

**PremiTest®**  
brzi test za otkrivanje i praćenje širokog spektra najvažnijih antimikrobnih tvari u svježem mesu, ribi, jajima, medu, urinu i stočnoj hrani!

• **Brz!**

daje pouzdane rezultate u manje od četiri sata, za razliku od konvencionalnih metoda koje zahtijevaju inkubaciju uzoraka preko noći.

• **Pouzdan!**

validacija testa provedena je u službenim laboratorijima i koristi se u nekoliko nacionalnih referentnih laboratorija.

• **Osjetljiv!**

za otkrivanje velikog broja najčešće korištenih antimikrobnih tvari u mesu prema graničnim vrijednostima za rezidue utvrđenim prema standardima EU.

• **Trenutno korištenje!**

može se koristiti prema Vašoj osobnoj želji i kada god to poželite. Pogodan za korištenje u laboratorijima kao i na farmama za uzgoj stoke, klaonicama, kod uzgoja pčela i dr.

• **Jeftin!**

ne zahtijeva dodatne troškove u vidu skupocjene opreme za izvođenje testa ili tumačenje rezultata.

• **Jednostavan!**

nije potrebna specijalna obuka za korištenje PremiTest® opreme, a rezultati su jasni i jednostavni za čitanje.

**PROBIOTIK**

Probiotik d.o.o.  
Ulica grada Gospića 3, 10000 Zagreb

tel: 01/2382 833  
fax: 01/2370 993  
gsm: 091/2382 833

www.probiotik.hr  
probiotik@probiotik.hr



## ODBRANE STRANICE

Izvor: American Meat Institute Foundation, [www.amif.org](http://www.amif.org)

### ZRAČENJE TRUPOVA MALIM DOZAMA ELEKTRONSKIH ZRAKA MOŽE BITI VAŽNA POMOĆ U POVEĆANJU SIGURNOSTI GOVEDINE

Predsjednik Udruge američkog Instituta za meso (engl. American Meat Institute (AMI) Foundation), dr.sc. Randy Huffman prisustvovao je sastanku s USDA (U.S. Department of Agriculture) na kojemu se raspravljalo o proizvodnji govedine. Zatraženo je mišljenje o zračenju trupova malim dozama elektronskih zraka. To je zahtjev koji predlaže AMI koji smatra da bi se nova tehnologija mogla uvesti u proizvodnju kao važna pomoć u povećanju sigurnosti govedine.

Kod zračenja elektronskim zrakama koristi se struja ili elektricitet (ne radioaktivni izotopi) kako bi se uništile bakterije. AMI traži odobrenje za upotrebu ove tehnologije samo na površini trupova, što znači da električna energija ne bi prodirala dublje od oko 60 mm.

Huffman je objasnio kako podaci prethodnih istraživanja jasno pokazuju da bi ova metoda bila učinkovita u uništavanju bakterija na površini trupova, a kako FSIS (Food Safety Inspection Service) nikada nije zahtijevao označavanje postupaka zbog antimikrobnog djelovanja u vrijeme obrade, ne bi bilo potrebno naglašavanje ove metode na završnom proizvodu. Naglasio je da ovakav proces obrade nema značajnog utjecaja na miris, okus, izgled, rok trajanja ili nutritivne vrijednosti trupa ili proizvoda izrađenih od njega. Istaknuo je da bi označavanje ovakvih proizvoda bilo dovođenje potrošača u zabludu jer tako tretirani proizvodi ne pokazuju karakteristike ozračenih proizvoda. AMI i FSIS smatraju da su male doze elektronskog zračenja (tzv. e-zrake, engl. e-beam) primijenjene na površinu ohlađenih govedih trupova "pomoć u preradi" i sukladno tome ovaj proces ne treba biti naznačen na proizvodima od takvih trupova.

Ključne razlike između ove predložene metode zračenja i drugih odobrenih metoda zračenja završnog proizvoda su: upotreba malih doza što rezultira vrlo malom ili beznačajnom ukupnom količinom trupa koji je zapravo bio izložen e-zrakama. Većina jestivog dijela trupa ne bi uopće bila ozračena. Vanjska površina trupa se uglavnom koristi u proizvodnji mljevenog mesa, a gdje sačinjava oko 5 % od cijele smjese mljevenog mesa.

Huffman priznaje da je ovaj prijedlog prvi korak u dugačkom procesu prihvaćanja ove tehnologije u proizvodnji govedine. Prema podacima i analizama navedenim u zahtjevu, predlaže se da se korištenje e-zraka u obradi površine ohlađenih trupova prihvati kao definicija predložena od USDA-FSIS – “pomoć

u preradi”, jer će rezultirati značajnim smanjenjem broja patogenih bakterija poput *E.coli* O157:H7, a neće uzrokovati značajne promjene u okusu, mirisu, izgledu, roku trajanja ili nutritivnoj vrijednosti proizvoda od govedine.

Huffman na kraju ističe da je industrija uložila desetke milijuna dolara u istraživanje usmjereno na razvoj novih tehnologija koje će smanjiti mikrobiološke opasnosti, neizbježne u preradi svježih agrikulturnih proizvoda. Implementirala se najučinkovitija metoda i pridonijela je redukciji patogena poput *E.coli* O157 na sirovim proizvodima od govedine.

Odabrala: Nina Torti ■

## Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety:

**Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health**

**27 – 29 April 2009**

**Auditori / Palau de Congressos, Girona  
Catalunya, Spain**

