

PRIJEVOZ MESA I MESNIH PROIZVODA

Zdolec¹, N

Otprema mesa i mesnih proizvoda prijevoznim sredstvima mora se odvijati pod stalnim veterinarskim nadzorom. Pored pregleda pošiljke i prateće dokumentacije, provjeravaju se i prijevozna sredstva u smislu potrebnih higijensko-tehničkih uvjeta (materijali, rashladni uređaji i dr.) koji su propisani Pravilnikom o načinu utovara, pretovara, istovara i veterinarsko-zdravstvenog pregleda pošiljaka životinja, proizvoda i otpadaka životinjskog podrijetla i higijensko-tehničkim uvjetima kojima moraju udovoljavati prijevozna sredstva i pošiljke u unutarnjem i međunarodnom prometu (NN RH 13/2005). U daljnjem tekstu navedene su najznačajnije odredbe Pravilnika vezane uz promet namirnica životinjskog podrijetla.

Općenito, prijevoz namirnica animalnog podrijetla može se odvijati običnim (bez vlastitog sustava hlađenja) i posebnim prijevoznim sredstvima (s vlastitim uređajima za hlađenje ili uređajima sa sekundarnim izvorima hlađenja, te ventilatorima ili termoregulatorima za automatsku regulaciju temperature). U običnim prijevoznim sredstvima može se prevoziti ohlađeno meso i ostali proizvodi životinjskog podrijetla, uz uvjet da se, pri utovaru i prijevozu unutar komore osigura temperatura do +4°C. Takav način prijevoza smije se odvijati samo unutar jedne epizootiološke jedinice. U posebnim prijevoznim sredstvima kojima se prevozi smrznuto i dubokosmrznuto meso u trupovima, polovicama i četvrtima, te konfekcionirano pakirano smrznuto meso, mora se tijekom prijevoza osigurati održavanje temperature postignute u smrznutoj ili dubokosmrznutoj pošiljci prije utovara. Posebnim prijevoznim sredstvima prevozi se i ohlađeno upakirano meso i drugi proizvodi životinjskog podrijetla, uz održavanje temperature do +4°C tijekom utovara i prijevoza.

Ohlađeno meso u velikoprodajnim i maloprodajnim komadima može se utovariti u prijevozno sredstvo slaganjem ambalažnih jedinica jedne na drugu, ako je pakirano u odgovarajuću ambalažu. Na pod prijevoznog sredstva prije utovara postavljaju se podlošci od materijala koji ne hrđa i ne upija vlagu. Razumije se da se takvo meso ne smije prevoziti u prijevoznom sredstvu s drugim proizvodima koji bi ga mogli kontaminirati. Ukoliko se u istom prijevoznom sredstvu prevoze neupakirano s pakiranim mesom i mesnim proizvodima, potrebno je osigurati njihovo fizičko odvajanje.

Ohlađeno, smrznuto i dubokosmrznuto meso u trupovima, polovicama i četvrtinama utovaruje se u prijevozno sredstvo vješanjem na kuke na viseću cijevnu tračnicu (kolosijek) ili na drugu odgovarajuću opremu, a smrznuto konfekcionirano meso utovaruje se tako da se slaže na palete ili na drugi odgovarajući način s tim da se u prijevoznom sredstvu tijekom utovara i prijevoza osigura temperatura od najviše -12°C, odnosno najviše -18°C, ako se prevozi dubokosmrznuto meso. Smrznuto konfekcionirano meso i drugi smrznuti jestivi dijelovi, koji se prevoze, moraju biti pakirani u plastične folije i odgovarajuću kartonsku ili drugu ambalažu.

Proizvodi od mesa, mlijeka, jaja, sladoled, proizvodi od riba, med i proizvodi od meda, te jestive masnoće životinjskog podrijetla, utovaruju se u prijevozno sredstvo upakirani u odgovarajuću ambalažu. Prijevoz se obavlja posebnim prijevoznim sredstvom, opskrbljenim uređajem koji osigurava propisane temperature za pojedine proizvode, s mogućnošću kontrole temperature putem termografske liste. Svi navedeni proizvodi mogu se prevoziti u istom prijevoznom sredstvu, uz uvjet da su upakirani, te po vrstama proizvoda svrstani u prijevoznom sredstvu,

¹ Nevijo Zdolec, dr.vet.med., Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, Heinzelova 55, E-mail:nzodlec@vef.hr

s ugrađenim pregradama koje sprečavaju kontaminaciju namirnica i onemogućuju širenja mirisa, te u kojima je omogućeno strujanje ohlađenog zraka.

Pri utovaru mesa i mesnih proizvoda stupanj ohlađenosti i smrzavanja, kako higijensko-tehnički uvjet, mora iznositi:

1) za ohlađeno meso, te za meso peradi i divljači od

0°C do +4°C;

2) za ohlađene iznutrice i jestive dijelove do +3°C;

3) za ohlađene mesne proizvode (barene i kuhane) do +4°C;

4) za smrznuto meso, iznutrice i druge proizvode životinjskog podrijetla najmanje -12°C;

5) za dubokosmrznuto meso, iznutrice i druge proizvode životinjskog podrijetla najmanje -18°C; ■

PROMJENE U HRANIDBI I DRŽANJU PURANA U 21. STOLJEĆU

Zdolec¹, N

Hranidba i držanje purana u 21. stoljeću ovisit će o četiri glavna čimbenika: zaštiti okoliša i dobiti peradi, konkurentnosti u udjelu bjelančevina i energije u krmnim smjesama, modeliranju hranidbenih potreba za povećane zahtjeve porasta purana i o globalnoj konkurenciji (utjecajnoj bolestima, cijenom energije, trgovačkim sporazumima i ekonomičnošću proizvodnje). Genetski potencijal purana dosegno je tjelesne mase od 20 do 21 kg i od 9 do 10 kg za purice. Za očekivati je da će genetska varijabilnost kod purana omogućiti daljnji porast tjelesnih masa koje će biti izraženo i u 21. stoljeću. Uz nastojanja za optimizaciju genetskog potencijala purana za porast te ispunjenje hranidbenih potreba, potrebno se je još više osloniti na analizu krmiva, poboljšanje držanja peradi i programe za sastavljanje krmnih smjesa.

UVOD

Komercijalna proizvodnja purana ovisi o zahtjevima lokalnih potrošača različitih nacija ili područja u svijetu. Francuzi tradicionalno uzgajaju purane srednje težine, dok njima susjedne zemlje Italija i

Njemačka prodaju purane teže i od 20 kg žive vage. U SAD-u postoje dvije marketinške strategije koje se očituju kroz tradicionalnu prodaju za vrijeme blagdani i koja predstavlja velik udio u ukupnoj američkoj prodaji te konvencionalnu prodaju puranskih proizvoda. Uz to, purani i pure teških hibrida uzgajaju se za rasjek, dok se laki hibridi purana i pura prodaju svježi (blagdani) ili smrznuti. Sama veličina uzgojenih purana ovisi i o zahtjevima potrošača. Za razliku od proizvodnje pilića, proizvodnja purana nije jednako zastupljena i česta u svim zemljama. Afrika i veći dio Azije imaju malu ili gotovo zanemarivu proizvodnju purana. Konverzija hrane kod purana i pura kreće se u omjeru od 2,0 do 2,4, dok se kod uspješnih uzgajivača pilića u prosjeku kreće od 1,5 do 1,8. Stoga će konkurencija s prodajom pilića biti jedan od izazova u proizvodnji purana u 21. stoljeću. Na proizvođačima i prerađivačima puretine ostaje zadaća za marketinšku pripremu tržišta kojom će

¹ Nevijo Zdolec, dr.vet.med., Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, Heinzelova 55, E-mail:nzdolec@vef.hr