

**20. ЈУБИЛАРНО ГОДИШЊЕ САВЈЕТОВАЊЕ ДОКТОРА ВЕТЕРИНАРСКЕ
МЕДИЦИНЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ/БиХ
СА МЕЂУНАРОДНИМ УЧЕШЋЕМ**
Бања Лука, Хотел „Босна“, 11-14. јуна 2015.

**20th Annual Counselling of Doctors of Veterinary Medicine
of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina)
With International Participation**
Banja Luka, June 11-14th 2015.



ЗБОРНИК КРАТКИХ САДРЖАЈА BOOK OF ABSTRACTS

Генерални спонзор:
"GENERA"

Златни спонзор:
"VETERINARSKI ZAVOD SUBOTICA"

Медијски покровитељ
Радио-телевизија Републике Српске - РТРС

Бања Лука, Хотел "Босна", 11- 14. јуна 2015.
Banja Luka, Hotel "Bosna" June 11-14, 2015.

Покровитељ:

**МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ**

Организатор:

**ВЕТЕРИНАРСКА КОМОРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ
и
ДРУШТВО ВЕТЕРИНАРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ**

ОРГАНИЗАЦИОНИ ОДБОР:

ПРЕДСЈЕДНИК: Саша Бошковић

Чланови: Радмила Чојо, Љубомир Калаба, Љиљана Гојић, Зоран Ђерић, Огњен Вујиновић, Мирко Алаша, Велибор Тодоровић, Велибор Кесић, Александар Брадић, Радан Томић, Саво Суботић, Славиша Спасојевић, Небојша Каришик, Стеван Радић, Данијел Ковачевић

Секретаријат: Бранко Стевановић, Миленко Шарић, Бранко Бјелајац

Технички секретар: Тијана Тимарац

ПРОГРАМСКИ И НАУЧНИ ОДБОР:

ПРЕДСЈЕДНИК: Родољуб Тркуља

Подпредседник и чланови: Ђорђе Савић, Миливоје Надаждин, Жељко Сладојевић, Весна Калаба, Рајко Латинковић, Виолета Сантрач, Горан Параш, Владо Теодоровић, Драго Н. Недић, Синиша Гатарић, Славен Грбић, Драган Касагић, Новалина Митровић, Негослав Лукић

Бањалука, Хотел " Босна", 11.-13. јун, 2015. године

Sponsor:

**MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND WATER MANAGEMENT OF REPUBLIC
OF SRPSKA**

Organizator:

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

ORGANIZATIONAL BOARD:

PRESIDENT: Saša Bošković

Members: Radmila Čojo, Ljubomir Kalaba, Ljiljana Gojić, Zoran Đerić, Ognjen Vujinović,
Mirko Alaša, Velibor Todorović, Velibor Kesić, Aleksandar Bradić, Radan Tomić, Savo Subotić,
Slaviša Spasojević, Nebojša Karišik, Stevan Radić, Danijel Kovačević

Secretariat: Branko Stevanović, Milenko Šarić, Branko Bjelajac

Technical Secretary: Tijana Timarac

PROGRAMME AND SCIENTIFIC BOARD:

PRESIDENT: Rodoljub Trkulja

Vicepresident and members: Đorđe Savić, Milivoje Nadaždin, Željko Sladojević, Vesna
Kalaba, Rajko Latinović, Violeta Santrač, Goran Paraš, Vlado Teodorović, Drago N. Nedić,
Siniša Gatarić, Slaven Grbić, Dragan Kasagić, Novalina Mitrović, Negoslav Lukić

Banjaluka, Hotel " Bosna", June, 11th-13th, 2015.

УТИЦАЈ ЕТЕРСКИХ УЉА НА ОКСИДАТИВНУ СТАБИЛНОСТ И МИКРОБИОЛОШКИ СТАТУС МЕСА

Марија Бошковић, Јелена Ивановић, Јелена Јањић, Јасна Ђорђевић, Марија Глишић,
Милица Глишић, Бојана Јовановић, Милан Ж.Балтић

Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине, Београд, Србија

Индустрија меса се константно развија трудећи се да повећа обим производње истовремено задовољавајући критеријуме безбедности и квалитета, али и потребе потрошача чија забринутост због употребе артефицијалних антимикробних средстава и конзерванаса расте. Антимикробна активност етарских уља позната је од давнина, а њихова употреба директно у месу или инкорпорација у систем за паковање путем нових технологија може редуковати ризик од патогена преносивих путем хране, успорити раст и размножавање микроорганизама који изазивају квар и повећати одрживост меса и производа од меса. Фенолне компоненте етарских уља поседују и антиоксидативне особине које спречавају или успоравају оксидацију липидних и протеинских компонената меса спречавајући појаву квара услед ужеглости.

Кључне речи: етарска уља, патогени микроорганизми, ужеглост, месо

Овај рад је рађен у оквиру пројекта » Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача«, ТР 031034, финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

THE EFFECT OF ESSEENTIAL OILS ON THE OXIDATIVE STABILITY AND MICROBIOLOGICAL STATUS OF MEAT

Marija Bošković, Jelena Ivanović, Jelena Janjić, Jasna Đorđević, Marija Glišić, Milica Glišić, Bojana Jovanović, Milan Ž.Baltić

University of Belgrade, Faculty of Veterinary Medicine, Belgrade, Serbia

The meat industry is constantly evolving and struggle to increase production at the same time by trying to satisfy the safety and quality criteria, but also the consumer's needs, whose concern regarding the use of chemical preservatives and artificial antimicrobials increase. The antimicrobial activity of essential oils has been known since ancient times, and their application directly into the meat, or incorporated into the packaging systems by using new technology can reduce the risk of food borne diseases and increase the shelf life of meat and meat products by inhibiting the grow of spoilage microflora. Phenolic compounds are the major constituents of essential oils that contribute to their antioxidant capacity and protect meat against lipid and protein oxidative deterioration.

Keywords: essential oils, pathogenic microorganisms, rancidity, meat