

EXPERIENCE IN THE PACKAGING OF FRESH POULTRY MEAT IN CONTROLLED ATMOSPHERE

ISKUSTVA U PAKIRANJU SVJEŽEG PILE EG MESA U KONTROLIRANOJ ATMOSFERI

ZRINCAK, Stanko; NOVAK, Zeljka & JURISIC, Gordana

Abstract: *The object of this research is to determine the deviation of the concentration ratio of the gas lines packaging of poultry meat in relation to the set critical limits HACCP check lists. The measurement results should draw conclusions about the importance of ongoing measurement of the ratio of the given gas concentration as small fluctuations can have a significant impact on reducing the sustainability of the product.*

Key words: *poultry meat, packaging, controlling atmosphere*

Sažetak: *Cilj rada je utvrditi odstupanja koncentracije omjera plinova na linijama pakiranja pile eg mesa u odnosu na zadane kritične limite prema HACCP check listama. Iz rezultata mjerenja treba donijeti zaključke o važnosti permanentnog mjerenja omjera zadanih koncentracija plinova jer male oscilacije mogu bitno utjecati na smanjenje roka održivosti proizvoda.*

Ključne riječi: *pile e meso, pakiranje, kontrolirana atmosfera*



Authors' data: Stanko **Zrinscak**, mr.sc., Veleu ilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega, szrinscak@vup.hr; Zeljka **Novak**, bacc., Veleu ilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega; Gordana **Juriscic**, dipl. inž. Josipa Runjanina 2, Požega