

Stručni skup tvrtke Amak održan u Varaždinu 16. listopada

# STRUČNI SKUP TVRTKE AMAK ODRŽAN U VARAŽDINU 16. LISTOPADA

**Amak** d.o.o.  
 PROIZVODNJA ZAČINA I DODATAKA JELIMA  
 HR 48260 Križevci Nikole Tesle 43  
 tel +385 48 711-399 fax +385 48 711-401  
 info@amak.hr

Amak d.o.o., tvrtka specijalizirana za proizvodnju začina i dodataka jelima, organizirala je stručni skup usavršavanja kolega iz mesoprerađivačkih industrije u hotelu Turist dana 16. listopada ove godine.

Jednodnevni stručni skup okupio je predstavnike tvrtki DimDim iz Banja Luke, Gavrilović iz Petrinje, Imi iz Ivanca, Improm Križevci, Kapeličanka iz Garešnice, MAT Bjelovar, Natura – Agro iz Đurđevca, Pik Vrbovec iz Vrbovca Pipa – Čakovec, Podravka iz Koprivnice, Puris iz Pazina.

Središnja tema stručnog skupa su bila aktualna pitanja u mesoprerađivačkim pogonima. Svoje vizije na danu temu dali su predavači: Nevenka Gašparac iz Hrvatske Gospodarske Komore s temom EU zakonodavstvo o sigurnosti hrane u mesnoj industriji; Diana Brlek – Gorski iz Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo s temom Unutarjni i vanjski faktori koji utječu na razvoj bakterija i/ili njihovih toksina u mesu; Marijan Katalenić, također, iz HZJZ s temom Označavanje hrane s osvrtom na mesne proizvode; Vlasta Begić iz Podravke sa temom Trendovi u prehrani i njihov utjecaj na razvoj u mesnoj industriji te



Fritz Kemper, konzultant s temom Kriteriji kakvoće za neke začine i aditive.

Ovaj stručni skup, prvi ove vrste, sa namjerom da postane tradicionalan, organizirala je tvrtka Amak d.o.o. iz Križevaca koja od svog osnutka 2000. godine drži visoke kriterije u proizvodnji začina i dodataka jelima. Tvrtka je orijentirana na tržište Republike Hrvatske i susjednih zemalja. Implementacija HACCP sustava donijela je dizanje kvalitete gotovog proizvoda ove tvrtke na novu, još višu razinu u prehrambenoj industriji na teritoriju jugoistočne Europe.

## SAŽECI TEMA ODRŽANIH NA STRUČNOM SKUPU:

1. Nevenka Gašparac, Hrvatska gospodarska komora

EU zakonodavstvo u sigurnosti hrane u mesnoj industriji

Nova strategija sigurnosti hrane Europske Unije čini temelj integriranog i horizontalnog pristupa koji je potreban za provedbu usklađene politike kontrole sigurnosti hrane i hrane za životinje, zaštite zdravlja i dobrobiti životinja te zaštite okoliša. Jednako tako nova strategija stvara pretpostavke za uklanjanje prepreka u trgovanju hranom i hranom za životinje, doprinoseći stvaranju unutrašnjeg tržišta sa visokom razinom zaštite potrošača. Donošenjem Europskog zakona o hrani 2002. (Zakon o hrani 2003/2007 RH) te tzv. «higijenskog paketa» EU 2004. (Narodne novine br. 99/07 RH) postavljen je zakonski okvir sa jasno određenim odgovornostima i obvezama za sve sudionike u prehrambenom lancu, uključujući izvoz i uvoz.

Implementacija novog zakonodavstva osigurati će mesoprerađivačima samostalno odlučivanje o načinu i opsegu upravljanja higijenskim mjerama u skladu sa provedenom analizom rizika, temeljem kojih će moći garantirati da proizvod koji stavljaju u javnu potrošnju neće naštetiti zdravlju potrošača. Poštujući odredbe zakonodavstva i implementiranim higijenskim mjerama – mjerama samokontrole,



koje primjenjuju u svom objektu, prikladno za vrstu i kategoriju djelatnosti kojoj se bave morati će nadležnim tijelima dokazati kako su uvjeti i sustavi implementirani u objektu, učinkoviti i u skladu sa zakonom. Nedostatak znanja i vještina u nastupaćem periodu morati će nadoknaditi edukacijama i trajnom obnavljanju znanja u području sigurnosti hrane i procjeni analize rizika kako bi mogli rizike u svojoj proizvodnji u potpunosti dražati pod kontrolom i svesti ih na najmanju moguću mjeru.

Edukacija će upoznati sudionike s osnovnim obvezama koje proizlaze iz Zakona o hrani i « higijenskog paketa » u odnosu na uvjete objekta, preduvjetne programe i uspostavu sustava sigurnosti hrane temeljene na načelima analize rizika (HACCP-a) te fleksibilnom pristupu u odnosu na mala i srednja poduzeća.

Cilj predavanja je uputiti mesoprerađivače kako najjednostavnije pristupiti procesu podizanja standarda svojih objekata u procesu koji je već započeo i pred njih stavlja brojne izazove i nedoumice a jednako tako skrenuti pozornost na odgovornost koja im je dodijeljena u ostvarivanju cilja više razine zaštite zdravlja potrošača.

2. Diana Brlek – Gojski, Hrvatski zavod za javno zdravstvo

**UNUTARNJI I VANJSKI FAKTORI KOJI UTJEČU NA RAZVOJ BAKTERIJA I TOKSINA U MESU**

Ključne riječi: aktivitet vode, pH, hranjive tvari, inhibitori, odnos prema kisiku, temperatura

Mikrobiološka aktivnost u mesu i mesnim proizvodima određuje njihovu trajnost ako se odnosi na uzročnike kvarenja, odnosno može dovesti do bolesti konzumenta ako se odnosi na patogene mikroorganizme. Postoji velik broj patogenih i potencijalno

patogenih mikroorganizama koji svojim djelovanjem ili djelovanjem toxina koje produciraju mogu dovesti do alimentarne infekcije ili intoksikacije - trovanja hranom. Za nastanak bolesti uz faktore virulencije koje posjeduje mikroorganizam i stanje domaćina (dob, imunološki status), velik značaj imaju tzv. vanjski i unutarnji faktori rasta. Faktori rasta značajni su za metabolizam i diobu mikroorganizma koji ih mora dobiti iz okoline. Najznačajniji faktori rasta su: aktivitet vode, pH, hranjive tvari, inhibitori (unutarnji faktori) i odnos prema kisiku, temperatura (vanjski faktori).

U radu će biti prikazan odnos faktora rasta i značajnijih bakterijskih patogena u mesu i mesnim proizvodima.

3. Marijan Katalenić, Hrvatski zavod za javno zdravstvo

**Označavanje hrane s osvrtom na mesne proizvode - EU pristup**

Primjena jedinstvenog načina deklariranja, označavanja, u zemljama europske unije bila je nužna potreba proistekla iz različitih zakonodavstva o deklariranju svake pojedine zemlje članice. Nije samo različito deklariranje bio problem, nego i razvrstavanje proizvoda prema kategorijama i sastavu, a to je poticalo udruge potrošača jedne zemlje EU na pitanja i opravdane sumnje da se radi o prevarama u sastavu namirnica neke druge zemlje EU. Jasno u većini slučajeva radilo se posebnostima formalne prirode. Iskoristivši zaštitu i obavještanje potrošača kao glavni motiv, nastao je jedinstveni propis o deklariranju u EU. Propis je napravljen promišljeno, ostavljajući proizvođačima otvorene ruke u pogledu stvaranja novih proizvoda, a time i zarade i obavje-





štavajući potrošača o najmanjim sitnicama vezanim za namirnicu.

Pravilnici o temeljnim uvjetima na neki način uvjetovali su razvoj naše prehrambene industrije bez velike mogućnosti varijacija i stvaranja novih namirnica. Otvaranjem prema EU jednostavno smo prisiljeni promijeniti PROPISANI pristup te si kroz zaštitu zdravlja potrošača, punim i jasnim deklariranjem, te poštovanjem minimalnih uvjeta u pogledu

sastava namirnica, otvoriti mogućnost stvaranja novih proizvoda i osvajanja EU tržišta.

Pravilnik o proizvodima od mesa (NN 1.1.2007 ) tipičan je pravilnik starog kova u kojem se išlo na „uređenje“ domaćeg tržišta s naznakom da vrijedi samo na teritoriju Hrvatske (članak 2). To stavlja u nepovoljan položaj domaće proizvođače bez mogućnosti bilo kakvog prigovora na proizvode koji se uvoze. Osim toga ne postoji „Vodič“ ili „Uputa „ kako povezati pravilnik o općem deklariranju s mesom i mesnim proizvodima te što i u kojem slučaju treba navesti na deklaraciji . U rutinskom radu primijećeno da je navođenje sastojaka, pravila za složeni sastojak i kvantitativno deklariranje najčešće odstupanje u označavanju. U predavanju će se jasno izložiti načini deklariranja mesnih proizvoda te pravila koja se primjenjuju u navedenim slučajevima. Samo predavanje bilo bi inicijativa da se priđe izradi „Vodiča za deklariranje mesa i mesnih proizvoda“ kroz strukovne ili druge udruge u mesnoj industriji.

U predavanju će biti prikazan i novi, dobrovoljan način označavanja koji će otvoriti mogućnost da se mesni proizvodi visoke kvalitete približe potrošaču na jedinstven i jednostavan način. Tako bi kvaliteta sastava uz zdravstvenu ispravnost proizvoda bila

# Amak d.o.o.

*Proizvodnja začina i dodataka jelima*



*Čestit Božić  
i uspješnu Novu godinu*



odlučujući čimbenik pri kupovini mesnog proizvoda i planiranju dnevne prehrane.

#### 4. Vlasta Begić, Podravka

##### TRENDVI U PREHRANI I NJIHOV UTJECAJ NA RAZVOJ U MESNOJ INDUSTRIJI

Napredak u znanosti te sve veća dostupnost dokazanih postavki daje uvjete za intenzivno natjecanje u industriji općenito, pa tako i u industriji hrane.

U isto vrijeme dostupnost informacija stvara i sve zahtjevnije kupce, koji zbog promjene načina života, putem hrane ne zadovoljavaju samo osnovnu fiziološku funkciju, već žele i nešto više.

Tako nastaju novi trendovi koji utječu na inovativnost u industriju hrane. Osnovni trendovi pokretači industrije 21-og stoljeća: praktičnost, zdravlje i razonoda.

#### 5. Fritz Kemper, konzultant tvrtke Amak d.o.o.

Kriterij kakvoće za neke začine i aditive

Papar i paprika su najviše upotrebljavani začini, no kriteriji kakvoće su većinom nepoznati.

Zajednički kriteriji su vlaga, pepeo, pepeo netopiv u solnoj kiselini, nečistoće koje uključuju neupotrebljive djelove biljke i strani materijal (kamenčiće i zemlju, fragmente insekata ili životinja) te mikrobiološki kriteriji.

Kod cijelog papra su dodatni kriteriji količina šupljih i nerazvijenih zrna i težina jedne litre. Ti se kriteriji spominju u međunarodno priznatim standardima (ISO, ESA, ASTA) kao i u nekim nacionalnim (DIN, BSI, AFNOR). Mjerodavni za odvijanje trgovine su međutim standardi zemalja u kojima se začini proizvode, tek u spornim slučajevima ASTA-standard.

Spomenuti kriteriji još nisu dovoljni za procjenu upotrebne vrijednosti začina. Dodatni kriteriji kakvoće su:

Papar >>količina piperina (odgovornog za ljutinu papra)

>>količina eteričnog ulja (odgovornog za aromu/miris papra)

Paprika >>količina karotenoida (odgovornih za boju paprike)

>>količina kapsaicina (odgovornog za ljutinu paprike)

Prikazani su gore spomeniti kriteriji s graničnim vrijednostima i neki rezultati vlastitih određivanja.

Kondenzirani fosfati služe u proizvodnji mesnih proizvoda kao emulgatorske soli i sekvestranti (E 450, E 451, E 452). Njihova djelotvornost ovisi o stupnju kondenzacije (veličini molekule), pH-vrijednosti i topivosti koja je uvjetovana kemijskim i fizičkim svojstvima. Ta svojstva su prikazana u izlaganju.

Uz emulgatorske soli često su usporedno u upotrebi zgušnjivači i tvari za želiranje. Ovdje su prikazane tvari dobivene iz raznih vrsta alga; to su karagenan E 407 i natrijev alginat E 401. ■

