

regulations.

Key words: health safety, food security, food hygiene

LITERATURA

Aleraj, B. (2003): Suradnja humane i veterinarske medicine u zaštiti zdravlja ljudi od antropozoonoza. Znanstveno - stručno savjetovanje s međunarodnim sudjelovanjem Veterinarski dani, Šibenik 9.-12.10.2003. Zbornik, str. 87-96.

Byrne, D. (2003 a): European Commissioner for Health and Consumer Protection Food Safety. Completion of farm to fork approach. Speech 03/0329.

Byrne, D. (2003 b): European Commissioner for Health and Consumer Protection Food Safety. Controlling the Food and Feed Chain. Speech 03/0325.

Byrne, D. (2003 c): European Commissioner for Health and Consumer Protection Food Safety. Welcomes Council agreement on Hygiene Rules for Food of Animal Origin. Delegation of the European Commission to Cyprus.

CAC/GL-30 (1999): Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk assessment. Pp 1.-6. (WHO, Codex alimentarius)

Center for Disease Control (2000): Biological and chemical terrorism: strategic plan for preparedness and response. MMWR 49 (No.RR-4),1-14.

Hadžiosmanović, M. (2000): Veterinarsko javno zdravstvo -

parazitologija sastavnica veterinarsko-sanitarnog nadzora. Drugi hrvatski veterinarski s međunarodnim sudjelovanjem Cavtat, 10.-13.10.2000. Zbornik radova, str. 87-97.

Hadžiosmanović, M. i L. Kozačinski (2003): Higijenska ispravnost mlijeka. Zakon o hrani - veterinarsko-sanitarni nadzor. Znanstveno - stručno savjetovanje s međunarodnim sudjelovanjem Veterinarski dani, Šibenik 9.-12.10.2003. Zbornik, str. 106-114.

Hadžiosmanović; M. (2003): Europska legislativa. Meso, (4), 4-5.

Hrvatski zavod za javno zdravstvo (2003): Hrvatski zdravstveno-statistički ljetopis za 2002. godinu. Zagreb, 2003.

Lee, R.V., R.D. Harbison, F.A. Draughon (2003): Food as a Weapon. Food protection trends, 23, 8, 664-674.

Zakon o hrani (2003): Narodne novine Službeni list RH broj 117/2003.

Živković, J. (2001): Higijena i tehnologija namirnica. Veterinarsko-sanitarni nadzor životinja za klanje i mesa. (Pripremio i dopunio: M. Hadžiosmanović). Udžbenik Sveučilišta u Zagrebu. Orbis, Zagreb.

White Paper on Food Safety. Brussel, 2000.

* Rad je prezentiran na 30. stručnom skupu zdravstvenih ekologa s međunarodnim sudjelovanjem na temu "Ekologija, Hrvatska, Europa", Zagreb, 14. - 16. travnja 2004. godine. ■

Marcinčak, S., P. Bystricky, P. Turek, P. Popelka, D. Mate, J. Sokol, J. Nagy, P. Durčak (2003): The effect of natural antioxidants on oxidative processes in pork meat. Učinak prirodnih antioksidanata na oksidacijske procese u svinjskom mesu. *Folia Veterinaria* 47, 4: 215-217.

Autori su istražili utjecaj prirodnih antioksidanasa ekstrakta ružmarina (u 96% tnom alkoholu) u kombinaciji s askorbinskom i mliječnom kiselinom na oksidacijske procese u nesoljenom svinjskom mesu pohranjenom 24, 48, 72, 96 i 144 sata na 4°C. Obje kombinacije su imale antioksidativan učinak izražen nižom peroksidnom i tiobarbiturnom vrijednošću u usporedbi s kontrolnim uzorkom bez antioksidanasa (P<0.05). Najveći antioksidacijski učinak imao je ružmarin u kombinaciji s askorbinskom kiselinom.

Elmossalami, M. K., A. M. Darwish, S. Elbaz (2004): *Trichinella spiralis* in approved swine carcasses and susceptibility of chicken, ducks and geese to infestation. Nalaz *Trichinella*

spiralis u pretraženim trupovima svinja i prijemljivost pilića, pataka i gusaka na invaziju. *Fleischwirtschaft International*, 2/2004, 96-98.

Metodom trihineloskopije pretraženo je 500 uzoraka svinjskih ošita i niti u jednom od njih nije utvrđena *Trichinella spiralis*. Isti uzorci su ponovno pretraženi metodom umjetne probave. U 2.2 % uzoraka bile su utvrđene larve *Trichinella spiralis*.

Nakon pokusnog invadiranja bijelih miševa larvama *T. spiralis*, njihovim invadiranim mišićjem je hranjeno 20 pilića, pataka i gusaka. Nakon 4 tjedna je ponovljeno invadiranje peradi. Istovremeno je izdvojeno po 5 kontrolnih ptica od svake vrste. Nakon 30, 60, 90 i 120 dana žrtvovano je po 5 pilića, pataka i gusaka čije je mišićje pretraženo metodom umjetne probave, dok je s kontrolnim pticama to učinjeno na kraju pokusa. Niti u jednom pretraženom uzorku nije bila utvrđena *Trichinella spiralis*.

Rozycki, M. (2003): Differentiation of species of gelatin origin by electrophoresis and PCR.

Razlikovanje podrijetla želatine upotrebom elektroforeze i PCR-a. Hygiene alimentorum XXIV. Poultry, eggs, fish and game-sources of safe foods, Štrbske Pleso, 4-6 June 2003. Proceedings, Štrbske Pleso, 196-202.

Želatinu čine polipeptidi nastali djelomičnom hidrolizom kolagena kostiju i kože goveda i/ili kože svinja, te daljnjim tretiranjem kiselinom i/ili lužinom, ispiranjem, filtracijom, ionskom izmjenom i sterilizacijom. U aminokiselinskom sastavu kolagena prevladava glicin (35%). Ostale značajne aminokiseline su alanin sa 11 %, prolin 12 %, hidroksiprolin 9 % te hidroksilizin. Struktura kolagena je stabilizirana vodikovim i drugim vezama što ovisi o dobi životinje. Proizvodnja želatine uključuje 3 glavna procesa i 3 tipa sirovine: tretiranje kiselinom goveđih kostiju i koža te svinjskih koža, tretiranje lužinom goveđih kostiju i kože te obradu kostiju toplinom i tlakom. Želatina ima široko područje primjene zbog sposobnosti želiranja, povezivanja i zgušćivanja. Koristi se u proizvodnji mliječnih deserata, sladoleda, jogurta i pjenušavih mliječnih proizvoda. Pojavom goveđe spongiformne encefalopatije potrošači iziskuju proizvodnju namirnica bez goveđe želatine u svom sastavu. Cilj istraživanja bio je usporediti uspješnost postupaka za određivanje vrsta tkiva (životinjske vrste) korištenih u proizvodnji želatine.

Lohajova, L., J. Nagy, P. Popelka, J. Sokol, M. Korenek (2003): Drug residues in eggs. Ostaci lijekova u jajima. Hygiene alimentorum XXIV. Poultry, eggs, fish and game-sources of safe foods, Štrbske Pleso, 4-6 June 2003. Proceedings, Štrbske Pleso, 370-372.

Antimikrobni preparati koriste se u animalnoj proizvodnji zbog liječenja, profilakse ili povećanja produktivnosti životinja. U intenzivnom farmakom uzgoju peradi antibiotici se koriste u terapijske i profilaktičke svrhe. Dodatak nekih antibiotika u hranu u niskim koncentracijama kroz duži period trebao bi osigurati ekonomski dobitak zbog boljeg prirasta i konverzije hrane. Smatralo se da antibiotici povećavaju produktivnost djelujući na probavnu mikrofloru. S druge strane, u proteklih 25 godina se intenzivno izvješćuje o bakterijskoj rezistenciji na antibiotike. Rezistentni sojevi bakterija razlog su neuspješnosti u liječenju što može dovesti do kraja ere antibiotika. Mnogobrojna istraživanja dokazala su identičnost bakterije *Salmonella enteritidis* u ljudi i jajima, te otpornost prema istim antibioticima, što pokazuje da su jaja potencijalni izvor infekcije za ljude. Sustavno praćenje ostataka lijekova u animalnim tkivima može uvelike pomoći u reviziji korištenih antimikrobnih preparata u liječenju životinja.

Nevijo Zdolec

11TH OSTRICH WORLD CONGRESS

15.-17. listopada 2004

Hotel "Neptun- Istra" Otok Veliki Brijun, Hrvatska

Organizator

EOC (European Ostrich Council)

Springergasse 3/ 3. Stock, 1020 Wien

Telephone: +43 - 1 - 333 87 98 - 22, Fax: - 25

Internet: www.european-ostrich-council.com

Email: oebsz@aon.at

Suorganizatori

- Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
- Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
- Centar za peradarstvo Hrvatskog veterinarskog

instituta

- WPSA - hrvatski ogranak

Pokrovitelj

- Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva RH

Koordinacija

Tajnik:

Dr. Margit Schmidt

Springergasse 3, A-1020 Vienna, Austria

+43 1 333 87 98 -22, Fax: -25

oebsz@aon.at

Zdravko Pandur

Vukov gaj 22, Hodosan, 40320 Donji Kraljevec, Croatia

Tel: +38 5 40 679 826

noster@ck.htnet.hr