

27. ГОДИШЊЕ САВЈЕТОВАЊЕ ДОКТОРА ВЕТЕРИНАРСКЕ
МЕДИЦИНЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ (БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА)
МЕЂУНАРОДНИ НАУЧНИ СКУП

27th Annual Counselling of Doctors of Veterinary
Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Hercegovina)
International Scientific Meeting

ЗБОРНИК РАДОВА И КРАТКИХ САДРЖАЈА

Proceedings and short contents

27.

Требиње, Град Сунца, 15–18. јуна 2022.
Trebinje, Grad Sunca, June, 15–18, 2022.

Покровитељи:
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
ЈУ Ветеринарски Институт Републике Српске "Др Васо Бутозан"

Организатори:
ВЕТЕРИНАРСКА КОМОРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ/VETERINARY
и
ДРУШТВО ВЕТЕРИНАРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ/VETERINARY

Суорганизатори:
Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
ЈУ Ветеринарски институт Републике Српске "Др Васо Бутозан"
Департман за ветеринарску медицину, Пољопривредни факултет,
Универзитет у Новом Саду

Организациони одбор:

Предсједник: Велибор Кесић

Чланови: Драгана Окљеша, Владимир Милијевић, Саша Бошковић, Драган Кнежевић, Давор Јефтић, Ратко Мијатовић, Игор Чегар, Славиша Спасојевић, Јелена Павић, Перица Бургић, Александар Брадић, Младен Драгичевић, Драган Малиш, Стеван Радић, Бранислав Галић, Богослав Готовац, Зоран Дамјанац, Предраг Новаковић, Благоје Бирчаковић, Ненад Крстић, Горан Костић

Секретаријат: Бранко Стевановић, Миленко Шарић, Велибор Тодоровић, Данијел Ковачевић, Радојица Ђекановић, Оливер Стевановић

Технички секретар: Тијана Тимарац;

Научни и програмски одбор:

Предсједник: Драго Н. Неђић

Чланови: Родољуб Тркуља, Милорад Мириловић (СРБ), Жељко Цветнић (ХР), Нихад Фејзић, Мухамед Смајловић, Андреј Кирбиш (СЛО), Нектариос Гиادينис (ГР), Лазо Пендовски (МК), Јанко Иванов (БГ), Драган Шефер (СРБ), Предраг Слијепчевић (ВБ), Миломир Ковач (РУС), Мајкл Гилсдорф (САД), Коосз Атилла (МАЂ), Иван Станчић (СРБ), Драган Касагић, Ђорђе Савић, Миљивоје Надаждин (СРБ), Жељко Сладојевић, Весна Калаба, Рајко Латиновић, Виолета Сантрач, Горан Параш, Весна Ђорђевић (СРБ), Добрила Јакић Димић (СРБ), Синиша Гатарих, Славен Грбић, Бранко Велебит (СРБ), Зоран Ђерић, Новалина Митровић, Негослав Лукић.

Мјесто одржавања: Требиње, Град Сунца, 15-18. јуна 2022.

Patron:

MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND WATER MANAGEMENT
PI Veterinary Institute of Republic of Srpska "Dr. Vaso Butozan"

Organizers:

VETERINARY CHAMBER OF REPUBLIC OF SRPSKA
and
VETERINARY ASSOCIATION OF REPUBLIC OF SRPSKA

Co-organizers:

Faculty of Veterinary medicine University of Belgrade
PI Veterinary Institute of Republic of Srpska "Dr. Vaso Butozan"
Department of Veterinary Medicine, Faculty of Agriculture,
University of Novi Sad

Organisational board:

President: Velibor Kesić

Members: Dragana Oklješa, Vladimir Milijević, Saša Bošković, Dragan Knežević, Davor Jeftić, Ratko Mijatović, Igor Čegar, Slaviša Spasojević, Jelena Pavić, Perica Burgić, Aleksandar Bradić, Mladen Dragičević, Dragan Mališ, Stevan Radić, Branislav Galić, Bogoslav Gotovac, Zoran Damjanac, Predrag Novaković, Blagoje Birčaković, Nenad Krstić, Goran Kostić

Secretariat: Branko Stevanović, Milenko Šarić, Velibor Todorović, Danijel Kovačević, Radojica Đekanović, Oliver Stevanović

Technical Secretary: Tijana Timarac

Scientific and Programme Committee:

President: Drago N. Nedić

Members: Rodoljub Trkulja, Milorad Mirilović (SRB), Željko Cvetnić (CRO), Nihad Fejzić, Muhamed Smajlović, Andrej Kirbiš (SLO), Nektarios Giadinis (GR), Lazo Pendovski (MK), Janko Ivanov (BG), Dragan Šefer (SRB), Predrag Slijepčević (GB), Milomir Kovač (RUS), Michael Gilsdorf (USA), Koósz Attila (HU), Dragan Kasagić, Đorđe Savić, Milivoje Nadaždin (SRB), Željko Sladojević, Vesna Kalaba, Rajko Latinović, Violeta Santrač, Goran Paraš, Vesna Đorđević (SRB), Dobrila Jakić Dimić (SRB), Ivan Stančić (SRB), Siniša Gatarić, Slaven Grbić, Branko Velebit (SRB), Zoran Đerić, Novalina Mitrović, Negoslav Lukić.

Venue: Trebinje, Grad Sunca, June, 15th – 18th 2022.

УПОРЕДНА АНАЛИЗА ОДАБРАНИХ ПАРАМЕТАРА КВАЛИТЕТА КУЛЕНА НА ТРЖИШТУ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ

Емсад Керан¹, Хава Махмутовић², Бранислав Балтић^{3*}, Мехо Башић⁴, Александра Тасић⁵, Биљана Пећанац⁶, Драго Недић⁷

¹Мр дипл. инг., АН-Рек, Витез, Босна и Херцеговина

²Др доцент, Универзитет у Тузли, Тузла, Босна и Херцеговина

³Др научни сарадник, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Србија

⁴Др редовни професор, Универзитет у Тузли, Тузла, Босна и Херцеговина

⁵Др научни сарадник, Институт за ветеринарство Србије, Београд, Србија

⁶Др научни сарадник, Ветеринарски институт „Васо Бутозан“, Београд, Србија

⁷Др редовни професор, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Београд, Србија

*branislav.baltic@inmes.rs

Кратак садржај

Кулен је један од најквалитетнијих производа од меса који се сврстава у групу ферментисаних кобасица. Традиционално се производи у домаћинствима као занатски производ, а производи се и у индустријским условима. За израду кулена користи се квалитетно свињско месо (бут, плећка) и чврсто масно ткиво (леђна сланина). Циљ овога рада био је упоредна анализа одабраних параметара квалитета индустријски произведеног кулена различитих произвођача на тржишту Босне и Херцеговине. Поређени су параметри квалитета три кулена која су произведена у БиХ, један произведен у Србији и један у Црној Гори. Просечан садржај воде у кулену био је од 20,55% до 35,09%, масти 33,30-46,89%, протеина 20,63-31,43% и пепела 6,07-6,37%. У већини случајева поређења утврђена је статистички значајна разлика између појединих хемијских параметара квалитета узорака испитиваних кулена. Просечне рН вредности кулена биле су од 5,43 до 5,53, а вредности активности воде од 0,844 до 0,890. Утврђене су статистички значајне разлике између просечних рН вредности, односно просечних вредности активности воде испитивних узорака кулена пет различитих произвођача са тржишта БиХ.

Укупна просечна сензорна оцена узорка кулена са подручја БиХ (максимално 20 поена) била је од 12,63 до 16,65, изражена као збир просечних оцена за спољни изглед (max 1 поен), изглед пресека (max 2 поена) а мирис, укус, арома, конзистенција и структура (max по

3 поена свака особина). На основу добијених података може да се закључи да је квалитет кулена на тржишту БиХ веома варијабилан.

Кључне речи: хемијски састав, рН, активност воде, сензорна анализа

Захвалница: Ову студију подржало је Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Уговор број 451-03-68/2022-14/200143).

COMPARATIVE ANALYSIS OF SELECTED KULEN QUALITY PARAMETERS ON THE MARKET OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

Emsad Keran¹, Hava Mahmutović², Branislav Baltić³, Meho Bašić⁴,
Aleksandra Tasić⁵, Biljana Pećanac⁶, Drago Nedić⁷

¹Mr B.Sc. ing., AN-Pek, Vitez, Bosnia and Herzegovina

²Dr Assistant Professor, University of Tuzla, Tuzla, Bosnia and Herzegovina

³Dr Research Associate, Institute of Hygiene and Meat Technology, Belgrade, Serbia

⁴Dr Full Professor, University of Tuzla, Tuzla, Bosnia and Herzegovina

⁵Dr Research Associate, Veterinary Institute of Serbia, Belgrade, Serbia

⁶Dr Research Associate, Vaso Butozan Veterinary Institute, Belgrade, Serbia

⁷Dr Full Professor, Faculty of Veterinary Medicine, University of Belgrade,
Belgrade, Serbia

*branislav.baltic@inmes.rs

Abstract

Kulen is one of the highest quality meat products that belong to the group of fermented sausages. It is traditionally produced in households as a handicraft product, and it is also produced in industrial conditions. Quality pork (thigh, shoulder) and firm fatty tissue (back bacon) are used to make kulen. The aim of this study was a comparative analysis of selected quality parameters of industrially produced kulen from different manufacturers in the market of Bosnia and Herzegovina. The quality parameters of three kulen produced in BiH, one produced in Serbia and one in Montenegro were compared. The average water content in kulen was from 20.55% to 35.09%, fats 33.30-46.89%, proteins 20.63-31.43% and ash 6.07-6.37%. In most cases of comparison, significant difference was found between individual chemical parameters of the quality of samples of tested kulen. The average pH values of kulen were from 5.43 to 5.53, and the values of water activity from 0.844 to 0.890. Significant differences were found between the average pH values, ie the average values of water activity of the test samples of kulen from five different producers from the BiH market.

The total average sensory score of the sample of kulen from BiH (maximum 20 points) was from 12.63 to 16.65, expressed as the sum of average scores for external appearance (max 1 point), cross-sectional appearance (max 2 points) and smell, taste, aroma, consistency and

structure (max. 3 points each feature). Based on the obtained data, it can be concluded that the quality of kulen on the BiH market is very variable.

Key words: chemical composition, pH, water activity, sensory analysis

Acknowledgments: This study was supported by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia (Contract number 451-03-68/2022-14/200143).

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

636.09(082)

МЕЂУНАРОДНИ научни скуп "Годишње савјетовање доктора ветеринарске медицине Републике Српске (Босна и Херцеговина)" (27 ; Требиње ; 2022)

Зборник радова и кратких садржаја / Међународни научни скуп "27. годишње савјетовање доктора ветеринарске медицине Републике Српске (Босна и Херцеговина)", Требиње, Град Сунца, 15-18. јуна 2022. = Proceedings and short contents / International scientific meeting "27th Annual Counselling of Doctors of Veterinary Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina)", Trebinje. Grad Sunca, June, 15th-18th, 2022. ; [организатори Ветеринарска комора Републике Српске и Друштво ветеринара Републике Српске ; организациони одбор Велибор Кесић... [и др.] ; научни и програмски одбор Драго Н. Неђић ..[и др.]]. - [Бања Лука] : Ветеринарска комора Републике Српске, 2022 (Бања Лука : Атлантик). - 363 стр. ; 24 cm

Текст ћир. и лат. - Упор. срп. текст и енгл. превод. - Насл. над текстом: 27. годишње савјетовање доктора ветеринарске медицине Републике Српске (Босна и Херцеговина) - 2022 = 27th Annual Counselling of Doctors of Veterinary Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina) - 2022. - Тираж 400.

ISBN 978-99955-770-9-4

COBISS.RS-ID 136311041