

sigurnosti hrane osigurana je visoka razina zaštite zdravlja ljudi i zadovoljen je interes potrošača za zdravstvenu ispravnost hrane.

Politika HACCP-a dio je dugoročne poslovne politike poduzeća zasnovane na osiguranju potrebnih higijenskih uvjeta za proizvodnju hrane i dosljednog provođenja preventivnih mjera, kao i kontrole potencijalnih opasnosti za hranu.

Posebna pozornost posvećena je uklonjenju, skladištenju i neškodljivom zbrinjavanju otpada kao i kontroli temperature i vlage u procesu skladištenja konzumnih jaja kako bi se spriječio gubitak kvalitete i neželjeno kvarenje proizvoda. Članovi uprave i zaposlenici posjeduju odgovarajuća znanja i vještine kako bi mogli procijeniti potencijalne rizike, poduzeti pravovremeno odgovarajuće preventivne mjere i osigurati da se praćenje i nadzor odvijaju djelotvorno.

Budući da u proizvodnji jaja postoji mogućnost kontaminacije jaja patogenim mikroorganizmima (*Salmonella*, *Staphylococcus*, *Aspergillus* i dr.) od nesilice i iz okoline, Marijančanka radi sigurnosti svojih proizvoda provodi i tretiranje svih jaja UV zrakama. Naime, na dijelu pokretne trake za jaja postavljen je UVC uređaj ispod kojeg jaja rotiraju pri čemu se UV zračenjem sterilizira cijela površina jaja i tako inaktivira 90% prisutnih bakterija. Dakle, provođenjem svih navedenih postupaka, odgovornim pristupom i kontrolom u svim fazama proizvodnje, svojim kupcima osiguravamo zdravstveno ispravne proizvode koji ne predstavljaju prijetnju ljudskom zdravlju.



Iako u zemljama EU stalno raste potražnja za zdravom hranom, u RH potrošači tek razvijaju svijest o vrijednosti takvih proizvoda. Osim toga nizak standard i slaba kupovna moć naših građana onemogućuje veću potrošnju i postizanje odgovarajuće cijene tih proizvoda. Na nama je da potrošačima omogućimo što više informacija o zdravoj prehrani kroz ulaganja u marketing, te promoviranje vrijednosti i kvalitete zdravih prehrambenih proizvoda.

Rukovodstvo Marijančanke prepoznalo je trendove u okruženju, te gledajući u budućnost ustraje u proizvodnji zdrave hrane nadajući se da će se ulaskom RH u EU taj trud, upornost i uložena sredstva isplatiti.

Svojim zaokruženim ciklusom proizvodnje „od polja do stola“ tj. od integrirane proizvodnje sirovina

za stočnu hranu, do vlastite proizvodnje krmnih smjesa, uzgoja podmlatka nesilica, proizvodnje zdravih konzumnih jaja (IDEAL i OMEGA-3), te primjenom najnovijih nutricionističkih znanja u hranidbi peradi, Marijančanka postiže vrhunske rezultate u proizvodnji, a kvalitetom svojih proizvoda nastoji osigurati povjerenje kupaca.

Budući da europsko tržište zahtjeva visoku kvalitetu i sigurnost proizvoda, slijedivost proizvodnje i zaštitu okoliša, Marijančanka vidi svoju priliku nakon ulaska RH u EU.

Marijančanka je tvrtka opredijeljena za visoku kvalitetu proizvoda, stalno ulaganje u razvoj, modernizaciju i automatizaciju proizvodnje kako bi zadovoljila zahtjeve svojih kupaca i potrebe tržišta.



MARIJANČANKA d.o.o.
Bana J. Jelačića 25, 31 555 Marijanci,
Tel.: 031 643-109 • Fax: 031 643-155,
www.agro-marijancanka.com
e-mail: mail@agro-marijancanka.com

ZNANSTVENO STRUČNI PRILOZI

PREGLEDNI RAD

Hengl, B., M. Speranda, G. Kralik
Podizanje proizvodnih osobina i kvalitete mesa brojera korištenjem eteričnih ulja328

KONGRESNO PRIOPĆENJE

Mikuš, T., B. Njari, M. Bratulić, Z. Kozaciński, L. Kozaciński
Procjena dobrobiti u klaonici svinja337

STRUČNI RAD

Hasanspahić, H.
Utjecaj hlađenja na senzorička svojstva kamenica (*Ostrea edulis*)340

STRUČNI RAD

Dokić M., N. Bilandžić, A. Humski
Osiguranje kvalitete u primarnoj proizvodnji mesa344

STRUČNI RAD

Franićec, I., B. Njari, Z. Cvrtić Fleck
Ocjena tržišne kakvoće obarenih kobasica351

SCIENTIFIC AND PROFESSIONAL PAPERS

REVIEW

Hengl, B., M. Speranda, G. Kralik
Enhancing the productive performances and broiler meat quality by phytochemicals354

CONFERENCE PAPER

Mikuš, T., B. Njari, M. Bratulić, Z. Kozaciński, L. Kozaciński
Animal welfare assessment in pig abattoir364

PROFESSIONAL PAPER

Hasanspahić, H.
The effects of refrigeration on sensory characteristics of oysters (*Ostrea edulis*)368

PROFESSIONAL PAPER

Dokić M., N. Bilandžić, A. Humski
Ensuring quality in primary production of meat373

PROFESSIONAL PAPER

Franićec, I., B. Njari, Z. Cvrtić Fleck
Evaluation of marketable quality of cooked sausages380

WISSENSCHAFTLICHE BEILAGEN

WISSENSCHAFTLICHE ARBEIT

Hengl, B., M. Speranda, G. Kralik
Erhöhung der Herstellungsqualität und Fleischqualität von Broilern durch Nutzung von ätherischen Ölen354

TAGUNGSBERICHTE

Mikuš, T., B. Njari, M. Bratulić, Z. Kozaciński, L. Kozaciński
Schätzung des Wohlergehens im Schlachtobjekt für Schweine364

UBERSICHTSARBEIT

Hasanspahić, H.
Einfluss der Kühlung auf sensorische Eigenschaften von Austern (*Ostrea edulis*)368

UBERSICHTSARBEIT

Dokić M., N. Bilandžić, A. Humski
Sicherung der Qualität in der primären Fleischherzeugung373

UBERSICHTSARBEIT

Franićec, I., B. Njari, Z. Cvrtić Fleck
Bewertung der Marktqualität der abgebrühten Würste380

APPENDICE SCIENTIFICOE SPERTA

CARTA SCIENTIFICA

Hengl, B., M. Speranda, G. Kralik
Elevamento di caratteristiche produttive e di qualità del pollame broiler usando gli oli eterici354

CONFERENZA RAPPORTI

Mikuš, T., B. Njari, M. Bratulić, Z. Kozaciński, L. Kozaciński
Valutazione del benessere di animali in macelleria364

RASSEGNA

Hasanspahić, H.
Influenza del raffreddamento sulle caratteristiche sensoriche di ostriche (*Ostrea edulis*)368

RASSEGNA

Dokić M., N. Bilandžić, A. Humski
Assicurazione di qualità nella produzione primaria di carne373

RASSEGNA

Franićec, I., B. Njari, Z. Cvrtić Fleck
Valutazione di qualità commerciale delle salicce cotte in forni a vapore380

MESO

PRVI HRVATSKI ČASOPIS O MESU

BROJ 5
RUJAN - LISTOPAD
GODINA XIII 2011.

UDK 6370.5,

UDK 664.91

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d.
Zagreb
www.meso.hr