

22. ГОДИШЊЕ САВЈЕТОВАЊЕ ДОКТОРА ВЕТЕРИНАРСКЕ
МЕДИЦИНЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ (БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА)
СА МЕЂУНАРОДНИМ УЧЕШЋЕМ

22nd Annual Counselling of Doctors of Veterinary
Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina)
With International Participation



ЗБОРНИК КРАТКИХ САДРЖАЈА Book of Abstracts

Теслић, Бања Врућица, 7 - 10. јуна 2017.
Teslić, Banja Vrućica, June, 7th - 10th, 2017

22.

ВЕТЕРИНАРСКА КОМОРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ
VETERINARY CHAMBER REPUBLIC OF SRPSKA

27.	Безбедност хране- имплементација и усклађеност са прописима и стандардима: Неђељко Карабасил, Мирјана Димитријевић, Драган Василев, Владо Теодоровић Food safety- implementation and conformity with regulations and standards: Nedeljko Karabasil, Mirjana Dimitrijević, Dragan Vasilev, Vlado Teodorović	71
28.	Микробиолошки критеријуми у храни за животиње – осврт на легислативу у БиХ и Републици Српској: Бојан Голић, Драго Н. Недић MICROBIOLOGICAL CRITERIA IN FEED - REVIEW OF LEGISLATION IN B&H AND THE REPUBLIC OF SRPSKA: Bojan Golić, Drago N. Nedić	73
29.	Потенцијални хазарди у храни за животиње и људе: Радмила Марковић, Драган Шефер, Стамен Радуловић, Адриана Радосавац, Милица Глишић, Милица Лаудановић, Милан Ж. Балтић POTENTIAL HAZARDS IN FEED AND FOOD: Radmila Marković, Dragan Šefer, Stamen Radulović, Adriana Radosavac, Milica Glišić, Milica Laudanović, Milan Ž. Baltić	75
30.	Вируси - актуелни алиментарни патогени: Мирјана Димитријевић, Невена Илић, Неђељко Карабасил, Владо Теодоровић, Драган Василев, Снежана Вучинић, Дејан Лаушевић VIRUSES- CURRENT FOODBORNE PATHOGENS: Mirjana Dimitrijević, Nevena Ilić, Nedeljko Karabasil, Vlado Teodorović, Dragan Vasilev, Snežana Vučinić, Dejan Laušević	77
31.	Методе за одређивање антимикробне резистенције код микроорганизама у храни: Тијана Ледина, Снежана Булајић, Јасна Ђорђевић METHODS FOR THE ANTIBIOTIC RESISTANCE DETECTION IN MICROORGANISMS ISOLATED FROM FOOD: Tijana Ledina, Snežana Bulajić, Jasna Đorđević	79
32.	Мониторинг микробиолошке исправности хране и хигијене површина у угоститељским објектима на територији града Бијељине у 2016. и 2017. години: Бориша Иванић, Велемир Кадирић, Новалина Митровић, Теодор Марковић MONITORING OF MICROBIOLOGICAL FOOD SAFETY AND HYGIENE IN CATERING FACILITIES IN AREA CITY OF BIJE LJINA IN 2016 AND 2017: Boriša Ivanić, Velemir Kadirić, Novalina Mitrović, Teodor Marković	81
33.	Капацитети акредитованих испитних лабораторија за храну у Босни и Херцеговини у односу на подручја акредитације: Бојан Голић, Драго Н. Недић, Слободан Дојчиновић CAPACITY OF ACCREDITED TESTING LABORATORIES FOR FOOD IN BOSNIA AND HERZEGOVINA IN RELATION TO AREAS OF ACCREDITATION: Bojan Golić, Drago N. Nedić, Slobodan Dojčinović	83
34.	Мogućности израде производа од меса као функционалне хране: Драган Василев, Марија Глишић, Неђељко Карабасил, Мирјана Димитријевић, Владо Теодоровић POSSIBILITIES OF CREATING MEAT PRODUCTS AS FUNCTIONAL FOOD: Dragan Vasilev, Marija Glišić, Nedeljko Karabasil, Mirjana Dimitrijević, Vlado Teodorović	85
35.	Утицај параметра стреса на квалитет меса свиња: Силвана Стајковић, Владо Теодоровић, Драган Василев, Неђељко Карабасил SIGNIFICANCE OF STRESS PARAMETERS FOR PORK MEAT QUALITY: Silvana Stajković, Vlado Teodorović, Dragan Vasilev, Nedeljko Karabasil	87
36.	Карактеристике традиционалне производње сира на подручју општине Теслић: Радослава Савић Радовановић, Снежана Булајић, Силвана Стајковић, Милица Бабић, Лазар Микић, Саша Бошковић, Драго Н. Недић	89

36. КАРАКТЕРИСТИКЕ ТРАДИЦИОНАЛНЕ ПРОИЗВОДЊЕ СИРА НА ПОДРУЧЈУ ОПШТИНЕ ТЕСЛИЋ

Радослава Савић Радовановић, Снежана Булајић, Силвана Стајковић,
Милијана Бабић, Лазар Микић, Саша Бошковић, Драго Н. Недић*

Кратак садржај:

Циљ овог рада је био да се опише традиционална производња сира на територији општине Теслић, Република Српска и испита безбедност и квалитет узорака сира, који се производе од сировог и куваног млека. Снимање технологије је изведено помоћу анкете састављене од више питања, која обједињују основне елементе и технолошке поступке производње сира. Сиреви су испитани на присуство *L. monocytogenes*, коагулаза позитивних стафилокока, одређиван је број бактерија млечне киселине, ентеробактерија, као и физичкохемијски параметри (сува материја, маст, маст у сувој материји, вода, вода у безмасној материји, киселост, садржај укупних протеина, степен киселости, рН вредност, садржај NaCl). Доминантну микрофлору су чиниле бактерије млечне киселине. Средња вредност броја *Lactococcus* spp. је била $5,50 \log \text{ cfu/g}$ и *Lactobacillus* spp. $7,18 \log \text{ cfu/g}$. У испитаним узорцима није доказано присуство *L. monocytogenes* и коагулаза позитивних стафилокока, док је средња вредност броја *Enterobacteriaceae* била $2,99 \text{ cfu/g}$. Сува материја сира се кретала од 33,86 до 52,49%, маст у сувој материји сира од 11,57 до 50,20%, садржај протеина од 14,90 до 20,71%, вода у безмасној материји сира од 60,91 до 79,68%, киселост од 13,60 до 36,80°SH, рН вредност од 4,50 до 6,07, садржај NaCl од 0,64 до 1,62%.

Кључне речи: сир, сирово млеко, кувано млеко, безбедност, квалитет, општина Теслић

* Др.сц. Радослава Савић Радовановић, доцент, Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија (mimica@vet.bg.ac.rs);

Проф. др Снежана Булајић, Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија

Др. сц. Силвана Стајковић, стручни сарадник Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија;

Вет. спец. Милијана Бабић, стручни сарадник, Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија;

Лазар Микић, студент Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија;

Саша Бошковић, доктор ветеринарске медицине, Ветеринарска комора Републике Српске, Република Српска;

Проф. др Драго Н. Недић, ванредни професор, Катедра за економику и статистику Факултета ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија

CHARACTERISTICS OF TRADITIONAL PRODUCTION OF CHEESE IN THE REGION OF MUNICIPALITY TESLIĆ

Radoslava Savić Radovanović, Snežana Bulajić, Silvana Stajković,
Milijana Babić, Lazar Mikić, Saša Bošković, Drago Nedić

Abstract

The aim of this study was to describe the production of cheese in the region of municipality Teslić. The cheese samples were examined for the presence of *L. monocytogenes*, coagulase-positive staphylococci, the number of lactic acid bacteria, *Enterobacteriaceae* and physico-chemical parameters (total solids, fat, fat in total solids, moisture, moisture on a free-fat basis, acidity, content of proteins, acidity, pH value, content of NaCl) were determined. The observation of technology was carried out by the survey consisting of questions, which combines the basic elements and technological operations of cheese production. The lactic acid bacteria represented the dominant microbita of cheese. The mean value for the number of *Lactococcus* spp. was 7,50 log CFU/g and *Lactobacillus* spp. 7,18 log cfu/g. *L. monocytogenes* and coagulase-positive staphylococci were not detected in the examined samples, whereas the mean value for the number of *Enterobacteriaceae* was 2.99 cfu/g. The total solids of cheese ranged from 33.86 to 52.49%, fat in total solids of cheese ranged from 11.67 to 50.20%, content of total proteins from 14.90 to 20.71%, moisture in free-fat basis from 60.91 to 79.68%, acidity from 13.60 to 36.80 °SH, pH value from 4.50 to 6.07 and content of NaCl from 0.64 to 1.62%.

Key words: cheese, raw milk, cooked milk, safety, quality, municipality Teslić

* Dr.sc. Radoslava Savić Radovanović, docent, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija (mimica@vet.bg.ac.rs);

Prof.dr Snežana Bulajić, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija

Dr.sc. Silvana Stajković, stručni saradnik Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija;

Vet.spec. Milijana Babić, stručni saradnik, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija;

Lazar Mikić, student Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija;

Saša Bošković, doktor veterinarske medicine, Veterinarska komora Republike Srpske, Republika Srpska;

Prof.dr Dargo N. Nedić, vanredni profesor, Katedra za ekonomiku i statistiku Fakulteta veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd, Srbija.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна и универзитетска библиотека
Републике Српске, Бања Лука

636.09(048.3)

ГОДИШЊЕ савјетовање доктора ветеринарске медицине
Републике Српске (Босна и Херцеговина) са међународним
учешћем (22 ; 2017 ; Теслић)

Зборник кратких садржаја = Book of Abstracts / 22. годишње
савјетовање доктора ветеринарске медицине Републике
Српске(Босна и Херцеговина) са међународним учешћем, Теслић,
07-10. јуна 2017. = 22nd Annual Counselling of Doctors of Veterinary
Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina) With
International Participation Teslić, June 07th-10th 2017. ;
[организатори Ветеринарска комора Републике Српске и Друштво
ветеринара Републике Српске] ; [главни и одговорни уредник
Драго Н. Недић]. - Бања Лука : Ветеринарска комора Републике
Српске, 2017 (Зворник : Vadcom). - 168 стр. ; 25 cm

Тираж 350. - Радови на срп. и енгл. језику.

ISBN 978-99955-770-4-9

COBISS.RS-ID 6538776