

VJEŽBA BR.	OCJENJIVANJE KVALITETE KOBASICA I SUHOMESNATIH PROIZVODA	DATUM
------------	---	-------

**Predmet:** Praktična nastava

**Godina školovanja:** treća

**Strukovna kvalifikacija:** Tehničar nutricionist/Tehničarka nutricionistkinja

**Nastavna jedinica:** Ocjenjivanje kvalitete kobasica i suhomesnatih proizvoda

**Trajanje:** 4 sata

**Nastavnik:** Davor Hostić, dipl. ing., univ. spec. nutr.

## **1. UVOD**

**KOBASICE** su proizvodi od mesa, strojno otkošenog mesa, iznutrica, krvi, masnog i vezivnog tkiva različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.

### **Trajne kobasice**

Trajne kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva i drugih sastojaka, koji se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Vrste trajnih kobasica: čajna, kulen, zimska, srijemska.

**KULEN** spada u skupinu trajnih kobasica, a proizvodi se od krupnije usitnjenoga svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, crvene začinske paprike, soli, češnjaka, no mogu se dodati i ostali začini, ekstrakti začina, aditivi, aroma poput dima, šećer i starter kultura, a proizvodi se postupcima fermentacije, sušenja, zrenja sa/bez procesa dimljenja.



[https://www.facebook.com/baranjski.kulen/posts/10156969505415465?comment\\_id=10156982501125465](https://www.facebook.com/baranjski.kulen/posts/10156969505415465?comment_id=10156982501125465)

**ČAJNA KOBASICA** spada su skupinu trajnih kobasica, a proizvodi se od usitnjenog svinjskog ili goveđeg mesa ili kombinacijom usitnjenog svinjskog i goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakta začina te starter kultura, uz mogućnost dodatka aditiva i arome dima.



<https://ordinacija.tv/cajna-kobasica-da-li-je-zdrava-za-jelo-i-kako-da-je-sami-napraviterecept/>

**ZIMSKA SALAMA** spada u skupinu trajnih kobasica od usitnjenog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakta začina, starter kultura, uz mogućnost dodatka aditiva i arome dima.



<https://popusti.njuskalo.hr/akcija/zimska-salama-gavrilovic-100-g-782299>

**SRIJEMSKA KOBASICA** spada u skupinu trajnih kobasica od usitnjenog svinjskog ili goveđeg mesa ili kombinacije svinjskog i goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera i crvene paprike, no prilikom proizvodnje mogu se dodavati i drugi začini, kao i ekstrakti začina, starter kulture, aditivi i arome dima.



<http://kudelic-bedenica.hr/proizvodi/srijemska-kobasica/>

## **2. ZADATAK**

### **Zadatci:**

**2.1)** Ispisati podatke sa deklaracije te ih usporediti sa definicijom navedenom u uvodu;

2.2) Aditive navedene na deklaraciji usporediti sa popisom dopuštenih aditiva te ih kategorizirati prema tehnološkim i funkcionalnim svojstvima, sukladno Pravilniku o prehrambenim aditivima NN 62/2010;

2.3) Ispitati kvalitetu gotovih proizvoda na tržištu sukladno parametrima koje propisuje Pravilnik o mesnim prerađevinama, NN 62/2018.

Zahtjevi propisani Pravilnikom o mesnim prerađevinama NN 62/2018., čl. 30, stavak 2-4:

- udio vode max. 40 %
- udio bjelancevina mesa min. 16 % (kulen i zimski salama min. 22 %)
- ovitak treba dobro prianjati uz nadjev
- površina ne smije biti deformirana
- nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva bijele boje
- na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina
- kobasice se moraju lako narezivati

### **3. PRIBOR**

- nož, daska za rezanje, tanjur bijele boje, mobitel/laptop s pristupom internetu, laboratorijski dnevnik.

### **4. UZORCI**

- prema izboru i mogućnostima, odabrati po dva proizvoda različitih proizvođača iz skupine trajnih kobasica (npr. UZORAK A: čajna kobasica, proizvođač X / UZORAK B: čajna kobasica, proizvođač Y / UZORAK C: kulen, proizvođač XX / UZORAK D: kulen, proizvođač YY).

### **5. POSTUPAK IZVOĐENJA VJEŽBE:**

- nakon upisivanja podataka sa deklaracije, isti se uspoređuju sa definicijom navedenom u uvodu te se u tablici sa rezultatima naznači, je li deklaracija sukladna definiciji ili nije. Ukoliko postoji odstupanje, isto se upisuje u kolonu za zapažanja.
- navedeni aditivi upisuju se u tablicu sa rezultatima te se za svaki aditiv u Pravilniku o prehrambenim aditivima NN 62/2010, pronađe njegovo ime, tehnološko i funkcionalno svojstvo. Ukoliko se primijete bilo kakva odstupanja, ista se upisuju u kolonu za zapažanja.

- podatci za udio vode, upisuju se od prethodne odrađene vježbe (Određivanje udjela vode u mesnim prerađevinama), dok se udio bjelančevina upisuje sa nutritivne deklaracije. Sukladnost ili odstupanje upisuje se u kolonu za zapažanja. Ostali parametri navedeni u zadatku 2.3. određuju se na način, da se uzorci prerežu pomoću noža i daske za rezanje te se organoleptički ispituju određena svojstva. Zapažanja se u deskriptivnom obliku upisuju u tablicu.

## **6. PRIKAZ REZULTATA**

### **UZORAK A:**

Vrsta trajne kobasice:

Proizvođač:

Rok uporabe:

Sastav gotovog proizvoda:

Popis aditiva:

Oznaka aditiva	Kemijski naziv aditiva	Osnovno tehnološko/funkcionalno djelovanje	Sukladnost uporabe aditiva	Zapažanja

Sukladnost zahtjevima propisanim Pravilnikom o mesnim prerađevinama NN 62/2018., čl. 30, stavak 2-4:

<b>Ispitivani parametri</b>	<b>/</b>	<b>Zapažanja</b>
Udio vode (%)		
Udio bjelančevina (%)		
Povezanost nadjeva i ovitka		
Deformiranost		
Izgled presjeka		
Prisustvo šupljina		
Prisustvo pukotina		

Raspoređenost i povezanost nadjeva		
Lakoća narezivanja		

**UZORAK B:**

Vrsta trajne kobasice:

Proizvođač:

Rok uporabe:

Sastav gotovog proizvoda:

Popis aditiva:

Oznaka aditiva	Kemijski naziv aditiva	Osnovno tehnološko/funkcionalno djelovanje	Sukladnost uporabe aditiva	Zapažanja

Sukladnost zahtjevima propisanim Pravilnikom o mesnim prerađevinama NN 62/2018., čl. 30, stavak 2-4:

<b>Ispitivani parametri</b>	<b>/</b>	<b>Zapažanja</b>
Udio vode (%)		
Udio bjelančevina (%)		
Povezanost nadjeva i ovitka		
Deformiranost		
Izgled presjeka		
Prisustvo šupljina		
Prisustvo pukotina		
Raspoređenost i povezanost nadjeva		
Lakoća narezivanja		

**UZORAK C:**

Vrsta trajne kobasice:

Proizvođač:

Rok uporabe:

Sastav gotovog proizvoda:

Popis aditiva:

Oznaka aditiva	Kemijski naziv aditiva	Osnovno tehnološko/funkcionalno djelovanje	Sukladnost uporabe aditiva	Zapažanja

Sukladnost zahtjevima propisanim Pravilnikom o mesnim prerađevinama NN 62/2018., čl. 30, stavak 2-4:

<b>Ispitivani parametri</b>	<b>/</b>	<b>Zapažanja</b>
Udio vode (%)		
Udio bjelančevina (%)		
Povezanost nadjeva i ovitka		
Deformiranost		
Izgled presjeka		
Prisustvo šupljina		
Prisustvo pukotina		
Raspoređenost i povezanost nadjeva		
Lakoća narezivanja		

**UZORAK D:**

Vrsta trajne kobasice:

Proizvođač:

Rok uporabe:

Sastav gotovog proizvoda:

Popis aditiva:

Oznaka aditiva	Kemijski naziv aditiva	Osnovno tehnološko/funkcionalno djelovanje	Sukladnost uporabe aditiva	Zapažanja

Sukladnost zahtjevima propisanim Pravilnikom o mesnim prerađevinama NN 62/2018., čl. 30, stavak 2-4:

<b>Ispitivani parametri</b>	<b>/</b>	<b>Zapažanja</b>
Udio vode (%)		
Udio bjelančevina (%)		
Povezanost nadjeva i ovitka		
Deformiranost		
Izgled presjeka		
Prisustvo šupljina		
Prisustvo pukotina		
Raspoređenost i povezanost nadjeva		
Lakoća narezivanja		



## **7. ZAPAŽANJA I ZAKLJUČAK:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## **8. PONAVLJANJE I VREDNOVANJE**

1. Usporediti uzorke prema sirovinskom sastavu.
2. Nabrojiti zahtjeve koji su propisani Pravilnikom o mesnim prerađevinama.
3. Navesti aditive koji se koriste u proizvodnji analiziranih kobasica te njihove kemijske nazive.

## **9. POPIS LITERATURE**

1. Kovačević D: Kemija i tehnologija mesa i ribe, Sveučilište J.J. Strossnayera u Osijeku, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek, 2001
2. Perl Pirički A, Nedeljko M: Senzorske analize- obrasci za vježbe, Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek, 2008
3. Pravilnik o mesnim prerađevinama NN 62/2018
4. Pravilnik o prehrambenim aditivima NN 62/2010

