

Opinions, Unit B3 – Management of scientific committees II Volume.

Cerf O Fau - Griffiths, M., F. Griffiths M Fau - Aziza, and F. Aziza. (2007). Assessment of the Prevalence of Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis in commercially pasteurized milk. Foodborne Pathog Disease. 4(4):433-47.

Clancy, R., Z. Ren, J. Turton, G. Pang, and A. Wettstein. 2007. Molecular evidence for Mycobacterium avium subspecies paratuberculosis (MAP) in Crohn's disease correlates with enhanced TNF- secretion. Elsevier Science.

Dorshorst, N. C., M. T. Collins, and J. E. Lombard. (2006). Decision analysis model for paratuberculosis control in commercial dairy herds. Preventive Veterinary Medicine. 75:92-122.

Gonda, M. G., Y. M. Chang, G. E. Shook, M. T. Collins, and B. W. Kirkpatrick. 2007. Effect of Mycobacterium paratuberculosis infection on production, reproduction, and health traits in US Holsteins. Elsevier Science.

Khol, J. L., J. Damoser, M. Dünser, and W. Baumgartner. 2007. Paratuberculosis, a notifiable disease in Austria-Current

status, compulsory measures and first experiences. Elsevier Science.

Kudahl, A. B., J. T. Sorensen, S. S. Nielsen, and S. Ostergaard. (2007). Simulated economic effects of improving the sensitivity of a diagnostic test in paratuberculosis control. Preventive Veterinary Medicine. 78:118-129.

Mac-Johnston, A., S. Buncic, G. Bčnard, B. Cenci-Goga, and G. Cubero. (2004). Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on a Request from the Commission related to Revision of Meat Inspection Procedures for Lambs and Goats. The EFSA Journal. 54:1-49.

Méndez, D., F. Giménez, A. Escalona, O. Da Mata, A. González, H. Takiff, and J. H. de Waard. 2006. Mycobacterium bovis cultured from commercially pasteurized cows' milk: Laboratory cross-contamination. Elsevier Science.

Prispjelo / Received: 10.2.2008.

Prihvaćeno / Accepted: 1.4.2008. ■

KVALITATIVNO-KVANTITATIVNA SVOJSTVA MESA NOVOZELANDSKOG BIJELOG KUNIĆA

Škandro¹ M., A. Tariq², B. Alić³, T. Goletić⁴, A. Kustura⁴

SAŽETAK

Kao materijal za eksperiment poslužile su jedinke novozelandskih bijelih kunića, koji su hranjeni ad libitum industrijskom peletiranom hranom, uz dodatak malih količina zelene mase i sijena. Eksperimentom je obuhvaćeno 30 kunića i to 15 muških i 15 ženskih. Definiranu živu masu od 1800 do 2000 g kunići su postigli za 75 dana, nakon čega su prispjeli na klanje. U radu se iznose rezultati istraživanja tovnih i klaoničkih svojstava, kao i sastav i svojstva mesa novozelandskog bijelog kunića. Dostignuta prosječna živa masa muških kunića bila je 1963,67 g, a

randman 44,93 %, dok je kod ženskih kunića prosječna živa masa bila 1907,00 g, a randman 45,08 %. Prosječni udio zadnjeg dijela trupa kod muških/ženskih kunića bilo je 33,27 % / 32,34 %; leđnog dijela 34,90 % / 34,43 %, a prednjeg dijela trupa 22,57 % / 22,45 %. Sadržaj vode u mesu muških/ženskih kunića bio je u prosjeku 74,93 % / 74,39%; sadržaj bjelančevina 22,02% / 21,79 %; sadržaj masti 0,48 % / 0,96 %, a sadržaj mineralnih tvari 1,26% / 1,17 %.

Ključne riječi: Novozelandski bijeli kunić, kvaliteta mesa

¹ Dr. sc. Mevia Škandro, docent, Katedra za fakultativne predmete, Veterinarski fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 90, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina - Kontakt: E-mail: mskandro@gmail.com

² Mr. sc. Tariq Ali, auditor, Agencija za certificiranje kvaliteta halal hrane – Islamska zajednica Sarajevo, Semira Frašte 2/VIII, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina

³ Mr. sc. Bedrija Alić, viši stručni saradnik, Zavod za higijenu i tehnologiju namirnica, Veterinarski fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 90, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina

⁴ Mr. sc. Teufik Goletić, viši asistent, Aida Kustura, viši asistent, Katedra za uzgoj, proizvodnju i zdravstvenu zaštitu u peradstvu, Veterinarski fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 90, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina

UVOD

Kako se danas, zbog sve veće populacije ljudi u svijetu, kao obaveza nameće proizvodnja maksimalnih količina hrane, a prije svega biološki najvrjednijih bjelančevina, to u ovom konceptu proizvodnje hrane kunićarstvo zauzima značajno mjesto. Za proizvodnju mesa kunića koriste se brojne čiste pasmine i hibridi. U Bosni i Hercegovini je najzastupljeniji uzgoj novozelandskog bijelog kunića koji se koristi isključivo za proizvodnju mesa.

Općenito, osnovne karakteristike kunića su visoka plodnost, veoma intenzivan rast, visoka biološka vrijednost mesa i visoki stupanj konverzije hrane (Hammond i Marshall, 1925; Harned i Casida, 1969; Hafez, 1970; Urošević i sur., 1983; Urošević i sur., 2000; Škandro i sur., 2004; Kapitan, 2006). Da bi se dobili navedeni željeni rezultati potrebno je posvetiti posebnu pažnju ishrani kunića. Za kuniće je najbolja industrijski proizvedena peletirana hrana bazirana na žitaricama i ostalim poljoprivrednim kulturama, uz dodate vitamine i minerale, sredstva zaštite, a i njena je higijenska ispravnost pod nadzorom (Dodaci, 2001; Sinovec i Šefer, 2005).

Brojni su autori istraživali tovnost i klaonička svojstva kunića (Kovačević i Rašeta, 1983; Gjurić, 1985; Čaklović i sur., 1986; Urošević i sur., 1986; Tafro i sur., 1989; Omrčen, 1995; Panić i sur., 1986; Panić i Petrović, 1989; Škandro i sur., 2004; Tarig, 2007), a posebno kemijski sastav njihovog mesa (Ouhayoun, 1974; Živković i Hadžiosmanović, 1976; Dickerson, 1978; Adrian i sur., 1981; Paunović, 1984; Rajić i Ševković, 1984; Panić i sur., 1986a i b; Urošević i sur., 1986; Dalle Zotte i sur., 1996; Hernández i sur., 1998; Gondret i sur., 1998; Wood i sur., 2003; Pascual i sur., 2004; Polak i sur., 2006; Ali, 2007). Ta istraživanja pokazuju da se količina vode ispitivanih uzoraka kretala između 59,85 i 75,40%, bjelančevina između 18,20 i 25,0%, masti između 0,30 i 18,45%, mineralnih tvari između 0,40 i 4,01% i značajne količine vitamina iz grupe B, što je ovisilo o dobi i tovnom stanju kunića. Osim navedenoga, najnovija istraživanja ukazuju da je sastav masti, odnosno masnih kiselina u mesu kunića sljedeći: 34,15 % čine mononezasićene, 25,10 % polinezasićene i 40,9 % zasićene masne kiseline (Polak i sur., 2006). Međutim, u svim varijantama ovo meso

ima krajnje povoljan odnos bjelančevina i masti u odnosu na druge vrste mesa. Ipak jedan od najpozitivnijih pokazatelja kvaliteta mesa kunića je izuzetno niska razina kolesterola, koja se kreće između 45 i 85 mg/100 g svježeg mesa (Živković i Hadžiosmanović, 1976; Lukefahr i sur., 1989; Lukefahr i Ozimba, 1991; Sourci i sur., 2000; Dalle Zotte, 2002; Polak i sur., 2006). Zato je meso kunića u prehrani ljudi gotovo idealno po svojoj strukturi u odnosu na druge vrste najčešće korištenog mesa.

Zbog lake probavljivosti od 90% (Paunović, 1984), visokog sadržaja bjelančevina i niže kalorijske vrijednosti (427-849 kJ/100 g svježeg mesa) meso kunića pogoduje, kako bolesnicima tako i trudnicama, dojiljama, djeci i svima ostalim koji teže zdravoj prehrani (Adrian i sur., 1981; Rajić i Ševković, 1984; Gjurić, 1985; Grahovac i Kurtov, 1997; Štruklec i Kermauner, 1997; Dalle Zotte, 2002).

Uzimajući u obzir okus i izgled mesa kunića i njegovu relativno laku pripremu na različite načine (Škandro, 1998), razumljivo je zašto je ovo meso omiljeno i široko zastupljeno u prehrani ljudi u velikom broju zemalja i na svim kontinentima. Međutim, na našim prostorima ne postoji tradicija u korištenju mesa kunića, posebno u smislu spravljanja određenih domaćih specijaliteta.

Cilj ovog rada je da se na osnovu vlastitih rezultata i podataka iz dostupne literature prikažu tovnost i klaonička svojstva, kao i kemijski sastav mesa novozelandskog bijelog kunića.

MATERIJAL I METODE

Kao materijal u istraživanju poslužili su novozelandski bijeli kunići. Eksperimentom je bilo obuhvaćeno 30 jedinki, i to 15 muških i 15 ženskih kunića. Kunići su hranjeni *ad libitum* industrijskom peletiranom hranom, to jest potpunom krmnom smjesom za tov kunića uz dodatak malih količina zelene mase i sijena.

Do postizanja definirane žive mase od 1800 do 2000 g kunići su držani u pojedinačnim žičanim kavezima. Kunićima je obustavljena ishrana 20 sati prije klanja. Nakon veterinarskog pregleda i omljivanja, životinje su iskrvarile prerezom krvnih žila vrata (H.Beganović, 1983; Gjurić, 1985; Pravilnik – Uredba, 1992; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007).

▼ **Tablica 1.** Rezultati žive mase i randmana muških/ ženskih kunića

	Srednja vrijednost	
	MUŠKI	ŽENSKI
ŽIVA MASA (g)	1963,67	1907,00
RANDMAN (%)	44,93	45,08

Ohlađeni trupovi s unutarnjim organima (srcem, plućima, jetrom i slezenom) su izvagani, a zatim rasijecani na tri dijela i to zadnji, leđni i prednji dio.

Uzorci mesa za kemijske pretrage dostavljeni su u prenosivom hladnjaku. U okviru kemijskih pretraga određivana je količina vode postupkom sušenja do konstantne mase, količina masti metodom ekstrakcije po Grossfeldu, količina bjelančevina metodom po Kjeldahlu, a količina pepela žarenjem u peći za žarenje na 440°C (AOAC, 1998; Pravilnik - Uredba, 1992).

Randman (klaonička težina izražena u postotku) je obračunat u skladu s preporučenim načinom obrade (Gjurić, 1985, Čaklović i sur., 1986, Omrčen, 1995, Škandro i sur., 2004, Ali, 2007).

Deskriptivna statistička analiza podataka je vršena primjenom računarskog programa Microsoft Excel® 2003 (Microsoft Inc., USA). Dobiveni rezultati su komentirani s rezultatima prikazanim u domaćoj i inozemnoj literaturi.

masu i u suglasnosti su s navodima Čaklović i sur. (1986).

Dobivene srednje vrijednosti randmana (klaonička težina u %) kod muških / ženskih životinja bile su u prosjeku 44,93 % / 45,08 % (tabl. 1.) i u skladu su s nalazima drugih autora koji navode vrijednosti od 40 do 51 % (Gjurić, 1985; Čaklović i sur., 1986; Omrčen, 1995; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007). Randman je bio veći kod ženskih kunića i u suglasnosti je s navodima drugih istraživača (Kovačević i Rašeta, 1983; Urošević i sur, 1986; Ali, 2007).

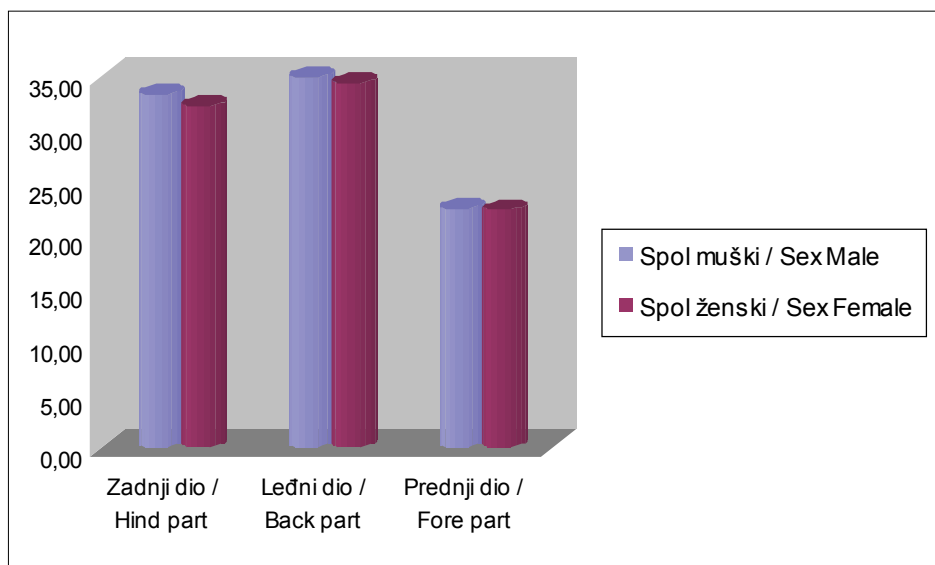
U graf. 1. je prikazano učešće glavnih kategorija mesa muških / ženskih kunića u sastavu trupa. Tako je zadnji dio trupa kod muških / ženskih kunića bio prosječno zastupljen s 33,27% / 32,34%, leđni s 34,9% / 34,43%, a prednji dio s 22,57% / 22,45%. Razmatrajući naše rezultate u odnosu na nalaze drugih autora (Gjurić, 1985; Panić i sur. 1986; Panić i Petrović, 1989; Škandro i sur., 2004; Ali, 2007) proizlazi da su naši rezultati u suglasnosti s rezultatima spomenutih autora. Naime, navedeni autori su utvrdili da se učešće zadnjeg dijela trupa kunića kreće od 31,4 do 36,5%, učešće leđnog dijela od 34,0 do 39,3%, a učešće prednjeg dijela od 22 do 24%.

Količina vode u uzorcima mesa muških / ženskih kunića prosječno je iznosila 74,93% / 74,39%, bjelančevina 22,02% / 21,79%, masti 0,48% / 0,96% i mineralnih tvari 1,26% / 1,17% (tabl. 2.). Upoređu-

REZULTATI I RASPRAVA

U tabl. 1. prikazane su srednje vrijednosti žive mase muških/ženskih kunića nakon završetka tova od 75 dana. Iz rezultata istraživanja vidljivo je da su srednje vrijednosti žive mase nešto veće u odnosu na nalaze drugih autora koji za tu dob navode masu od 1.850,00 g (Tafro i sur., 1989). U odnosu na spol, muška grla su postigla veću živu

▼ **Grafikon 1.** Udio glavnih kategorija mesa u sastavu trupa (srednje vrijednosti)



▼ **Tablica 2.** Rezultati kemijske pretrage uzoraka mesa kunića (%)

Vrijednosti	Voda		Bjelančevine		Mast		Mineralne tvari	
	MUŠKI	ŽENSKI	MUŠKI	ŽENSKI	MUŠKI	ŽENSKI	MUŠKI	ŽENSKI
Srednja	74,93	74,39	22,02	21,79	0,48	0,96	1,26	1,17
Minimalna	74,00	73,90	21,5	21,2	0,44	0,74	1,19	1,13
Maksimalna	75,50	74,80	22,9	22,5	0,54	1,15	1,32	1,22

jući naše rezultate sa rezultatima istraživanja koja su proveli drugi autori vidljivo je da se naši nalazi slažu sa nalazima drugih autora (Ouhayoun, 1974; Živković i Hadžiosmanović, 1976; Dickerson, 1978; Adrian i sur., 1981; Paunović, 1984; Rajić i Ševković, 1984; Panić i sur., 1986a i b; Urošević i sur., 1986; Dalle Zotte i sur., 1996; Hernández i sur., 1998; Gondret i sur., 1998; Wood i sur., 2003; Pascual i sur., 2004; Polak i sur., 2006; Ali, 2007). Naime, spomenuti autori su utvrdili prosječan sadržaj vode između 59,85 i 75,46%, bjelančevina između 18,20 i 25,0%, masti između 0,30 i 18,45% i mineralnih tvari između 0,40 i 4,01%. U odnosu na spol, kod muških kunića u usporedbi sa ženskim, utvrđen je veći sadržaj vode, bjelančevina i mineralnih tvari, dok je kod ženskih kunića utvrđen veći postotak masti, pa se naši nalazi slažu sa navodima drugih autora (Dalle Zotte i sur., 1996; Gondret i sur., 1998; Polak i sur., 2006; Ali, 2007).

ZAKLJUČCI

Na osnovu rezultata istraživanja nekih kvantitativnih i kvalitativnih pokazatelja mesa kunića novozelandske bijele rase mogu se izvesti sljedeći zaključci:

- prosječno učešće očišćenog trupa, bez glave, u masi pred klanje kunića, odnosno randman, bio je veći kod ženskih kunića,
- učešće zadnjeg i leđnog dijela kao najkvalitetnijih partija mesa u očišćenom i rashlađenom trupu bilo je veće kod muških kunića,
- rezultati kemijske pretrage mesa kunića potvrđuju njegovu visokoproteinsku vrijednost sa veoma niskom razinom masti,
- u osnovnom kemijskom sastavu mesa kunića nije bilo značajnijih razlika između spolova.

RIASSUNTO

LE CARATTERISTICHE QUALITATIVO-QUANTITATIVE DELLA CARNE DI CONIGLI, RAZZA BIANCA DI NUOVA ZELANDA

Per l'esperimento descritto in questo studio, i conigli di razza bianca di Nuova Zelanda erano nutriti ad libitum con il cibo appallottolato industriale e con un pñ della verdura e del fieno come supplementi. Si tratta di 30 conigli, 15 di sesso maschile e 15 di sesso femminile. Il peso vivente definito dal 1800 al 2000 g i conigli hanno ottenuto fra 75 giorni, dopo il che erano portati alla macellazione. In questo studio si riportano i risultati ottenuti misurando le caratteristiche dell'ingrassamento e della macellazione, come le strutture e le caratteristiche della carne di conigli di razza bianca di Nuova Zelanda. L'ottenuto peso vivente medio per i conigli maschi era 1963,67 g, l'utilità pratica 44,93%, e per i conigli femmine 1907,00 g, cioè l'utilità pratica 45,08%. La proporzione media della parte posteriore del tronco per conigli maschi/femmine era 33,27% / 32,34%, della parte dorsale 34,90% / 34,43 %, e della parte anteriore del tronco 22,57% / 22,45%. La porzione media dell'acqua nella carne di conigli maschi/femmine era 74,93% / 74,39 %, dei proteini 22,02% / 21,79%, dei grassi 0,48% / 0,96% e dei minerali 1,26% / 1,17%.

Le parole chiave: il coniglio di razza bianca di Nuova Zelanda, la qualità della carne

LITERATURA

- Adrian J., G. Legrand, R. Frangne (1981):** Dictionnaire de biochimie alimentaire et de nutrition. Paris, Technique et Documentation.
- Ali, T.: (2007):** Utjecaj ishrane i načina uzgoja na kvalitativno-kvantitativna svojstva mesa novozelandskog bijelog kunića. Magistarski rad, Sarajevo.
- AOAC official methods for analytical chemistry.** 1998.
- Čaklović, F., A. Milanović, N. Tafro (1986):** Prilog istraživanjima kloničkih vrijednosti kunića, X Savjetovanje o dijagnostici, profilaksi i terapiji u savremenoj stočarskoj proizvodnji. Priložen, oktobar 1985, Veterinaria 35, 1, 91-95.
- Dalle Zotte, A. (2002):** Perception of rabbit meat quality and

- major factors influencing the rabbit carcass and meat quality. *Livest. Prod. Sci.* 75, 11-32.
- Dalle Zotte, A., J. Ouhayoun, R. Parigi Bini, G. Xiccato (1996):** Effect of age, diet and sex on muscle energy metabolism and on related physicochemical traits in the rabbit. *Meat Sci.* 43, 15-24.
- Dickerson, G. E. (1978):** Animal size and efficiency: basic concepts. *Animal. Prod.*, 27, 367-379.
- Dodaci stočnoj hrani (2001):** VETERINA d.o.o. Kalinovica - Hrvatska.
- Gjurić, A. (1985):** Kuničarstvo, Zagreb, 1985.
- Gondret, F., H. Juin, J. Mourot, M. Bonneau (1998):** Effect of age at slaughter on chemical traits and sensory quality of longissimus lumborum muscle in the rabbit. *Meat Sci.* 48, 181-187.
- Grahovac, D., T. Kurtov (1997):** Zdravstveni i nutritivni aspekti mesa kunića. Prehrambeno stanje i zdravlje. Znanstveno stručno savjetovanje, Zbornik radova, Zagreb, 86-90.
- H. Beganović, A. (1983):** Veterinarsko-sanitarni nadzor proizvodnje i prometa mesa. Sarajevo, 1983. .
- Hafez, E.S.E. (1970):** Reproduction in farm animals. 4th . Ed., Lea & Febiger, Philadelphia and Toronto, 1970.
- Hammond, J., F.H.A. Marshall (1925):** Reproduction in the rabbit. Oliver and Boyd. London, 1925.
- Harned, M.A., L.E. Casida (1969):** Some postpartum reproductive phenomena in domestic rabbit. *J. Anim. Sci.*, 28, 785.
- Hernández, P., M. Pla, A. Blasco (1998):** Carcass characteristics and meat quality of rabbit lines selected for different objectives: II. Relationships between meat characteristics. *Livest. Product. Sci.* 54, 125-131.
- Kapitan, T. (2006):** Kuničarstvo i standard kunića. Nova Knjiga Rast strana 334, Zagreb, 2006.
- Kovačević, M., D. Rašeta (1983):** Praktično kuničarstvo. Beograd, 1983.
- Lukefahr, S.D., C.E. Ozimba (1991):** Prediction of carcass merit from live body measurements in rabbits of four breed-types. *Livest. Prod. Sci.* 29, 323-334.
- Lukefahr, S.D., C.V. Nwosu, D.R. Rao (1989):** Cholesterol level of rabbit meat and trait relationships among growth, carcass and lean yield performances. *J. Anim. Sci.*, 67, 8, 2009-2017.
- Omrčen, S. (1995):** Kuničarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb, 1995.
- Ouhayoun, J. (1974):** Les qualités bouchères du lapin. *Acquis et perspectives de recherches. Cuniculture*, 1, 92-100.
- Panić, M., M. Petrović, M. Dukić (1986a):** Reprodukcijska, tovnost i klanična svojstva novozelandske bele rase kunića, kalifornijske i njihovih recipročnih mezeza. VII Seminar inovacije u stočarstvu, Beograd-Zemun, 86-94.
- Panić, M., M. Petrović (1989b):** Fenotipska povezanost osnovnih delova trupa i tkiva kunića brojlera. IX Jugoslovensko savjetovanje, kvalitet i standardizacija mesa stoke za klanje, period, divljači i riba. Donji Milanovac 427-432.
- Panić, M., V. Perić, M. Urošević (1986):** Neka kvantitativna i kvalitativna svojstva mesa kunića. XXXVI. Savjetovanje Jugoslovenske industrije mesa, kvalitet mesa i proizvodi od mesa u preradi i prometu. Donji Milanovac, 231-238.
- Pascual, M., S. Aliaga, M. Pla (2004):** Effect of selection for growth rate on carcasses and meat composition in rabbits. *Proceedings of the 8th World Rabbit Congress, Puebla City, Mexico*, pp. 1435-1440.
- Paunović, S. (1984):** Kuničarstvo kao privredna grana. Zbornik XIII seminar za stručno usavršavanje veterinarara. Beograd, 250-257.
- Polak, T., L. Gašperlin, A. Rajar, B. Žlender (2006):** Influence of genotype Lines, Age at Slaughter and Sexes on the Composition of Rabbit Meat. *Food Technol. Biotechnol.* 44,1, 65-73.
- Rajić, I., N. Ševković (1984):** Ishrana kunića. Zbornik XIII seminar za stručno usavršavanje veterinarara Beograd, 250-257.
- Sinovec, Z. J., D. Šefer (2005):** Uloga mineralnih materija u poremećaju zdravlja životinja. *Vet. Glasnik.* 59, 1-2, 155-165.
- Sourci, S.W., W. Fachmann, H. Kraut (2000):** Food Composition and Nutrition Tables. 6th Revised and Completed Edition, H. Scherz, F. Senger (Eds.), Stuttgart, Medpharm, p. 309. .
- Škandro, M. (1998):** Mali kuhar za jela od mesa kunića. Izdavač – Grafo Art, Sarajevo, 1998.
- Škandro, M., F. Čaklovića, A. Gagić, Kobilić- Zubčević V., M. Smajlović, Kustura A., T. Goletić (2004):** Slaughter yield of Rabbit carcasses produced in besieged Sarajevo during war years 1992-1995. 27th World Veterinary Congress in Tunis, Septembar 25-29, 2002, *Praxis veterinaria* 52, 3, 273-281 .
- Štruklec, M., A. Kermauner (1997):** Rabbit breeding in Slovenia: Produktive and economical possibilities. *Proceedings of the 5th International Symposium „Animal Science Days“, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu*, pp. 50-55.
- Tafro, N., M. Urošević, M. Panić, N. Bursać, D. Dizdarević (1989):** Tovne vrijednosti kunića hibrida "Emiliano". Savez veterinarara i veterinarskih tehničara Jugoslavije XIII Jugoslovensko savjetovanje veterinarara, Zbornik kratkih sadržaja, Primošten 26 - 27. oktobra.
- Urošević, M., M. Panić, M. Petrović, N. Tafro (1986):** Hranljiva vrednost i klanična svojstva mesa kunića. Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet, Zemun OOUR Institut za stočarstvo, VII seminar inovacije u stočarstvu, Beograd- Zemun, Januar, 16-24.
- Urošević, M., M. Škandro, H. Pucar (2000):** Značaj kunića u proizvodnji mesa. XIV Savjetovanje agronoma, veterinarara i tehnologa, Zbornik naučnih radova 6, Aranđelovac, 505-510.
- Urošević, M., S. Lazić, M. Kirilov (1983):** Biološke osobine i opravdanost gajenja kunića. *Hrana i ishrana* 24, 7-8, 180-181.
- Wood, J.D., Richardson R.I., Nute G.R., Fischer A.V., Campo M.M., Kasapidou E., Sheard P.R., Enser M. (2003):** Effects of fatty acids on meat quality: A review. *Meat Sci.* 66, 21-32.
- Živković, J., M. Hadžiosmanović:** Meso kunića kao izvor bjelančevina. *Hrana i ishrana* 17, 11-12, 549, 1976.

* Pravilnik o načinu vršenja hemijskih analiza i superanaliza proizvoda od mesa, masti i ulja (Sl.list SFRJ br.8/68, 25/73 i 50/77 - Uredba br. 2/92).

Prispjelo / Received: 11.1.2008.

Prihvaćeno / Accepted: 15.3.2008. ■