

ТРЖИШТЕ МЕСА



Meso i prerađevine

- Za proizvodnju mesa upotrebljava se stoka za klanje: goveda, svinje, ovce, živina, konji, divljač, riba i td.
- U najširem smislu u meso se mogu svrstati i iznutrice
- Posle klanja meso ima jasno crvenu boju, žilavo je
- Ostavlja se na hlađenje da se obavi proces zrenja mesa (od 24 sata do 8 - 14 dana)
- Meso koje truli – gubi prirodnu boju, potamni, lepljivo, neprijatnog mirisa (pre kod bolesnih životinja)
- Veterinarska kontrola – žigosano meso



Sveže meso se svrstava u sledeće grupe:

- Dobro meso - od zdavih i dobro uhranjenih životinja
- Meso manje vrednosti – mršavih i izgladnelih životinja
- Uslovno dobro meso – meso od životinja koje su obolele a nisu opasne za zdravlje ljudi
- Neupotrebljivo meso – pokvareno ili zaraženo patogenim mikroorganizmima



- Transportuje se samo ohlađeno meso
- Kvalitet svežeg mesa zavisi od: vrste životinje, njene starosti, načina ishrane, zdravstvenog stanja i sl.
- Prema termičkom stanju: toplo ili vruće, odležano, rashlađeno i smrznuto meso
- Smrznuto meso ima najbolje očuvane organoleptičke osobine
- Glavni hranljivi sastojak mišićnih vlakana jesu belančevine (14,5 – 22,5%), voda (40 – 70%), masti (37%), mineralnih materija (oko 1%), ugljenih hidrata (0,1-0,7%)



- Proizvodi od mesa prema Pravilniku svrstava se u osam grupa: usitnjeno meso, kobasice, konzerve, suhomesnati proizvodi, slanina, mast, čvarci i ostali proizvodi od mesa
- Prema trajnosti:
- Trajni (do 35% vode, skladište se 6-8 meseci na sobnoj temperaturi bez promena)
- Polutrajni (35-55% vode, održivost 2-3 nedelje) i
- Sveži (iznad 55% vode)



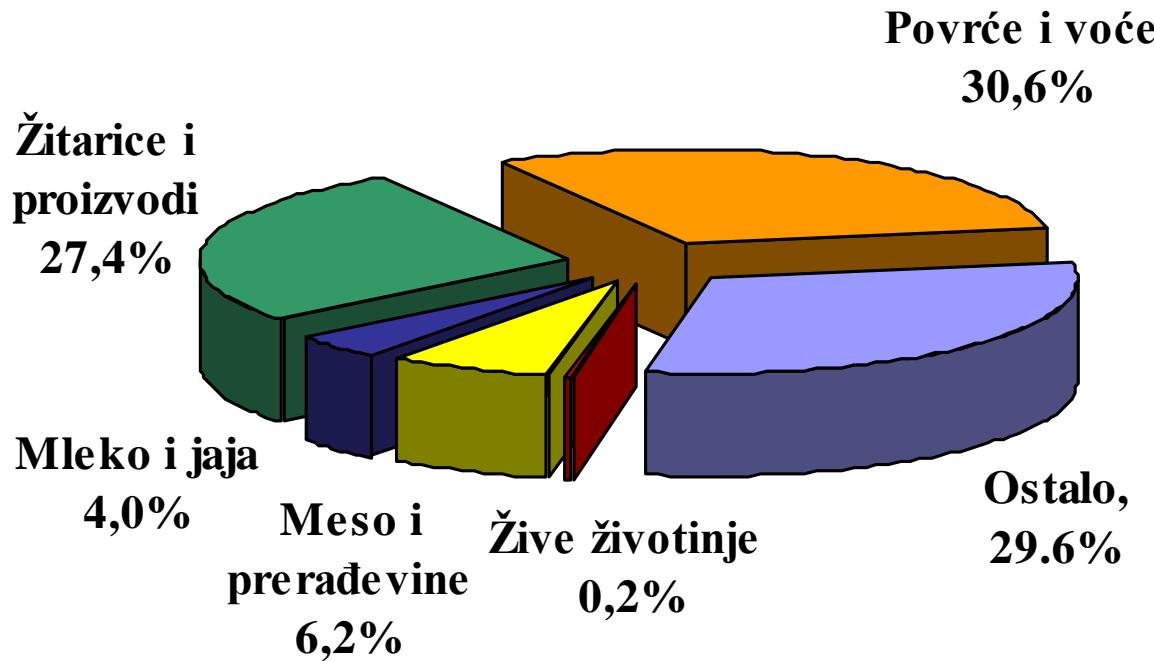
Skladištenje i transport proizvoda od mesa

- Trajne, polutrajne kobasice, suhomesnati proizvodi i proizvodi mesa živine pakuju se u kartonske kutije, drvene sanduke i sl.
- Barene kobasice, kobasice za pečenje i kuvanje u metalne sanduke koji ne rđa

- Na ambalaži moraju bitni vidno označeni: naziv proizvoda, ime i sedište proizvođača, bruto i neto težina, za konzerve i broj komada,kao i težina pojedinih komada
- Čuvanje u prozračenim i suvim prostorijama, okačeni tako da se ne dodiruju
- Prevoz uobičajenim transportnim sredstvima, na duže relacije neophodan sistem rashlađivanja

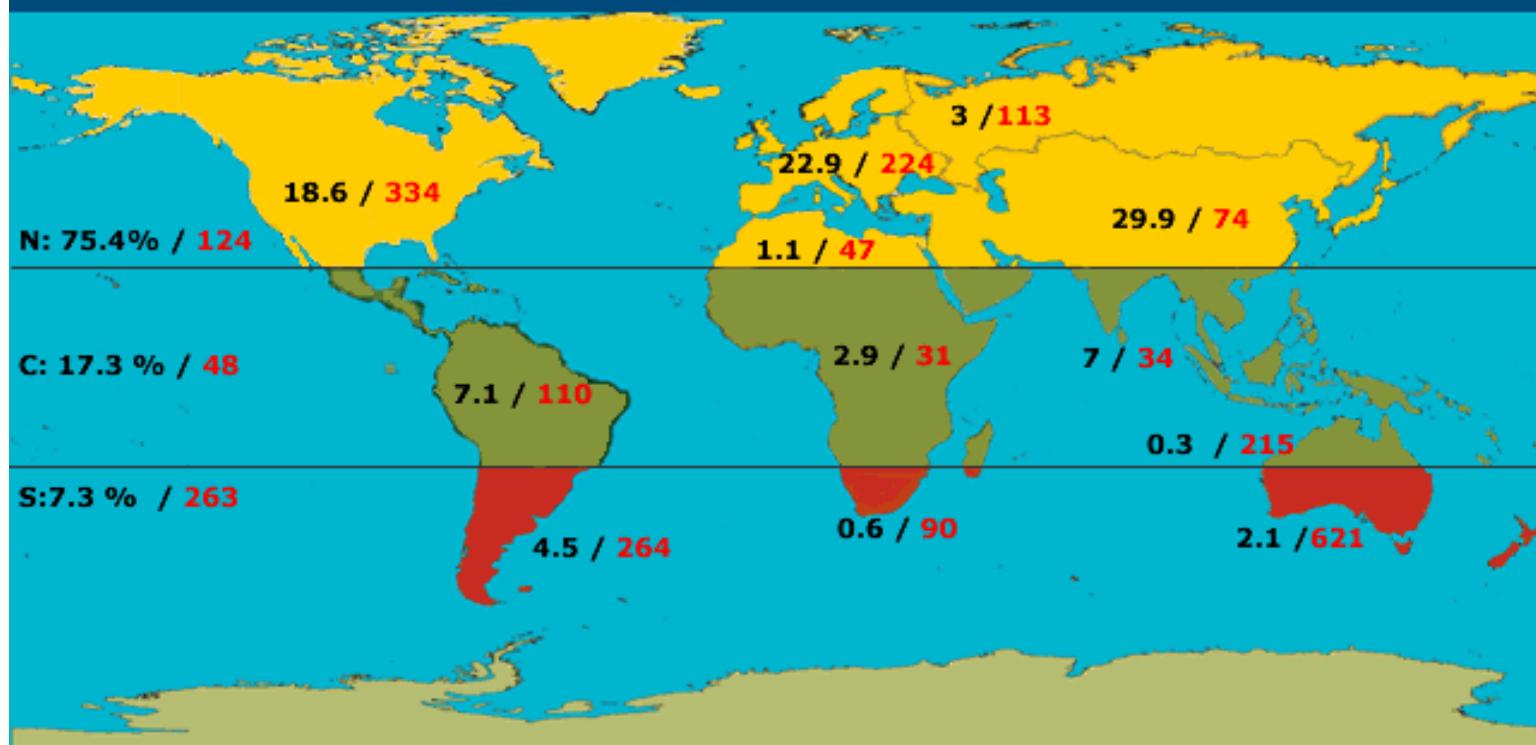


Структура аграрног извоза из Републике Србије





World total and per caput production of meat



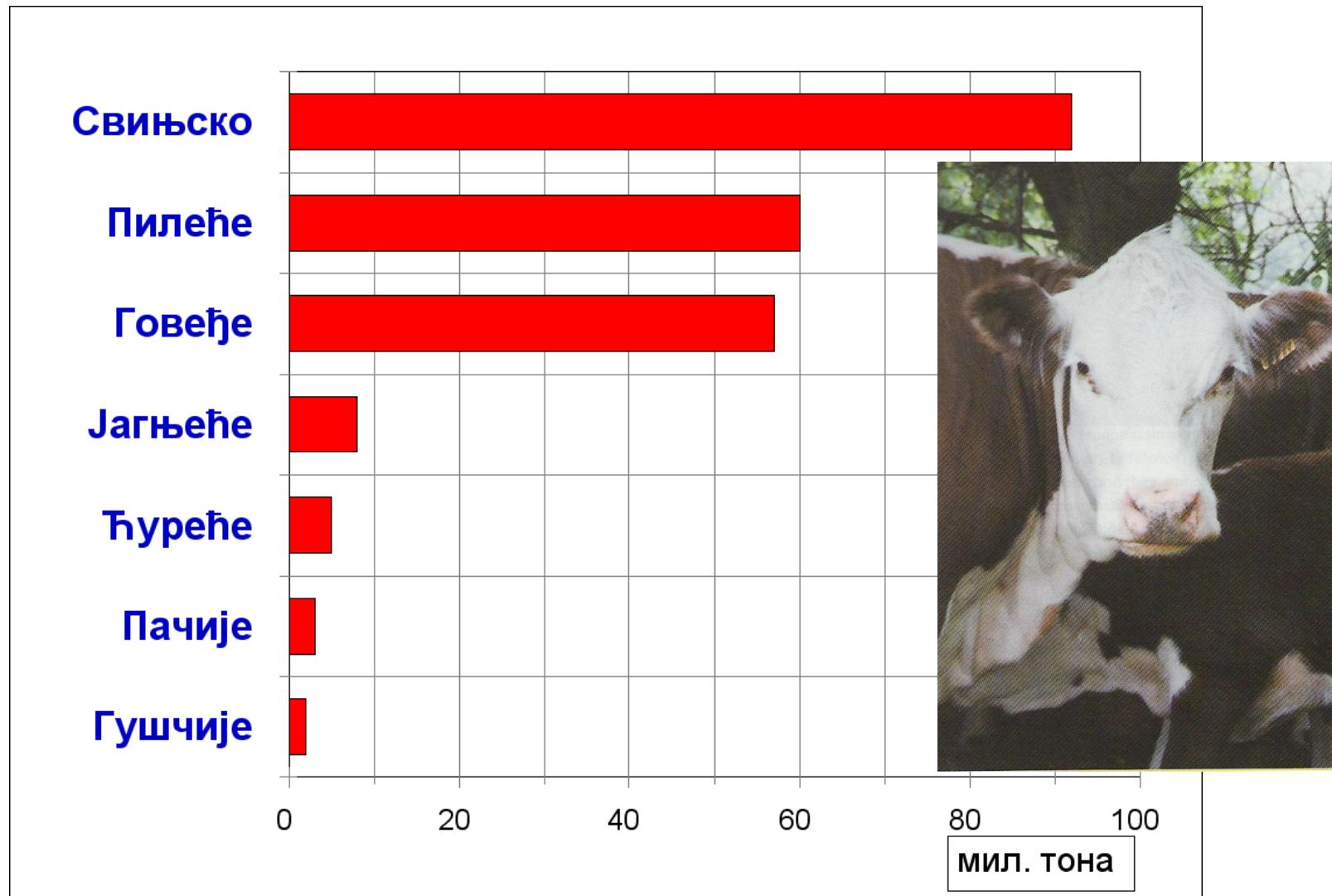
World production (202.3 Mi MT)

America	30.2 %
Europe	22.9 %
Africa	4.6 %
Russia	3 %
Asia	36.8 %
Oceania	2.5 %

Per caput production as % of world average (35,7 Kg)

America	113
Europe	224
Africa	37
Russia	113
Asia	61
Oceania	491

Производња меса у свету





Página Principal

Mapa del Sitio Contáctanos

Енергетска вредност меса

Гушчије

Свињско

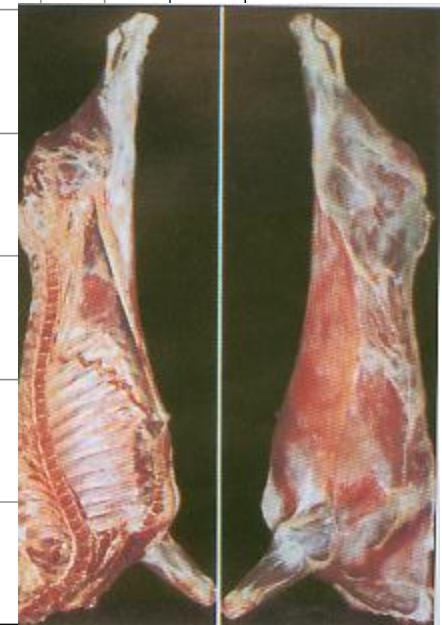
Ћуреће

Овчије

Говеђе

Пилеће

Пачије



Kj.

Потрошња меса у свету

Свињско

Говеђе

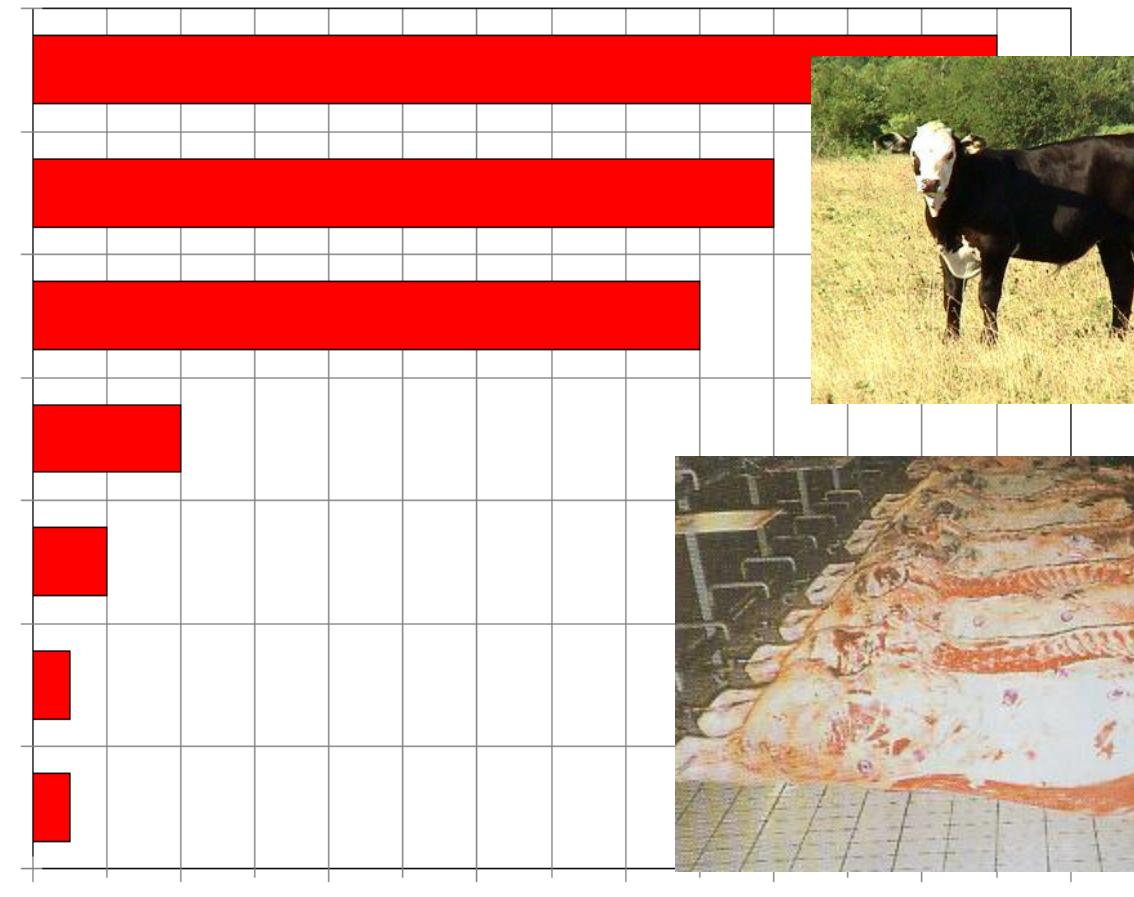
Пилеће

Јагњеће

Ћуреће

Пачије

Гушчије



КГ

Производња меса у Србији

Свињско

Говеђе

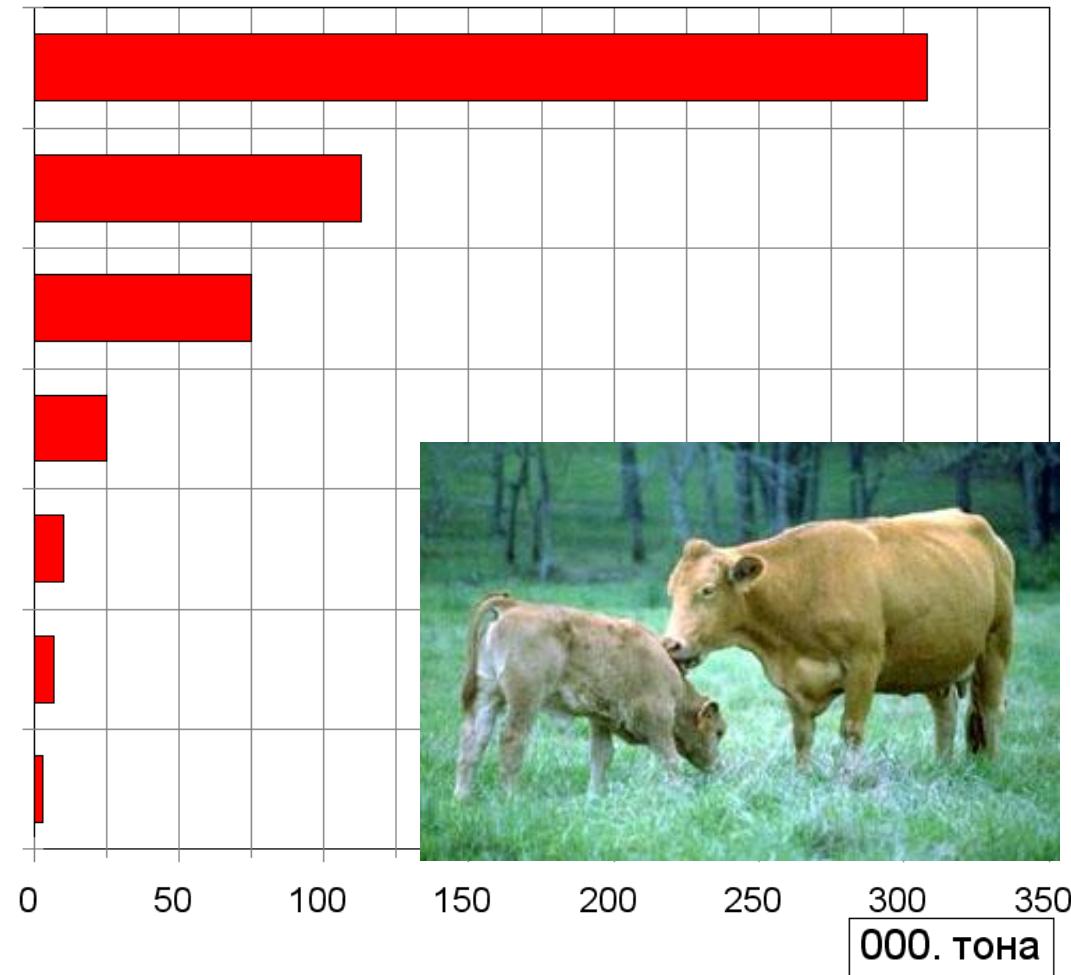
Пилеће

Јагњеће

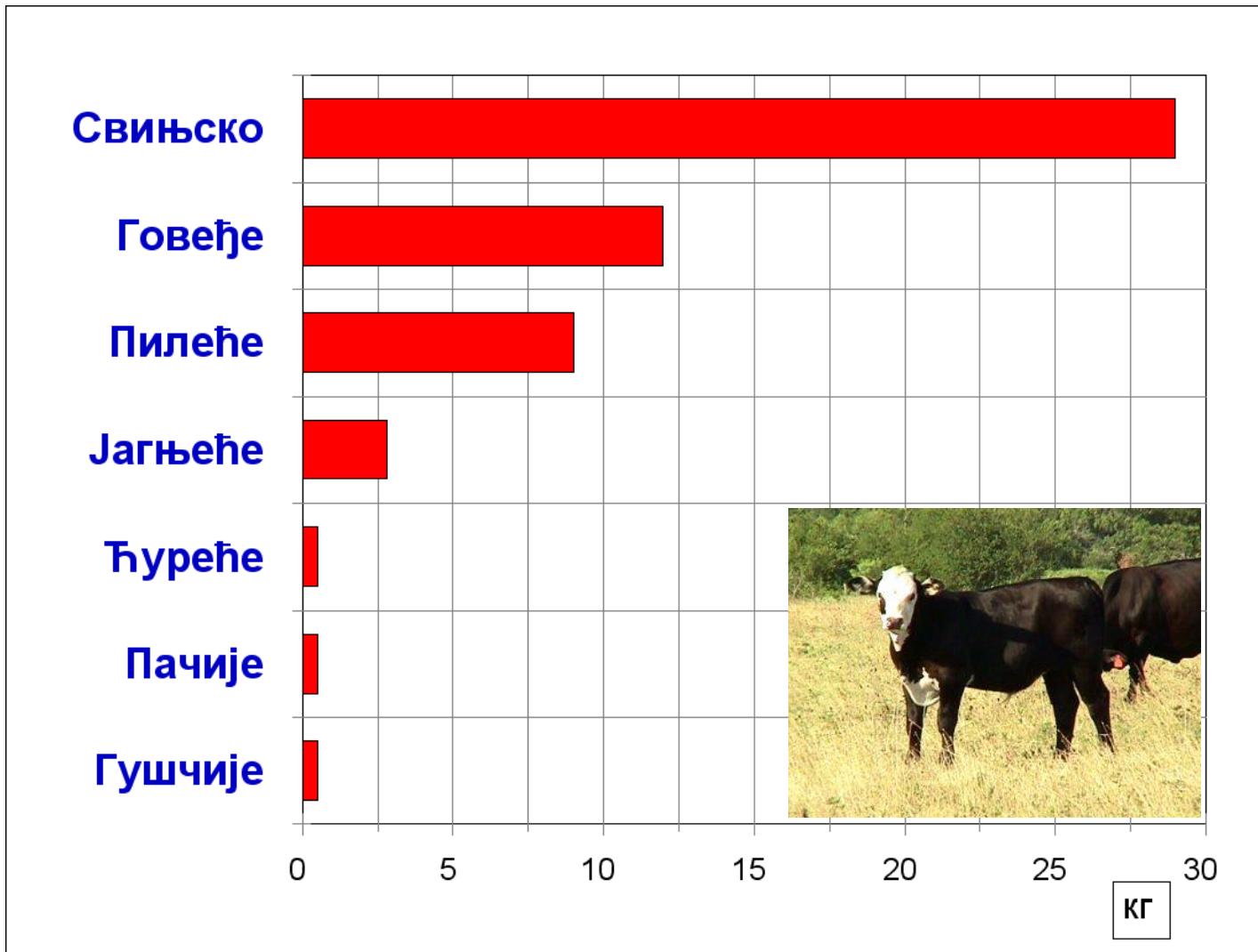
Ћуреће

Гушчије

Пачије



Потрошња меса у Србији



Потрошња меса у Србији

