

**FAKULTET VETERINARSKI MEDICINE
UNIVERZITET U BEOGRADU**

KATEDRA ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU NAMIRNICA ANIMALNOG
POREKLA



4.

SIMPOZIJUM

**BEZBEDNOST I KVALITET NAMIRNICA
ANIMALNOG POREKLA**

ZBORNIK RADOVA

Beograd , 6. i 7. novembar 2014.

4. SIMPOZIJUM- BEZBEDNOST NAMIRNICA ANIMALNOG POREKLA

Zbornik radova

Organizatori

Fakultet veterinarske medicine Univerzitet u Beogradu

Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla

Predsednik

Prof. dr Milan Ž. Baltić

Organizacioni odbor

Prof. dr Vera Katić, prof. dr Milan Ž. Baltić, prof. dr Vlado Teodorović,

prof. dr Neđeljko Karabasil, prof. dr Snežana Bulajić, prof. dr

Mirjana Dimitrijević, doc. dr Dragan Vasilev, mr Radoslva Savić-

Radovanović i mr Silvana Stajković

Naučni odbor

Prof. dr Vera Katić, prof. dr Milan Ž. Baltić, prof. dr Vlado Teodorović

prof. dr Dragan Šefer

Sekretar

Doc. dr Dragan Vasilev

Urednik

Prof. dr Milan Ž. Baltić

Izdavač

Fakultet veterinarske medicine

Kompjuterska obrada

dr Jelena Ivanović

Štampa

“Naučna” Beograd

Tiraž

200 primeraka

SADRŽAJ

Referati

1. SEDAMDESET PET GODINA OD OSNIVANJA KATEDRE ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU NAMIRNICA ANIMALNOG POREKLA, FAKULTETA VETERINARSKE MEDICINE
Milan Ž. Baltić, Vera Katić 1
2. SALMONELLA INFANTIS U LANCU PROIZVODNJE MESA ŽIVINE
Karabasil Neđeljko, Nataša Galić, Jelena Petković, Jelena Krasić, Jelena Petrović, Mirjana Dimitrijević, Nataša Kilibarda 4
3. HRANA IZVOR ZARAŽAVANJA U EPIDEMIJAMA SALMONELOZA – ISTRAŽIVANJE JAČINE DOKAZA
Nevenka Pavlović, Slavica Maris, Branislava Zlatar, Danka Purić-Kljajić 6
4. MIKOTOKSINI-HAZARD U LANCU ISHRANE
Šefer D, Radulović S, Petrujkić B, Marković Radmila, Milka Popović 19
5. MONITORING AFLATOKSINA M₁ U MLEKU U REPUBLICI SRBIJI
Vera Katić 31
6. ANALITIČKE METODE ZA ODREĐIVANJE AFLATOKSINA U HRANI I HRANI ZA ŽIVOTINJE
S. Stefanović, Jelena Nedeljković Trailović, Vera Katić, D. Milićević, S. Janković, Tatjana Radičević, Mirjana Dimitrijević 51
7. OSNOVNE KARAKTERISTIKE SAVREMENIH MATERIJALA ZA PAKOVANJE NAMIRNICA I OPREME ZA NJIHOVU APLIKACIJU
M. Milijašević, Jelena Babić 66
8. ZNAČAJ I UPOTREBA NANOPAKOVANJA U INDUSTRIJI HRANE
Mirjana Dimitrijević, Marija Bošković, M. Baltić, N. Karabasil, V. Teodorović, D. Vasilev, Vera Katić 81

9. NOVI POGLEDI NA NALAZ <i>YERSINIA ENTEROCOLITICA</i> U MESU SVINJA- PREŽIVLJAVANJE U MODIFIKOVANOJ ATMOSFERI I VAKUUM PAKOVANJU	
<i>Jelena Ivanović, Milan Ž. Baltić, Jelena Janjić, Marija Bošković, Marija Dokmanović, Tatjana Baltić, Vesna Đorđević</i>	83
10. KARAKTERIZACIJA KVALITETA MEDA I DRUGIH PČELINJIH PROIZVODA U CILJU STVARANJA PREPOZNATLJIVOOG BRENDNA NA TRŽIŠTU	
<i>Nebojša Nedić, Milan Baltić, Kazimir Matović, Živoslav Tešić, Dušanka Milojković-Opsenica</i>	91
11. PRIMENA MOLEKULARNIH TEHNIKA DIJAGNOSTIKE U MIKROBIOLOŠKOJ ANALIZI UZORAKA MEDA	
<i>Kazimir Matović, Milan Baltić, Dušan Mišić, Nebojša Nedić, Nedeljko Karbasil, Lazar Ranin, Jelena Ivanović</i>	96

Posteri

1. ISPITIVANJE UTICAJA PAKOVANJA MLEVENOG MESA U MODIFIKOVANOJ ATMOSFERI NA RAST <i>Salmonella</i> spp.	
<i>Jasna Đorđević Marija Bošković, Marija Dokmanović, Nataša Glamočlija, Vesna Đorđević, Jelena Petrović, Milan Ž. Baltić</i>	110

4. Simpozijum – Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla

8. ZNAČAJ I UPOTREBA NANOPAKOVANJA U INDUSTRIJI HRANE

Mirjana Dimitrijević^{*1}, Marija Bošković^{*}, M. Baltić^{*}, N. Karabasil^{*}, V. Teodorović^{*}, D. Vasilev^{*}, Vera Katić^{*}

*Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla, Fakultet veterinarske medicine Univerziteta u Beogradu

Kratak sadržaj

U cilju zadovoljenja sve većih potreba za proizvodnjom hrane koja će do potrošača stići u bezbednom stanju, a istovremeno zadovoljiti njihova očekivanja u pogledu kvaliteta, industrija pakovanja se konstantno razvija i teži ka implementaciji novih tehnologija u koje spada i nanotehnologija. Aplikacijom nanočestica i drugih nanomaterijala različitih organskih i neorganskih jedinjenja u standardne materijale za pakovanje omogućava se poboljšanje osobina pakovanja kao što su fleksibilnost, čvrstina, propustljivost za gasove, vlažnost i svetlost, termalna i hemijska stabilnost i biorazgradivost. Takođe, primena nanopolimernih materijala omogućava konstantan monitoring uslova u pakovanju i na taj način konzerviranje sveže hrane, produžavanje održivosti namirnice, kao i poboljšanje kvaliteta i bezbednosti. Upotreba nanopakovanja na tržištu je dosta usporena i onemogućena nedostatkom podataka o potencijalnom riziku po zdravlje ljudi i uticaju na životnu sredinu, kao i nedostatkom zakonskih regulativa. Ovi nedostaci utiču i na opštu sliku koju potrošači imaju o upotrebni nanotehnologije, ali kada se ovi problemi jednom prevaziđu upotreba nanopakovanja obećava da postane nezamenjiv deo industrijske proizvodnje hrane.

Ključne reči: nanotehnologija, pakovanja, antibakterijske osobine, meso

Abstract

In order to satisfy increasing demand for food production which will reach the consumers in a safe condition, and at the same time meet their expectations in terms of quality, the packaging industry is constantly developing and strives to implement new technologies which include nanotechnology. Application of nanoparticles and other

¹Autor za kontakt: mirjana@vet.bg.ac.rs

4. Simpozijum – Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla

nanomaterials various organic and inorganic compounds in standard packaging materials improve the packaging properties of the polymer-flexibility, gas barrier properties, temperature/moisture/ light stability, thermal and chemical stability and biodegradability. Moreover, the use of polymer nanotechnology allows constant monitoring of packaging conditions, allowing preservation of fresh food, extending the shelf life of foods, as well as improving quality and safety of products. Use of nanopackaging on the market is slowed by a lack of data on potential risk to human health and environmental impact, as well as the lack of legislation. These shortcomings affect the public perception of nanotechnology, but when these problems are overcome application of nanopackaging promises to become an irreplaceable part of industrial production of food.

Key words: nanotechnology, packaging, antibacterial properties, meat

4. Simpozijum – Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

637.04/07(082)

664:658.56(082)

614.31(082)

СИМПОЗИЈУМ Безбедност и квалитет намирница
анималног порекла (4 ; 2014 ; Београд)

Zbornik radova / 4. simpozijum Bezbednost
i kvalitet namirnica animalnog porekla,
Beograd, 6. i 7. novembra 2014. ;
[organizator] Fakultet veterinarske medicine
Univerziteta u Beogradu, Katedra za higijenu
i tehnologiju namirnica animalnog porekla ;
[urednik Milan Ž. Baltić]. - Beograd :
Fakultet veterinarske medicine, 2014 (Beograd
: Naučna). - 102 str. : ilustr. ; 24 cm

Tiraž 200. - Bibliografija uz svaki rad. -
Summaries.

ISBN 978-86-81043-89-9

1. Факултет ветеринарске медицине
(Београд). Катедра за хигијену и технологију
намирница анималног порекла
a) Животне намирнице - Контрола квалитета -
Зборници b) Животне намирнице - Хигијена -
Зборници c) Ветеринарска хигијена -
Зборници
COBISS.SR-ID 210962444