1,70	1,22
Srednja - Mean	74,49	22,13	1,40	1,18

Ukupan udio zadnjeg dijela trupa, u odnosu na očišćen trup kunića bez glave bio je 32,72% (muške 33,46%; ženske 31,98%) i za 1,48% je veće kod muških životinja. Usporedbom naših rezultata s rezultatima Alia (2007), koji je utvrdio ukupnu srednju vrijednost od 35,11%, oni su manji za 2,39%.

Prosječni udio leđnog dijela trupa, u odnosu na očišćen trup kunića bez glave bio je 34,59% (muške 34,58%; ženske 34,60%) i u usporedbi s rezultatima Alia (2007), koji navodi vrijednost od 36,11%, naše su vrijednosti manje za 1,52%. Značajnijih razlika između spolova nije bilo.

Do sličnih rezultata kod kunića različitih pasmina, spola, dobi, načina držanja i hranidbe došli su i drugi autori (Gjurić, 1985; Panić i sur. 1986; Panić i Petrović, 1989; Škandro i sur. 2004), ko koji za zadnji dio trupa navode vrijednosti između 31,4 i 41,39%, a za leđni dio trupa između 29,92 i 39,3%.

Udio prednjeg dijela trupa, u odnosu na očišćen trup kunića bez glave bio je 20,97% (muške 20,77%; ženske 21,18%). U usporedbi s rezultatima mnogih autora (Gjurić, 1985; Panić i sur. 1986; Panić i Petrović, 1989; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007), koji navode vrijednosti između 22,00 i 24,79%, naši rezultati su manji za 1,03-3,82%. U našem pokusu neznatno veću masu prednjeg dijela trupa ostvarila su ženka grla.

Relativni udio jetre i srca, u odnosu na očišćen trup kunića bez glave, bio je 11,71% (muške 11,19%; ženske 12,24%) i za 1,05% je veći kod

ženskih životinja. Naši rezultati su u odnosu na rezultate Omrčena (1995), koji navodi vrijednosti od 13,03%, manji za 1,32%.

Podaci prikazani na tablici 3 pokazuju da je meso kunića visoke proteinske vrijednosti, jer je u njemu prosječno utvrđeno 22,14% bjelančevina (muške 22,16%; ženske 22,13%), što je sukladno rezultatima drugih autora (Dalle Zotte, 2002; Polak i sur., 2006; Ali, 2007), koji su utvrdili vrijednosti između 18,20 i 25,0%. Dobiveni prosječni rezultati sadržaja vode od 74,85% (muške 75,21%; ženske 74,49%) u mesu kunića slažu se s vrijednostima drugih autora (Gondret i sur, 1998; Pascual i sur, 2004; Polak i sur., 2006; Ali, 2007), koje su se kretale između 59,85 i 76,57%. Sadržaj mineralnih tvari u mesu kunića bio je 1,23% (muški 1,29%; ženske 1,18%), i naše vrijednosti su u skladu s dobivenim vrijednostima (0,40 i 4,01%) drugih autora (Dalle Zotta, 2002; Polak i sur., 2006, Ali, 2007). Prosječan sadržaj masti u mesu kunića iznosio je 1,03% (muške 0,66%; ženske 1,40%), što je sukladno rezultatima drugih autora (Panić i sur., 1986; Polak i sur., 2006; Ali 2007), čije su utvrđene vrijednosti bile između 0,30 i 18,45%.

U našem istraživanju, u odnosu na spol, kod muških životinja utvrđen je veći sadržaj bjelančevina (za 0,03%), vode (za 0,72%) i mineralnih tvari (za 0,11%), dok je sadržaj masti bio veći kod ženskih životinja (za 0,74%) i naši su rezultati sukladni rezultatima mnogih autora (Panić i sur., 1986; Dalle Zotte, 2002; Polak i sur., 2006; Ali, 2007).



## ZAKLJUČCI

Na osnovi rezultata istraživanja utjecaja peletirane hrane na pokazatelje kakvoće mesa novozelandskog bijelog kunića mogu se izvesti sljedeći zaključci:

- Davanje *ad libitum* industrijske peletirane hrane za tov, uz dodatak zelene mase i sijena, pozitivno je utjecalo na povećanje tjelesne mase kunića.

- Randman trupa bio je veći kod muških kunića.

- Prosječni udio najkvalitetnijih dijelova mesa (butova i leđa s rebrima), u očišćenom i rashlađenom trupu izuzetno je povoljan.

- Kemijske pretrage potvrđuju visokoproteinsku vrijednost mesa kunića, a veoma niska razina masti govori u prilog tome da je ono izvanredan dijetetski proizvod i idealna životna namirnica suvremenog potrošača.

- Značajnijih razlika u osnovnom hemijskom sastavu mesa kunića između spolova nije bilo.

## LITERATURA

1. Ali, T. (2007): Utjecaj ishrane i načina uzgoja na kvalitativno-kvantitativna svojstva mesa novozelandskog bijelog kunića, Magistarski rad, Sarajevo, 46-60.
2. AOAC official methods for analytical chemistry (1998).
3. Colin, M., Lebas, F. (1994): La production du lapin dans le monde, Communication to 6<sup>es</sup> Journées de la recherche cunicole en France, 6 to 7 December 1994.
4. Čaklovića, F., Milanović, A., Tafro, N. (1986): Prilog istraživanjima klaoničkih vrijednosti kunića, X Savjetovanje o dijagnostici, profilaksi i terapiji u savremenoj stočarskoj proizvodnji, oktobar 1985, Primošten, Veterinaria 35, 1, Sarajevo, 91-95.
5. Dalle Zotte, A. (2002): Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality, Livest. Prod. Sci. 75, 11-32.
6. FAO– FAO recognises the increasingly important role of rabbit breeding. Global rabbit production exceeds 1 million tonnes (2001): Press Release 01/57. Rome, Italy. Cjelovit tekst dostupan: [http://www.fao.org/WAICENT/OIS/PRESS\\_NE/PRESSENG/2001/pren0157.htm](http://www.fao.org/WAICENT/OIS/PRESS_NE/PRESSENG/2001/pren0157.htm). Pristupili 02.03.2008.
7. FAO– FAO helps mediterranean countries set up a network for rabbit breeding, (1999) Press Release 99/13. Rome, Italy. Cjelovit tekst dostupan na: [http://www.fao.org/waicent/ois/press\\_ne/presseng/1999/pren9913.htm](http://www.fao.org/waicent/ois/press_ne/presseng/1999/pren9913.htm).
8. Gjurić, A. (1985): Kuničarstvo, Nakladni zavod ZNANJE; Zagreb, 309-320.
9. Gondret, F., Juin, H., Mourot, J., Bonneau, M. (1998): Effect of age at slaughter on chemical traits and sensory quality of longissimus lumborum muscle in the rabbit, Meat Sci. 48, 181-187.
10. Omrčen, S. (1995): Kuničarstvo, Nakladni zavod Globus; Zagreb, 100.
11. Panić, M., Petrović, Milica, Urošević, M. (1985): Najpogodnije genetske kombinacije za proizvodnju brojlerskih kunića, Vet. Glasnik 39 (3), 285.
12. Panić, M., Petrović, Milica, Dukić, M. (1986): Reprodukcijska, tovnost i klanična svojstva novozelandske bele rase kunića, kalifornijske i njihovih recipročnih meleza, VII Seminar inovacije u stočarstvu, Beograd-Zemun, 86-94.
13. Panić, M., Petrović M. (1989): Fenotipska povezanost osnovnih delova trupa i tkiva kunića brojlera, IX Jugoslovensko savjetovanje, kvalitet i standardizacija mesa stoke za klanje, period, divljači i riba. Donji Milanovac, 427-432.
14. Pascual, M., Aliaga, S., Pla, M. (2004): Effect of selection for growth rate on carcasses and meat composition in rabbits, Proceedings of the 8th World Rabbit Congress, Puebla City, Mexico. pp. 1435-1440.
15. Paunović, S. (1984): Kuničarstvo kao privredna grana, Zbornik XIII seminar za stručno usavršavanje veterinarara, Beograd, 250-257.
16. Polak, T., Gašperlin, Lea, Rajar, Alenka, Žlender, B. (2006): Influence of genotype Lines, Age at Slaughter and Sexes on the Composition of Rabbit Meat, Food Technol. Biotechnol. 44 (1), 65-73.
17. Škandro-Kazić, Mevla (1995): Naša iskustva u organizovanju kuničarske proizvodnje u vanrednim prilikama, Veterinaria 41-44, 1-4, 1992-1995, Sarajevo 57-63.
18. Škandro, Mevla, Čaklovića, F., Gagić, A., Kobilić-Zubčević, Vasvija, Smajlović, M., Kustura, Aida, Goletić, T. (2004): Slaughter yield of Rabbit carcasses produced in besieged Sarajevo during war years 1992-1995, Praxis veterinaria 52 (3), Zagreb, 273-281.
19. Tafro, N., Imamović, Vahida, Urošević, M. (1986): Mogućnosti i opravdanost uzgoja kunića, Poljoprivredni fakultet Sarajevo, IX seminar za poljoprivredne stručnjake u SR BiH, Neum 4-7 marta.

20. Urošević, M., Panić, M., Petrović, Milica, Tafro, N. (1986): Hranljiva vrednost i klanična svojstva mesa kuniča, Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet, Zemun OOUR Institut za stočarstvo, VII seminar inovacije u stočarstvu, januar Beograd- Zemun, 16-24.
21. Urošević, M., Škandro, Mevla, Pucar, H. (2000): Značaj kuniča u proizvodnji mesa. XIV Savjetovanje agronoma, veterinara i tehnologa, Zbornik naučnih radova 6, Arandjelovac, 505- 510.
22. Wood, J. D., Richardson, R. I., Nute, G. R., Fischer, A. V., Campo, M. M., Kasapidou, E., Sheard, P. R., Enser, M. (2003): Effects of fatty acids on meat quality, A review, Meat Sci. 66, 21-32.
23. .... Pravilnik o načinu vršenja hemijskih analiza i superanaliza proizvoda od mesa, masti i ulja, 1992 (Sl.list SFRJ br.8/68, 25/73 i 50/77 - Uredba BiH br. 2/92).

## SUMMARY

Biological experiments were conducted with New Zealand white rabbits, which were fed *ad libitum* commercial pelleted feed, with addition of green feed and pasture. In the experiment 24 rabbits were included (12 males and 12 females). Rabbits were fattened for 75 days after which they were euthanized. The average mass of the male rabbits was 2332.50 g. and Meat Yield was 47.62 % while in the female rabbits was 2342.50 g. with Meat Yield of 47.25 %. Average participation of the lower part of the body in male and female rabbits was 33.46 % and 31.98% respectively; back part 34.58 % and 34.60% respectively; front part 20.77 % and 21.18 % respectively. Average water content in the meat of male and female rabbits was 75.21 % and 74.49 %; protein content 22.16 % and 22.13 %; fat content 0.66 % and 1.40 %, and the minerals content 1.29% and 1.18 % respectively.

Key words: New Zealand white rabbit, rabbit meat, pelleted food