

## Savjetovanje o higijenskoj ispravnosti i kvalitetu mesa, riba, rakova i mekušaca

U organizaciji Sekcije za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla SVVTJ i domaćina BRODOKOMERC-RIBA iz Rijeke, 1. i 2. oktobra 1984. godine u Opatiji je održano Savetovanje posvećeno higijenskoj ispravnosti i kvalitetu riba, rakova i mekušaca u proizvodnji, preradi i prometu. Uz prisustvo preko 120 stručnjaka iz Jugoslavije i inostranstva, na savetovanju je diskutovana veoma aktuelna problematika, koja nakon oslobođenja naše zemlje, nažalost, nije stavljena do sada na dnevni red. Učesnici su, nakon veoma plodne i konstruktivne diskusije, doneli sledeće zaključke:

### ZAKLJUČCI

1. Potrošnja ribljeg mesa u našoj zemlji (oko 3 kg po stanovniku godišnje) je mala i trebalo bi preduzeti odgovarajuće korake da se ona poveća. Povećanje potrošnje ribljeg mesa kod nas bi se, pored obezbeđenja većih količina, pre svega, ribe u svežem stanju, moglo postići i sistematskom propagandom o značaju ove vrste namirnice u ishrani čoveka, putem sredstava javnog komuniciranja, kao i nuđenjem uputstava o mogućnostima pripreme ribljeg mesa za jelo, pri čemu bi značajnu pomoć mogle da pruže određene društvene organizacije, kao što su npr. konferencije potrošača.
2. Uzgoju riba u veštačkim ribnjacima kao i intenzivnoj industrijskoj proizvodnji riba putem kaveza, treba posvetiti ozbiljnu pažnju, kako bi se u većoj meri zadovoljile potrebe potrošača ribom u svežem stanju, kao i osigurale neophodne rezerve, eliminisao uvoz smrznute ribe i povećao izvoz.
3. U cilju smanjenja morbiditeta riba, koja nanose infektivne bolesti, naročito pri njihovom industrijskom uzgoju, trebalo bi više pažnje posvetiti zdravstvenoj zaštiti riba i higijenskim merama u njihovoj proizvodnji, a posebno dezinfekciji ribnjaka i kaveza.
4. Parazitarne bolesti riba, naročito one čiji se uzročnici putem ribljeg mesa mogu preneti na čoveka, čiji se broj vremenom povećava, zahtevaju veću aktivnost svih naučnih i stručnih struktura na polju izučavanja parazitne flore riba, utvrđivanja njihovog prisustva u ribljem mesu i iznalaženja postupaka za sprečavanje njihovog štetnog dejstva na potrošače. Posebnu pažnju treba posvetiti parazitima riba, koji se u nas tek odskora počinju javljati u mesu određenih vrsta, pre svega, morske ribe. Postupak sa ribama invadiranim parazitima, treba i dalje ozbiljno studirati.
5. Higijenska ispravnost ribljeg mesa je sve ugroženija od strane toksičnih metala, pre svega žive, zatim pesticida i polihlorovanih bifenila. Međutim, za sada ima nedovoljno podataka o tome kakva je prava situacija u ovom pogledu kod pojedinih vrsta morske i slatkodvodne ribe, što ukazuje na potrebu

intenzivnih i organizovanih naučnih proučavanja ove situacije.

6. Radioaktivne materije ugrožavaju, takođe, higijensku ispravnost ribljeg mesa, ali je potrebno znatno više aktivnosti na polju kontrole ove vrste kontaminacije ribljeg mesa, da bi se objektivnije ocenio stepen ove ugroženosti.

7. Meso rakova i mekušaca (glavonošci, školjke i puževi) je, takođe, a posebno meso školjki, sve zagađeno raznim materijama biološke, hemijske i druge prirode, koje mogu uticati na njegovu higijensku ispravnost. Karakter i stepen te kontaminacije ni približno nije poznat, što ukazuje na potrebu daljeg preduzimanja potrebnih koraka, kako bi se ova situacija što realnije ocenila.

8. Meso riba, rakova i mekušaca se veoma lako i brzo kvari i njegova je održivost kratka. Određene specifične materije, koje se u mesu stvaraju tokom kvara i od kojih je najpoznatiji histamin, koji nastaje dekarboksilacijom aminokiseline histidina, mogu uticati na njegovu higijensku ispravnost. U vezi s tim, potrebna su ispitivanja koja bi pokazala, kojim postupcima se mogu dokazati histamini i odrediti njihove količine u ribljem mesu i koje su te količine koje bi mogle biti škodljive po zdravlje potrošača i dovesti do trovanja ljudi.

9. Zakonski propisi, koji diktiraju higijensku ispravnost mesa riba, rakova i mekušaca čine potrošače bezbednim, a izvesne izmene i dopune ovih propisa, za kojim se, ponekad oseća potreba, doprineće da ova bezbednost bude što potpunija.

10. Kvalitet mesa riba, rakova i mekušaca i njihovih proizvoda je zavisao od velikog broja faktora, pri čemu higijenska ispravnost ima odlučujući značaj.

11. Hemijski sastav ovih namirnica je, takođe, od uticaja na njihov kvalitet pa su potrebna dalja i brojnija ispitivanja od dosadašnjih, kako bi se njihov kvalitet i s ovog aspekta bolje upoznao.

12. Organoleptička ispitivanja mesa riba, rakova i mekušaca imaju veliki značaj pri utvrđivanju njihovog kvaliteta i treba ih stalno usavršavati, kao i kadrove koji vrše ocenu kvaliteta ovih namirnica na osnovu organoleptičkih pokazatelja.

13. Pri kontroli kvaliteta smrznutog ribljeg mesa i proizvoda treba imati na umu da se kvalitetne smrznute namirnice mogu dobiti samo od kvalitetne sirovine pre smrzavanja. Pri kontroli smrznutog mesa masnijih riba, naročito ukoliko njegovo skladištenje traje duže, treba veću pažnju obratiti na masno-tkivnu komponentu njihovog sastava, obzirom na osetljivost ove komponente na oksidativne procese.

14. Na kvalitet ribljih konzervi i polukonzervi, pored kvaliteta izvorne sirovine, značajan uticaj ima i kvalitet upotrebljenih aditiva i dodatnih sastojaka a posebno ulja, koje se u konzerve dodaje. Konzerve od

smrznute ribe često su slabijeg kvaliteta zbog nepovoljnog odnosa meso : ulje, kao i zbog uznapredovanih postmortalnih, naročito bakterijskih procesa u mesu pre konzervisanja.

15. Kontrola kvaliteta proizvoda od riba, rakova i mekušaca se ne može ograničiti samo na finalne

proizvode, već ona mora obuhvatiti i nadzor nad celokupnim tehnološkim postupkom, uključujući i rad uređaja i opreme, koji taj postupak prate.

Predsjednik Sekcije  
Prof. dr BORISLAV DŽINLESKI