

# STRUČNJACI ODGOVARAJU

## PITANJE:

1. Zašto je prema novoj uputi Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva količina uzorka potrebnog za dokaz trihinele u mesu povećana s 2 g na 5 g?
2. Koliki je najveći skupni uzorak mesa koji se može pretražiti umjetnom digestijom (propisani/preporučeni)?
3. Utječe li temperatura na kojoj se obavlja umjetna digestija na preživljavanje larvi trihinele? Oštećuje li se i u kojoj mjeri parazit prilikom usitnjavanja uzorka mesa u mikseru?

## ODGOVOR:

Prema preporuci Međunarodnog povjerenstva za trihinelozu 5 grama je količina koju treba uzeti u obzir u endemičkim krajevima. Integralni tekst Preporuke za dijagnostiku trihineloze Međunarodnog povjerenstva za trihinelozu (pdf format) nalazi se na stranici Zavoda za parazitologiju i invazijske bolesti. <http://www.parazitologija.vef.hr/> u rubrici Centar za suzbijanje trihineloze.

Preporučeni i skupni uzorak mesa potreban za umjetnu digestiju je 100 gr., najveći skupni uzorak 200 gr.

Ukoliko se radi propisanom metodom, a to je usitnjavanje tijekom nekoliko sekundi, parazit se ne oštećuje. Visoka temperatura ubija larve koje i dalje ostaju lako prepoznatljive.

Prof.dr.sc. Albert Marinculić

## PITANJE:

Što se smatra pod pojmom svježeg goveđeg mesa i koliki je njegov rok uporabe?

## ODGOVOR:

U pogledu definicije svježine goveđeg mesa iz postojeće prakse i podataka iz literature (Forrest i sur., 1975; Varnam, Sutherland, 1995; Živković,

Hadžiosmanović, 1996; Gracey i sur., 1999; Živković, 2001) i važećih propisa u R. Hrvatskoj pod svježim mesom treba smatrati "meso koje potječe od zdravih životinja, koje nije organoleptički promijenjeno zbog fizikalnih, kemijskih i bioloških razloga odnosno postmortalnog kvarenja te nije podvrgnuto daljnjim postupcima smrzavanja, soljenja, salamuračenja, toplinske obrade, dimljenja i drugim oblicima konzerviranja". Takvo meso treba zadovoljiti kriterije pomoćnih postupaka za ocjenu njegove svježine (fizikalni, kemijski, biološki i histološki postupci). Svježe meso, je i meso podvrgnuto postupcima hlađenja što je prema postojećim propisima i uobičajena praksa nakon klanja i klaoničke obrade. Meso u ohlađenom stanju prolazi faze zrenja čija brzina ovisi o visini temperature hlađenja. Pri temperaturi od 0°C sazrije za 10 do 12 dana, pri 7-8°C za 5-6 dana, pri 16-18°C za 2-3 dana, a pri 35°C za svega 7 do 12 sati. Što se tiče vremena održivosti ohlađenog mesa, napominjemo da ono ovisi o temperaturi, relativnoj vlažnosti i brzini strujanja zraka u rashladnom prostoru. Pri temperaturi od 0°C može iznositi od 4 do 5 tjedana, a pri višim temperaturama održivost je znatno kraća.

Primjena inertnih plinova u hlađenju mesa posljednjih godina znatno je utjecala na produžetak njegove održivosti. U tom smislu u svjetskoj literaturi postoje različiti podaci zavisno o vrsti upotrijebljenih plinova, njihovom količinskom odnosu i visini temperature hlađenja. Tako Gracey i sur. (1999) navode da primjena 10%-tnog CO<sub>2</sub> pri temperaturi od 0°C produžuje održivost svježeg mesa na 60 do 70 dana, dok primjena drugih oblika modificirane atmosfere može polučiti i bolje rezultate. Izravan odgovor u pogledu roka uporabe rashlađenog goveđeg mesa pri temperaturi od 0°C može se dobiti jedino primjenom odgovarajućih pomoćnih postupaka ocjene njegove svježine. Oni trebaju prije svega uključiti odgovarajuće senzorske (organoleptičke) pretrage, te već spomenute fizikalne, kemijske, biološke i histološke analize. Tek nakon izvršenih pretraga može se donijeti procjena svježine mesa.

Sve u svemu postojećom zakonskom regulativom u Hrvatskoj nisu definirani pojmovi svježine namirnica kao ni striktno granice roka njihove uporabe. Također, u nas ne postoje normativni akti koji određuju problematiku upotrebe pomoćnih postupaka i interpretacije rezultata u ocjeni stupnja svježine mesa i drugih namirnica. Jedini je izuzetak mikrobiološka pretraga koja je u nas regulirana posebnim

normativnim aktom. U nedostatku odgovarajuće legislative odgovor na pitanje svježine goveđeg mesa može se dobiti samo uvidom u popratnu dokumentaciju i garanciju proizvođača, vlasnika i uvoznika, te primjenom spomenutih organoleptičkih i pomoćnih postupaka ocjene svježine.

Prof.dr.sc. Mirza Hadžiosmanović ■

## DOGAĐANJA

U Čakovcu je 27. travnja 2005. godine održan znanstveno-stručni skup s međunarodnim sudjelovanjem pod nazivom "Sigurnost hrane u Hrvatskoj i Europi" u organizaciji Hrvatske veterinarske komore, Hrvatskog veterinarskog društva 1893., Veterinarske stanice Čakovec i Grada Čakovca.

Tema skupa bila je sigurnost hrane i ustroj veterinarske inspekcije u Republici Hrvatskoj. Na skupu su sudjelovali predsjednik Austrijske veterinarske komore dr. Helmut Wurzer, predsjednik Udruženja veterinaru praktičara Njemačke dr. Hans-Joachim Getz, dr. Richard Weilenmann iz Švicarske i dr. Borut Zemljič iz Slovenije, koji su prezentirali ustroj inspekcijskih sustava u svojim zemljama.

Predavanja na temu sigurnosti hrane održali su dr. sc. Vesna Šimunić-Mežnarić, voditelj kontrole kvalitete u PJ "Bioinstitut", Veterinarske stanice Čakovec (predavanje: "Važnost akreditacije laboratorija prema normi HRN ISO/IEC 17025: 2004") i mr. sc. Marijan Katalenić iz Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo (predavanje: "Zdravstvena ispravnost hrane - prikaz za 2004 godinu").

Mr.sc. Nevenka Gašparac, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva, održala je predavanje na temu "Sigurnost hrane u Hrvatskoj i EU".

U drugom dijelu skupa, doc.dr.sc. Boris Antunović, dr.vet.med., ravnatelj Hrvatske agencije za hranu održao je predavanje "Uloga Hrvatske agencije za hranu u očuvanju sigurnosti iste".

Dr. Hans-Joachim Götz, predsjednik udruženja

veterinara praktičara SR Njemačke objasnio je sustav veterinarskih inspekcija u SR Njemačkoj (predavanje "Ustroj inspekcijskih sustava u kontroli hrane u Njemačkoj"). Dr. Helmut Wurzera održao je predavanje "Ustroj inspekcijskih sustava u kontroli hrane u Austriji", Lukas Perler "Ustroj inspekcijskih sustava u kontroli hrane u Švicarskoj" te dr. Borut Zemljič "Ustroj inspekcijskih sustava u kontroli hrane u Sloveniji". ■

### LIBELA ELSI Vaganje i automatizacija d.o.o.

#### PROIZVODNI PROGRAM:

- VAGE ZA AUTOMATSKO I POLIAUTOMAT PUNJENJE (NETO I BRUTO)
- DOZIRNI SISTEMI - JEDNE ILI VIŠE KOMPONENTI (ŠARŽNE VAGE)
- AUTOMATSKI I RUČNI SISTEMI ZA ETIKETIRANJE
- VAGE ZA MESNU INDUSTRIJU
- TRGOVAČKE VAGE
- SKLADIŠNE VAGE
- KOLSKE VAGE

Za sve informacije i poslovne kontakte na raspolaganju su Vam

tel/fax 01/ 3456-410; tel 01/ 3456-411



SKLADIŠNE VAGE

VAGE ZA MESNICE

VAGE ZA ETIKETIRANJE

LIBELA ELSI PRO d.o.o., Crnojezerska 18, 10090 Zagreb  
e-mail: libela-elsi-pro@zg.tel.hr, web: www.libela-elsi.si