



INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA – BEOGRAD
INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY – BELGRADE

ZBORNIK KRATKIH SADRŽAJA *BOOK OF ABSTRACTS*

MEĐUNARODNO
56. SAVETOVANJE INDUSTRIJE MESA
INTERNATIONAL
56th MEAT INDUSTRY CONFERENCE

MESO I PROIZVODI OD MESA – BEZBEDNOST,
KULTURA, RAZVOJ, KVALITET ŽIVOTA
MEAT AND MEAT PRODUCTS – SAFETY,
CULTURE, DEVELOPMENT, LIFE QUALITY

Tara – Hotel “Omorika”
12-15. juni 2011. godine
12th-15th June 2011

CIP - Каталогизacija у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

637.5(048)

614.31:637.5(048)

664.9(048)

МЕЂУНАРОДНО саветовање индустрије меса Месо и
производи од меса - безбедност, култура, развој, квалитет
живота (56 ; 2011 ; Тара)

Zbornik kratkih sadržaja = Book of Abstracts / Међународно
56. savetovanje industrije mesa Meso i proizvodi od mesa
- bezbednost, kultura, razvoj, kvalitet života, Tara, 12-15. juni
2011. godine = International 56th Meat Industry Conference
Meat and Meat Products - Safety, Culture, Development,
Life Quality 12th-15th June, 2011 ; [organizator] Institut za
higijenu i tehnologiju mesa, Beograd = [organizer] Institute of
Meat Hygiene and Technology, Belgrade ; [glavni i odgovorni
urednici, editors in chief Dragan Milićević, Aurelija Spirić].
- Beograd : Institut za higijenu i tehnologiju mesa = Belgrade
: Institute of Meat Hygiene and Technology, 2011 (Beograd :
Beoknjiga). - 167 str. ; 29 cm

Uporedno srp. tekst i engl. prevod. - Tiraž 250. - Napomene i
bibliografske reference uz tekst.

ISBN 978-86-82547-06-8

1. Институт за хигијену и технологију меса (Београд)

а) Месо - Апстракти б) Месне прерађевине - Апстракти

COBISS.SR-ID 184233228



INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA – BEOGRAD
INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY – BELGRADE

ZBORNİK KRATKIH SADRŽAJA
BOOK OF ABSTRACTS

MEĐUNARODNO 56. SAVETOVANJE INDUSTRIJE MESA
INTERNATIONAL 56th MEAT INDUSTRY CONFERENCE

MESO I PROIZVODI OD MESA – BEZBEDNOST,
KULTURA, RAZVOJ, KVALITET ŽIVOTA
MEAT AND MEAT PRODUCTS – SAFETY, CULTURE,
DEVELOPMENT, LIFE QUALITY

Tara – Hotel „Omorika”
12-15. juni 2011. godine
12th-15th June 2011

Izdavač/Editor

**INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA – BEOGRAD
INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY – BELGRADE**

**Za izdavača/For Editor
Dr Vesna Matekalo-Sverak**

**Glavni i odgovorni urednici/Editors in Chief
Dr Dragan Milićević
Dr Aurelija Spirić**

Redakcioni odbor/Editorial Board

**Dr Aurelija Sprić, dr Dragan Milićević, dr Snežana Saičić, dr Vesna
Matekalo-Sverak, dr Declan Troy, dr Dragan Rogan, dr Zsigmond Jenej,
dr Martin Alewijn, dr Irina Chernukha, dr Klaus Troeger, dr Slobodan Lilić,
dr Jasna Đinović-Stojanović, dr Vesna Đorđević, prof. dr Ilija Vuković,
prof. dr Milan Ž. Baltić, prof. dr Radomir Radovanović, prof. dr Ljiljana
Petrović, dr Đorđe Okanović**

**Tehnički urednik/Technical Editor
Dr Danijela Šarčević
Radmila Zdravković**

**Lektor/Lecturer
Branka Marković
Olga Devečerski**

ISBN 978-86-82547-06-8

**Tiraž/Number of copies printed
250 primeraka**

**Štamparija/Printing House:
„Beoknjiga” - Beograd**

Štampanje Zbornika kratkih sadržaja finansijski je pomoglo Ministarstvo za prosvetu
i nauku Republike Srbije
*Publication of Book of Abstracts is financially supported by Ministry of education
and science of the Republic of Serbia*

SADRŽAJ NATRIJUM HLORIDA U PROIZVODIMA OD MESA

Prica Nadežda^{1*}, Živkov-Baloš Milica¹, Mihaljev Željko¹, Jakšić Sandra¹

Kuhinjska so je prvi dodatak hrani čiji je konzervirajući efekat poznat već jako dugo. Zastupljenost u svakodnevnoj ishrani doprinela je da kuhinjska so bude jedan od prvih proizvoda dizajniranih kao „funkcionalna hrana“. Međutim, dokazano je da prekomerno unošenje soli, odnosno natrijuma, predstavlja jedan od čestih uzroka hipertenzije i utiče na pojavu različitih drugih oboljenja. Poznato je da natrijum-hlorid utiče na senzorska i mikrobiološka svojstva proizvoda o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa, s jedne strane, ali i na zdravlje ljudi sa druge strane. Pošto važećim Pravilnikom (Sl. list SCG br. 33/2004) nije propisan sadržaj natrijum-hlorida u proizvodima od mesa kao parametar kvaliteta, cilj našeg rada bio je da se utvrdi sadržaj natrijum-hlorida u različitim proizvodima od mesa na novosadskom tržištu. Ukupno je ispitano 260 uzoraka proizvoda od mesa, i to: oblikovano mleveno meso, vegeterijanski namazi, dimljeni proizvodi, fermentisane suve kobasice, fino usitnjene barene kobasice, konzerve od mesa u komadima i kuvane kobasice. Sadržaj natrijum-hlorida određen je volumetrijski. Najmanji prosečni sadržaj natrijum-hlorida utvrđen je u uzorcima oblikovanog mlevenog mesa i iznosio je 2,53%. U uzorcima vegeterijanskih namaza prosečan sadržaj natrijum-hlorida bio je 3,55%, u kuvanim kobasicama 2,95%, a u konzervama od mesa u komadima i u dimljenim proizvodima prosečan sadržaj natrijum-hlorida bio je 3,44%. U fino usitnjenim barrenim kobasicama sadržaj natrijum-hlorida bio je 3,06%, a najveći sadržaj natrijum-hlorida izmeren je u fermentisanim suvim kobasicama i iznosio je 3,71%. Svetska zdravstvena organizacija preporučuje da dnevni unos soli za odrasle, zdrave ljude ne treba da bude veći od 5 – 6 gr. Kako dobijeni rezultati ukazuju da je u pojedinim ispitivanim uzorcima sadržaj natrijum-hlorida veoma blizu gornje granice preporučene vrednosti, neophodna je dalja neprekidna i sistematska kontrola kako bi se dobili što realniji podaci o sadržaju natrijum-hlorida u proizvodima od mesa.

Ključne reči: natrijum-hlorid, proizvodi od mesa.

¹Naučni institut za veterinarstvo "Novi Sad", Rumenački put 20, 21 000 Novi Sad, Republika Srbija.

***Autor za kontakt:** nadja@niv.ns.ac.rs

SODIUM CHLORIDE CONTENT IN MEAT PRODUCTS

Prica Nadežda^{1*}, Živkov-Baloš Milica¹, Mihaljev Željko¹, Jakšić Sandra¹

Common salt is the first food additive whose preserving effect has been known for a long time. Presence of common salt in every day nutrition has contributed

that it becomes one of the first products designed as „functional food“. However, it is proven that excessive intake of salt, i.e. sodium, represents one of the most common causes of hypertension and influences incidence of numerous diseases. It is known that sodium chloride influences sensory and microbiological properties of meat products, on one hand, but also human health, on the other. Since the sodium chloride content in meat products is not regulated (Official Journal of SCG No. 33/2004) as quality parameter, objective of our paper was to establish the quantity of sodium chloride content in various meat products on the market in Novi Sad. In total 260 samples of meat products were tested: shaped minced meat, vegetarian sprads/creams, smoked meat products, dry fermented sausages, fine chopped cooked sausages, meat cans and boiled sausages. Sodium chloride content of was determined volumetrically. The lowest average content of sodium chloride was determined in samples of minced meat – 2,53%. In samples of vegetarian creams the average of sodium chloride content was 3,55%, in boiled sausages – 2,95%, and meat cans and smoked meat products the average of sodium chloride content was 3,44%. In fine chopped cooked sausages it was 3,06%, and the highest content of sodium chloride was determined in fermented dry sausages – 3,71%. World Health organization recommends the daily intake of salt for adults, healthy persons should not be over 5 – 6 gr. Since obtained results show that in certain tested samples the determined amount of sodium chloride was very close to the top recommended value, continuous and systematic control is necessary in order to obtain the most realistic data on of sodium chloride content in meat products.

Key words: sodium chloride, meat products.

¹Scientific Institute of Veterinary Medicine „Novi Sad“, Rumenački put 20, 21 000 Novi Sad, Republic of Serbia.

***Corresponding author:** nadja@niv.ns.ac.rs