

Pitanja:

1. Koja je osnovna podela prema poreklu namernica životinjskog porekla?
2. Koji su jestivi delovi mesa?
3. Navesti proizvode od mesa.
4. Objasniti način izračunvanja klanične težine mesa.
5. Šta je Radman?
6. Koja su svojstva mesa?
7. Šta je mišićno životinjski tkivo?
8. Opisti mišićno životinjski tkivo.
9. Opisati vezivno životinjsko tkivo
10. Koji su osnovni unutrašnji organi (Iznutrice) koje se koriste za mesni proizvodi?
11. Koji je osnovni Hemijski sastav mesta.
12. Koji su najčešći mikroorganizmu u mesu i proizvodima od mesa?
13. Priprema životinje za klanje.
14. Koji su postupci klanja goveda?
15. Koje su kategorije koje se izdvajaju u okviru sanitarnog pregleda mesa i stoke?
16. Koje su posmatrane promene mesa
17. Koji faktori utiču na kvalitet mesa?
18. Uticaj vode na meso i voda koja se nalazi u mesu?
19. Od čega zavisi boja mesa ?
20. Kako se određuje mekoća i sočnost mesa'
21. Kako se utvrđuje aroma, miris i ukus mesa?
22. Kojim teodama se određuje kvalitet i svežina mesa?
23. Opisati Organoleptičke metode.
24. Opisati Fizičko-hemijske metode.
25. Opisati Histološke metode.
26. Opisati postupak Hlađenja mesa.
27. Opisati postupak Smrzavanja mesa.
28. Opisati postupak dva načina dmrzavanja mesa.
29. Koje su prednosti pakovanja mesa?
30. Navesti 4 kategorije usitnjenog mesa.
31. Šta su kobasice, ko se dobijaju, sirovine koje se koriste za njihovu proizvodnju?
32. Koji se omotači koriste za kobasice?
33. Od čega zavisi učinak sterilizacije konzervi?
34. Koje uslove mora ispunjavati konzerva prema propisim?
35. Opisati postupak preade mesa iz grupe suvomesnatih proizvoda.
36. Postupak tehnološke linije dalmatinskog pršuta?
37. Procesi skladištenja suvomesnatih proizvoda su?
38. Osnovne mera zaštite na radu su?