

Квалитет меса

Биолошке и хемијске опасности

Аутори: Снежана Ивановић, Владо Теодоровић, Милан Ж. Балтић

Издавач: Научни институт за ветеринарство Србије

Монографију „Квалитет меса – биолошке и хемијске опасности“ аутори су поделили у четири поглавља која имају и своја потпоглавља. Свако понаособ представља целину.

У Историјату аутори су покушали да дају одговор зашто је месо неопходно у исхрани људи. Кроз поглавље Производња и потрошња меса у Србији приказали су на основу званичних података производњу и потрошњу меса у Србији према врстама животиња.

У поглављу Квалитет меса, а имајући у виду дефиницију квалитета која је дата у Закону о безбедности хране, дата је дефиниција квалитета, а и описане су и физичке особине меса. Многи аутори, код нас и у свету, објашњавали су зашто је месо црвено, откуд мраморираност, зашто је текстура таква каква јесте, зашто су мирис и укус посебни за сваку врсту. Аутори ове монографије желели су да обједине и опишу факторе који утичу на наведене особине.

Хемијски састав меса, као посебно потпоглавље, приказује зашто су масти, протеини, витамини и минерали из меса важни за људски организам. Акцент је подједнако стављен и на факторе који утичу на хемијски састав појединих врста меса.

У поглављу Опасности за безбедност меса, указано је да месо може под одређеним условима да постане преносилац биолошких, хемијских и физичких опасности по здравље Ијуди. У оквиру биолошких опасности посебан акценат стављен је на зоонотске микроорганизме, као што су Цампулобацтер и Салмонелла, а потом Е. цоли 0157:X7 и Листериа моноцутогенес. Од мањег значаја, такође, нису ни ентеротоксикогене стафилококе и Цлостридиум ботулиnum. Дат је кратак приказ вируса, гљивица и приона и њихова елиминација.

У овом поглављу посебно је наглашено да домаће и дивље животиње могу да буду инфициране великим бројем паразита.

Обрађени су они паразити који месом могу да се пренесу на људе, као и паразити који се не преносе на људе, али код животиња доводе до значајних промена у организму, што за последицу може имати неупотребљивост меса и органа.

У потпоглављу Хемијске опасности, аутори су указали да месо иноже да садржава остатке (резидуе) многобројних хемијских супстанци и њихов укупан број мери се десетинама хиљада. Оне укључују хемикалије које се користе у пољопривреди или супстанце које су последица контаминације животне средине из индустрије. Такође, у узгоју животиња, многе хемијске супстанце и лекови користе се да побољшају раст или контролишу

болести. Поред тога, неке хемијске супстанце додају се нарочито производима од меса у циљу побољшања неких њихових својстава или да се успори њихова деградација.

Монографија је намењена Ијудима који конзумирају месо или га из неког разлога не једу, студентима, ветеринарима, као и онима који то нису.