

mics in Denmark: effects of agriculture, predation and climate. *BMC Ecology* 4, 15.

Škrivanko, M. (2006): Ocjena zdravstvene ispravnosti i kakvoće mesa odstrijeljenih zečeva (*Lepus europaeus* Pallas). Doktorska disertacija. Sveučilište u Zagrebu Veterinarski fakultet, Zagreb.

Trohar, J. (1997): Skok do spasa ili propasti? *Lovački vjesnik* 106 (11), 14-16.

Prispjelo / Received: 7.9.2007.

Prihvaćeno / Accepted: 25.9.2007. ■

Talon, R., S. Leroy, I. Lebert (2007): **Microbial ecosystems of traditional fermented meat products: The importance of indigenous starters. Mikrobiooški ekosistemi tradicionalno fermentiranih mesnih proizvoda: Važnost autohtonih startera. *Meat Science*. 77, (1): 55-62.**

Ovaj rad daje pregled o raznolikosti mikrobiota kako u okolišu tako i u tradicionalno fermentiranim kobasicama koje se proizvode u Europi. Okoliš prerađivačkih jedinica bio je koloniziran na promjenjivim nivoima s rezidentnim tehnološkim mikroorganizmima i mikroorganizmima kvarenja, te je utvrđena sporadična kontaminacija patogenim mikroorganizmima. Identificirano je nekoliko kritičnih točaka, kao što su čistoća strojeva, radnih površina stolova i noževi, te špsešno znanje koje je presudno za poboljšanje prakse čišćenja i dezinfekcije radnih površina u mesnoj industriji. Tradicionalno fermentirane kobasice uglavnom nisu predstavljale sanitarni rizik. Velika raznolikost bakterija mliječne kiseline i stafilokoka povezana je s različitim proizvođačkom praksom. Razvoj autohtonih startera je obećavajući, budući će omogućiti proizvodnju kobasica s poželjnim senzornim kvalitetama, zdravstveno ispravnih. Autori smatraju da će nova saznanja o genomima tehnoloških bakterija dovesti do boljeg razumijevanja njihove fiziologije u kobasicama.

Mataragas, M., E.H. Drosinos (2007): **Shelf life establishment of a sliced, cooked, cured meat product based on quality and safety determinants. Održivost narezaka kuhanih, salamurenih mesnih proizvoda u odnosu na odrednice kakvoće i sigurnosti. *Journal of Food Protection*. 70(8):1881-1889.**

U ovom radu istražena je distribucija održivosti kuhanih, salamurenih mesnih proizvoda te njihova sigurnost i kakvoća u odnosu na mogućnost kontrole i sprečavanje rasta patogenih bakterija. Ocjena održivosti bazirana je na rastu bakterije *Listeria monocytogenes* u kuhanim salamurenim proizvodima i njezinoj osjetljivosti na rast bakterija mliječne kiseline. Održivost je ocijenjena u odnosu distribuciju vremena potrebnog da rast listerije uzrokuje rizik po zdravlje. Modeli rasta razvijeni i validirani na kuhanim mesnim proizvodima, korišteni su kako bi se predvidio rast mikroorganizama. Podaci o temperaturi dobiveni su iz hladnjaka iz maloprodaje i domaćinstava. Predviđanja distribucije provedena su putem dva pristupa (vrijeme – temperatura profili i Monte Carlo simulacija). Vrijeme–temperatura profili bili su primjereniji za uporabu, budući je Monte Carlo simulacija precijenila rast *L. monocytogenes*. Na održivost je u velikoj mjeri utjecala temperatura pohrane, dok je manji učinak imao inicijalni broj mikroorganizama. Datum isteka roka valjanosti kuhanih mesnih proizvoda može se bazirati samo na rastu mikroorganizama kvarenja te samo onda kada je kontaminacija proizvoda s bakterijom *L. monocytogenes* visoka, pa proizvod predstavlja rizik po zdravlje konzumenta. Analiza osjetljivosti potvrdila je da su temperatura pohrane i njena varijabilnost bili najvažniji čimbenici za vrijeme održivosti. Distribucija održivosti i vremena potrebnog za uzrokovanje rizika po zdravlje daju dragocjene informacije o kvaliteti i sigurnosti kuhanih mesnih proizvoda, te se mogu koristiti kao praktičan alat od strane mesnih industrija.

Ivana Filipović, dr.vet.med. ■