

КАКАО И ЧОКОЛАДНИ ПРОИЗВОДИ У ПРИПРЕМИ ДЕСЕРТА НОВОСАДСКИХ РЕСТОРАТЕРСКИХ ОБЈЕКТА

Јелена Девић¹, Милијанко Портић¹, Никола Вуксановић¹¹

Примљено: 28.02.2015. | Прихваћено: 12.05.2015.

РЕЗИМЕ: Десерт представља круну оброка и ма колико да је оброк био добар или мање добар, десерт засигурно оставља најјачи утисак. Код припреме десерта важну улогу има чоколада као прехранбена сировина или полупроизвод који намеће посебан приступ дефинисања квалитета. При набавци сировина за производњу десерата потребно је водити рачуна о свим аспектима квалитета. Који ће аспект доминирати при одлуци о куповини какао–производа и чоколадних производа за производњу десерата утврдиће резултати овог рада, што је главни циљ. Истовремено, утврдиће се које врсте какао–производа и чоколадних производа користе угоститељи, структура понуде десерата од чоколаде и који аспекти имају највећи утицај на одабир истих у припреми десерата од чоколаде. Постављена је хипотеза рада која гласи: „Технолошки квалитет је кључни аспект у одабиру какао–производа и чоколадних производа за припрему чоколадних десерата“. Резултати истарживања јасно указују да је најважнији технолошки аспект квалитета у припреми десерата, док је цена битан фактор који има утицај код избора производа, а сензорни квалитет производа најмање битан аспект квалитета.

Кључне речи: десерти, какао и чоколада, квалитет, Нови Сад

УВОД

Уобичајено, оброк се састоји од хладног предјела, супе, топлог предјела, главног јела и десерта. Израз „десерт“ означава скуп слатких производа који се послужују после обода. Сходно томе, предмет рад су врсте какао–производа и чоколадних производа који се користе за припрему десерата од чоколаде.

¹ Универзитет у Новом Саду, Природно – математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Трг Доситеја Обрадовића 3, Нови Сад..

¹¹ Висока школа струковних студија за менаџмент и пословне комуникације у Сремским Карловцима, Србија. Контакт: vuksanovicnikola@yahoo.com.

Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за какао-производе, чоколадне производе, производе сличне чоколадним и крем производе, сматрају се следећи производи: какао-маслац, какао-прах (какао), чоколада, ђандуја, млечна чоколада, бела чоколада, пуњена чоколада, чоколада “а ла таза” и чоколадни десерти и пралине („Сл. лист СЦГ“, бр. 1/2005).

На основу овог Правилника формиран је упитник са циљем да се изврши анализа врста какао-производа и чоколадних производа које користе новосадски угоститељи и структура десерата који се припремају од какао-производа и чоколадних производа.

Према Тешановићу (2009, 2012) гастрономски производ је специфична врста прехранбеног производа. Он представља скуп више пољопривредних и прехранбених сировина, полупроизвода и производа интегрисаних у један финални производ, применама различитих метода механичких и топлотних обрада у посебним условима производње и продаје. Код припреме чоколадних десерта важну улогу има чоколада као прехранбена сировина или полупроизвод која намеће посебан приступ дефинисања квалитета. Сходно томе, циљ рада је да се утврди који аспект квалитета (цена, нутритивни, сензорни и технолошки квалитет) има највећи утицај на одабир какао-производа и чоколадних производа у припреми десерата од чоколаде.

Напред наведени циљ истраживања могуће је остварити само уколико се реализују подциљеви, односно постави хипотеза рада која гласи: „Технолошки квалитет је кључни аспект у одабиру какао-производа и чоколадних производа за припрему чоколадних десерата“.

Постављена хипотеза је произашла из дефиниције: „Технолошки аспект квалитета представља својства квалитета сировина“ (Попов-Рађић, 2013). Према томе, веома је важна полазна сировина, у овом случају какао-производ, у припреми десерата која мора да одговара намени. Већина чоколадних десерата у рецептури садржи већи проценат какао-производа који има функцију да обезбеде квалитетну структуру, конзистенцију и боју.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Слична истраживања у ресторанима Новог Сада нису спровођена. У истраживању спроведеном у ресторанима Београда истиче се да је сензорни аспект квалитета најбитнији код припреме готових јела, конкретно свињског печења (Вуксановић и сар., 2014).

Углавном досада су спроведена истраживање, у ресторанима Новог Сада, на основу анализе структуре понуде јела и учешће појединих делова месу у припреми гастрономских производа (Теџановић и сар., 2013; Kalenjук и сар., 2013; Драгичевић и сар. 2014).

У раду ће бити анализа врста и примена какао производа и чоколадних производа, као и аспекти квалитета који имају утицај на одабир истих у припреми десерата. Истовремено, извршиће се анализа структуре понуде чоколадних десерата.

Десерти од чоколаде

Све до XVIII века реч „десерт“ означавала је чин распремања стола. У то доба, обичај је био да се по завршетку обедовања распреди сто и ставе нови столњаци и салвете. Данас, израз „десерт“ означава скуп слатких производа који се послужују после обода. Десерт често асоцира на награду, срећу и празник и пружа пријатан ужитак после обода. Десерти морају бити усклађени са храном која им предходи. Они могу оставити општи утисак о обеду. Њихов избор и припрема морају одговарати многим захтевима: разноврсности, оригиналности, укусу, облику али исто тако и једноставности припреме (Тешановић, 2012).

Чоколадни десерти су, углавном, јаки, калорични и њихов укус сигурно задуго остаје на непцима и у сећању госта, с тога треба водити рачуна, како о томе шта се служи пре десерта, тако и о томе шта се пије током конзумирања чоколадног десерта. Генерално, вино и чоколада се никада не мешају. Интензиван укус чоколаде се такмичи са аромом вина, па горчина чоколаде може да замаскира киселост вина. Нарочито је незгодна комбинација белог вина или шампањца и чоколаде. Након јела би можда најбољи избор били кафа, фини коњак, виски или бренди. Професионалци, дегустатори чоколаде користе једноставну чашу воде јер она гаси прву жеђ и чисти усну дупљу (Портић, 2011).

Порекло и историја какао

Какао, главни састојак чоколаде потиче из тропских низија Јужне Америке, а гаји се последња три миленијума на простору данашње Централне Америке и Мексика. Управо пре три хиљаде година народ Олмека, једна од првих Средњоамеричких цивилизација, био је настањен на подручју јужно од Веракруза у Мексичком заливу. Прва цивилизација која је узгајала какао дрво је била управо цивилизација Олмека, а не Астека, како се уобичајено верује. Још један доказ за то је и потврда лингвиста који су пронашли реч „какао“ у језику Олмека. Коришћење какао је имало многа ритуална, спиритуална и политичка значења за древне народе Средњеамерике (Jacob, Ashkenazi, 2006; Ђурашевић, 2013).

Настанак чоколаде

Чоколада какву данас познајемо је настала захваљујући Холанђанину Конраду Ј. ван Хоутену, који је 1828. године патентирао хидрауличну пресу за дробљење зрна какао, из којих је настао какао прах. Издвајајући какао путер из млевеног зрна, индустрија се нашла пред питањем - шта чинити са том масноћом. Енглез Џозеф Фрај је 1847. године открио како да такав какао прах помеша са шећером и растопљеним какао маслацем. Прву чоколадну таблу изложила је породица Фру 1849. године на трговинском сајму у Бирмингаму, а одмах за њима Кадбуру је на тржиште изнео кутију чоколадних бомбона, баш на сам дан св. Валентина, чиме се чоколада устоличава као производ (Портић, 2011; Хркаловић, 2013).

Подела чоколаде

Основна подела чоколаде је на: тамну, млечну и белу. Оне се међусобно разликују по садржају чврсте материје какаа, млечне масти и какао маслаца.

Тамна (црна) чоколада мора да садржи минимално 34% какао масе. Што већи проценат какао делова садржи, то је квалитетнија. Данас се сматра да је стандард за високо квалитетну црну чоколаду 53% какао делова.

Млечна чоколада - иако је најпопуларнија, није тако квалитетна. Мора да садржи минимум 20 процената какао делова. Овај проценат углавном садрже чоколаде масовне индустријске производње. Високо квалитетне млечне чоколаде садрже око 32% какао делова. За ову врсту чоколаде се додаје млеко у праху у току процеса производње.

Бела чоколада - многи тврде да то у ствари и није чоколада. То је какао путер коме је додат шећер, вештачка арома и млеко. Квалитетна бела чоколада треба имати минимум 26% какао делова. Бела чоколада разликује се од осталих врста чоколаде по томе што нема какао масу која садржи антиоксидансе, што утиче на смањени рок трајања ових производа (Псодоров, 2014).

Квалитет прехранбених производа у служби одређивања аспекта квалитета

Током последњих десетак година појам „квалитет“ је ушао у свакодневни говор. Да би производ био квалитетан мора задовољити све захтеве потрошача - одговарајући састав, изглед, безбедност и примамљиву цену, а са друге стране произвођачу који га пласира мора донети добит - профит.

„Квалитет је представља скуп свих својстава и карактеристика производа или услуга, које се односе на задовољење изражене и утврђене потребе корисника“ (Косар, Рашета 2005).

Када је реч о прехранбеним производима, ниво до којег скуп својствених карактеристика неког од ових производа испуњава захтеве, огледа се у пет група захтева: Хигијенско - токсиколошки - (Qht), Техничко - технолошки - (Qtg), Нутритивни - (Qn), Сензорни - (Qs) и Тржишно - потрошачки - (Qtp) (Попов-Раљић, 2013).

Да би све активности и разматрања у области квалитета производа и услуга уродиле плодом, приступ овој проблематици мора бити објективан и свестран (мултидисциплинаран). Активан рад у овој области, као и импресиван развој аналитичких и сензорних метода, технике и информационих система, условили су усвајање нове стратегије - концепције о управљању квалитетом а то је гастрономски квалитет.

Гастрономски квалитет

Гастрономски производ је специфична врста прехранбеног производа. Он представља скуп више пољопривредних и прехранбених сировина, полупроизвода и производа интегрисаних у један финални производ, применама различитим

тих метода механичких и топлотних обрада у посебним условима производње и продаје. Сложеност гастро производа и услова у којима се припрема намеће посебан приступ дефинисања његовог квалитета (Тешановић, 2009).

Да би се оценио квалитет гастрономског производа или гастрономски квалитет (**QG**) мора се пратити следеће (Попов-Раљић, 2013):

- Сензорни квалитет(**Qs**),
- Хигијенско токсиколошки квалитет(**Qht**),
- Техничко - технолошки квалитет(**Qtt**),
- Нутритивни квалитет(**Qn**),
- Тржишно потрошачки квалитет(**Qtp**).

Да би се у потпуности оценио квалитет гастрономског производа неопходно је ангажовати цео тим стручњака из различитих области. Најчешће се шефови кухиња, приликом одабира намирница, производа и полупроизвода, ослањају на проверене намирнице и на оно што је написано на њиховим декларацијама. Пријем намирница у објекат увек се мора пропатити и том приликом извршити кратка сензорна оцена квалитета.

Сензорни квалитет гастро производа

Сензорни квалитет је један од најбитнијих оцена квалитета који претходи свим другим аспектима.

Сензорика је наука која мери и вреднује својства хране са једним или више чула човека. Сензорни квалитет представља укупни сензорни утисак о узорку који се оцењује (Радовановић и Попов-Раљић, 2000/2001; Попов-Раљић, 2013).

Техничко-технолошки квалитет гастро производа

Техничко – технолошки квалитет - **Qtt** означава карактеристике намирница које утичу на квалитет крајњег гастро производа - јела (нпр. структура, конзистенција, вискозитет, боја, рН вредност).

Ради бољег квалитета гастро производа морају се пратити нова достигнућа у области прехранбене технологије. Приступ који обједињује процесе производње намирница и финалног гастро производа „од њиве до *тврђе*” намеће непосредну сарадњу целог тима стручњака (технолога, микробиолога, ветеринара, угоститеља и др) са заједничким циљем - квалитетан гастро производ (Радовановић и Попов-Раљић, 2000/2001).

Нутритивни квалитет гастро производа

Хранљивим материјама или нутријентима називамо сва хемијска једињења која се могу изоловати у чистом стању из биљних или животињских намирница, а имају одређену улогу у функционисању људског организма. Основне функције

организма су: физички и умни рад, обнављање ћелија, раст и развој, одржавање топлоте и др (Влаховић, 2002).

Хранљиве материје могу се поделити у шест основних група: беланчевине – протеини, угљени хидрати, масти – липиди, витамини, минералне материје и вода (Шкрињар, Тешановић, 2007).

Тржишно потрошачки квалитет гастро производа

Групу тржишно-потрошачких фактора чине **понуда, тражња и цена** гастрономског производа. Ова три главна фактора одређује низ додатних као што су: социјална структура, куповна моћ, верска припадност, обичаји и стечене навике потрошача.

Захтеви који се постављају у области Qtp најчешће се могу свести само на то да гастрономски производ квалитетом и ценом одговори захтевима циљног сегмента потрошача, али и да доноси профит угоститељском објекту (Радовановић, 2000).

МЕСТО И МЕТОДЕ ИСТРАЖИВАЊА

Истраживање је спроведено у следећим угоститељским објектима са територија града Новог Сада: „Атеље“, „La Morena“, „Фиш и Зелениш“, „Сечуан“, „Wine & Delli“, „Зак“, „Тераса“, „Паприка“, „Хедонија“ и „Грапа“.

Критеријум за одбир ресторана јесте да послују минимално три године.

Садржај истраживања одредио је примену одговарајућих метода. До резултата истраживања се дошло:

- Коришћењем домаћих и страних литературних извора;
- Теренским истраживањем (посматрањем, прикупљањем података, анкетирањем);
- Статистичким и графичким методама.

У оквиру метода истраживања коришћена је техника анкетирања заснована на упитнику, који је у складу са Правилнику о квалитету и другим захтевима за какао-производе, чоколадне производе, производе сличне чоколадним и крем производе. Приликом анализе литературе користила се метода синтезе и анализе које су комбиноване према специфичностима истраживања у раду. Прикупљање података извршено је у периоду мај-јун 2014. године у коме је успешно попуњено десет анкетних упитника.

Подаци добијени анкетирањем су разврстани, статистички обрађени и графички приказани применом апликационог програма за персоналне рачунаре Microsoft Office Excel 2010.

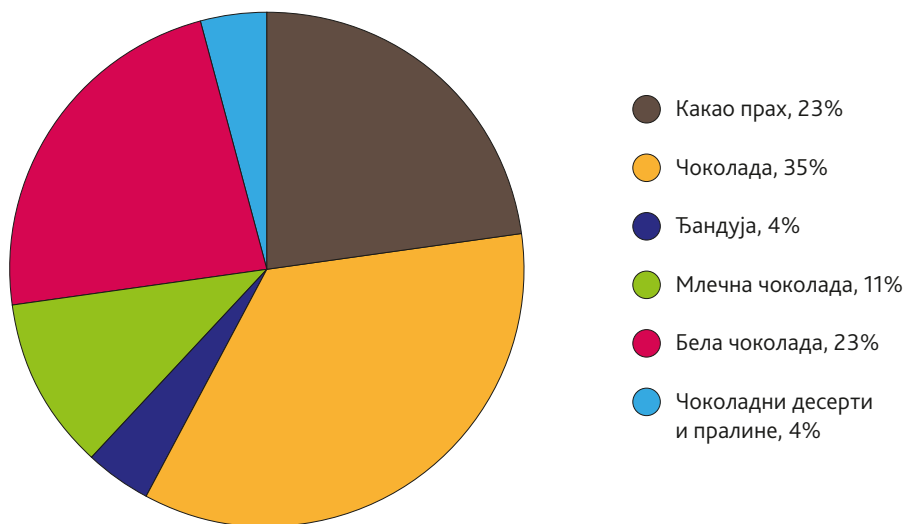
РЕЗУЛТАТИ РАДА И ДИСКУСИЈА

У анкетирању су учествовали менаџери ресторана или шефови кухиња који су у директном контакту са какао-производима и чоколадним производима који се набављају и користе.

Анализа какао-производа и чоколадних производа које набављају новосадски угоститељи

Анкетно истраживање је омогућило анализу производа које набављају новосадски угоститељи за припрему десерата. На основу резултата приказаних у графикаму 1 може се констатовати да се највише користи чоколада (35%), а затим бела чоколада и какао прах са по 23%, док се најмање користи млечна чоколада (11%), ђандуја и чоколадни десерти и пралине са по 4%. Остали производи као што су какао-маслац, пуњена чоколада и чоколада „а ла таза“ се не налазе на графикаму, што значи да су искључени из употребе, односно, новосадски угоститељи их не користе у производњи чоколадних десерата.

Важно је истаћи ресторан „Тераса“ који се налази на Петроварадинској тврђави као позитиван пример увођења новина. Заправо, једино овај ресторан користи ђандују у производњи чоколадних десерата и тако стиче конкурентску предност. Ђандуја се користи за припрему декорације и нугат торте, што чини финални гасто-производ јединствен и даје му посебне сензорне квалитете.



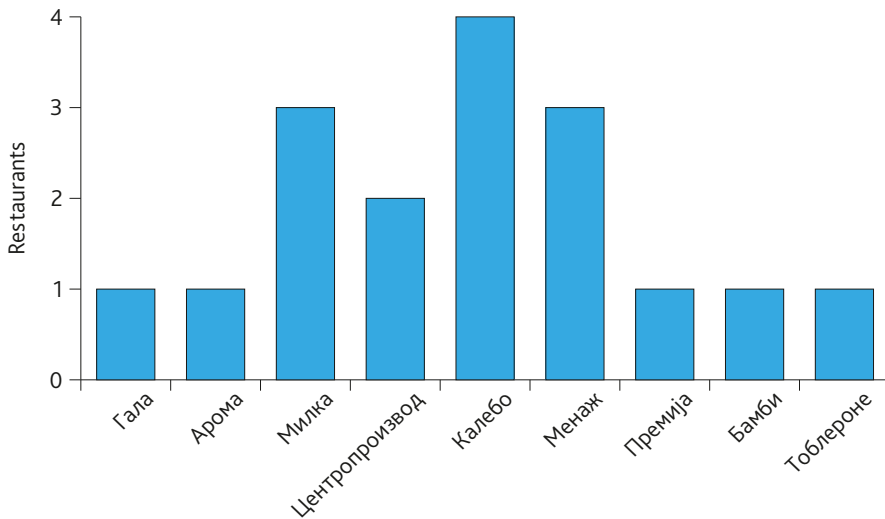
Графикон 1. Заступљеност какао - производа и чоколадних производа

Анализа произвођача какао-производа и чоколадних производа

Анализирајући структуру производа који се употребљавају у ресторанима, приказаних у графикону 2, може се констатовати да се највише користе какао-производи и чоколадни производи од произвођача Калебаут (Callebaut). Њихови производи се користе у ресторанима “Тераса”, “La Morena”, “Wine & Delli” и “Зак”.

На другом месту, користе се производи од домаћег произвођача чоколаде Менаж и швајцарског произвођача чоколаде Милка који се користе у три ресторана: „Хедонија”, „Грапа” и „Атеље”.

Такође, користе се производи још једне домаће компаније која се према заступљености у новосадским ресторанима налази на трећем месту, а то је Центропроизвод. Најмање производа се користи од следећих произвођача: Гала, Арома, Премија, Бамби и Тоблероне.

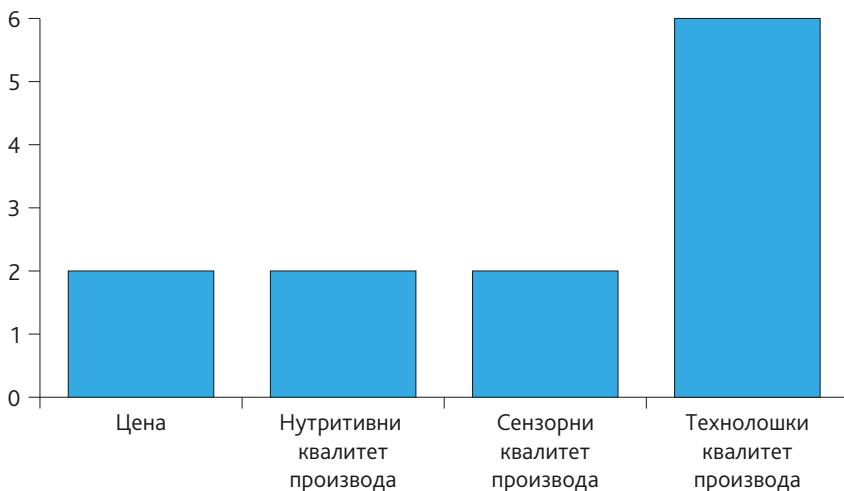


Графикон 2. Анализа какао – производа и чоколадних производа

Задатак менаџмента угоститељског објекта јесте да у сарадњи са шефом кухиње одреди који производ највише одговара захтевима (рецептури и нормативу) десертата, као и да буде информисан са понудом производа на тржишту.

Анализа аспеката који имају утицаја на одабир какао-производа и чоколадних производа

Анализа аспеката који имају утицај на одабир производа је била следећа фаза у резултатима. Анализирајући резултате приказане у графикону 3, може се констатовати да је у свим ресторанима најважнији технолошки апсект квалитета при одабиру какао-производ и чоколадних производа. На основу добијених резултата може се потврдити хипотезу која гласи: „Технолошки квалитет је кључни аспект у одабиру какао-производа и чоколадних производа за припрему чоколадних десерата”.



Графикон 3. Анализа аспекта који имају утицај на одабир какао-производа и чоколадних производа

Технолошки квалитет је важан аспект јер је свим анкетираним угоститељима битно да производ одговара намени, односно да је погодан за припрему чоколадних десерата и да гости у сваком тренутку добију финални производ уједначеног квалитета.

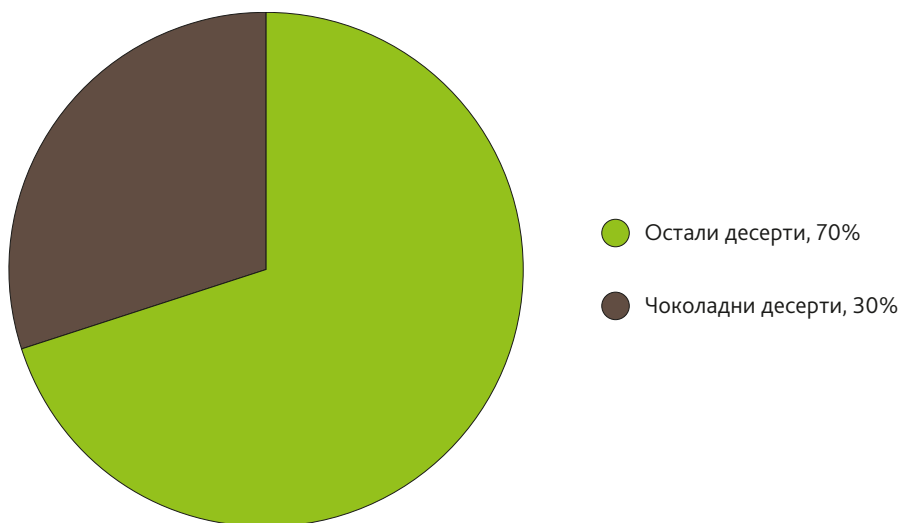
Други аспект по важности коју придају новосадски угоститељи јесте цена. Циљ менаџмента у угоститељству јесте профит али и дугорочан успех кроз задовољство потрошача. У анализираним ресторанима, седам од десет пажљиво бира цену производа које набављају за припрему чоколадних десерата.

Сензорни квалитет производа налази се на трећем месту и само три ресторана узимају у обзир овај аспект, а то су ресторани „LaMorena”, „Атеље” и „Wine&Delli”. Сходно томе, може се предпоставити да угоститељи нису упућени у овај аспект, који својим факторима (општи изглед, укус, мирис, боја) доприноси квалитету финалног гастрономског производа.

На графикону 3 приказан је скор нутритивни квалитет производа. Може се констатовати да овај аспект није битан у куповини одређеног производа. Резултати указују да угоститељски радници још нису свесни важности познавања нутритивне вредности производа, односно финалног гастрономског производа. Сходно томе, ови недостаци су претња домаћем угоститељству јер нису у кораку са светским трендом и може се предвидети губитак трке у борби са конкурентима. Такође, може имати утицај намањен број гостију којима је битно да имају евиденцију о уносу калорија. Недовољна посвећеност нутритивном квалитету производа се може тумачити и као шанса коју треба да искористе угоститељи како би се издвојили у односу на конкуренцију и стекли тржишну предност.

Анализа структуре понуде десерата у новосадским ресторанима

До резултата овог сегмента истраживања дошло се теренским истраживањем у оквиру кога су коришћене методе посматрања и прикупљања података. У новосадском ресторатерству структура понуде десерата је изразито хетерогена, а значајну групу чине чоколадни десерти. На основу анализе графикана 4 можемо констатовати да су чоколадни десерти са 30% заступљени у структури понуде анализираних ресторана док остали десерти чине 70% понуде.



Графикон 4. Структура понуде чоколадних десерата

Преглед структуре понуде омогућава одређивање удела чоколадних десерата. Од 67 десерата колико их се укупно припрема у свим анкетираним ресторанима чак 27 су чоколадни. Број чоколадних десерата би био већи да су у обзир узети и десерти у чијој припреми учествује чоколада, али је нека друга намирница доминантнија па се из тог разлога не сматрају чоколадним десертима.

Према анализи прикупљених података, најчешће се понавља тирамису као десерт за чији припрему се користе какао-производи. Следећи по фреквенцији понављања је чоколадни мус. Поред ова два представника чоколадних десерата и новосадском угоститељству припрема се чоколадни татр као позитиван пример промена у понуди, јер се припрема у само једном ресторану и омогућава диференцирање од конкуренције.

ЗАКЉУЧАК

Коришћењем различитих литературних извора, теренским истраживањем у које је било укључено посматрање, прикупљање података и анкетирање, коришћењем статистичких и графичких метода дошло се до следећих закључака:

- Истраживањем је утврђено да анкетирани ресторани при одлици о куповини какао-производа и чоколадних производа не узимају у обзир нутритивни аспект. Овај недостатак пажње угоститеља може се тумачити као шанса за укључивање овог аспекта квалитета ради добијања нутритивно избалансираног менија и јеловника.
- Истраживање је показало да постоје какао-производа и чоколадни производи које новосадски угоститељи не користе и који су непознати. На основу ове чињенице, шефови кухиња и посластичари могу да креирају нове десерте и на тај начин своју понуду учине разноврснијом.
- Избор произвођача какао-производа и чоколадних производа које набављају новосадски угоститељи је широк. Разлог за то треба тражити у постојању великог броја различитих чоколадних десерата. У прилог новосадским угоститељима иде и чињеница да је најзаступљенији произвођач какао-производа и чоколадних производа белгијска компанија Callebaut која производи фину белгијску чоколаду од које се добијају висококвалитетни финални производи.
- У будућа истраживања треба укључити већи број угоститељских објеката како би се могли поредити резултати. Такође, истраживање може укључити поновљене студије у истим ресторанима како би се утврдила веродостојност резултата.
- Истраживање је јасно указало да је новосадским угоститељима најважнији технолошки аспект квалитета чиме је потврђена хипотеза.

ЛИТЕРАТУРА

- Влаховић, М. (2002). *Храна*. Виша пословна школа, Нови Сад.
- Vuksanović, N., Portić, M., Tešanović, D., Kalenjук, B., Dragičević, D. (2014). *The sensory quality assessment of roasted pig in the restaurants in Belgrade*. XVIII International ECO-CONference 2014, SAFE FOOD, Serbia. pp. 431 – 439.
- Девић, Ј. (2014). *Примена какао – производа и чоколадних производ у привреди гесераиу у новосадском ресторатерсйву*. Дипломски рад. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Драгичевић, Д., Тешановић, Д., Портић, М., Вуксановић, Н. (2014). Структура гастрономске понуде јела од свињског меса у ресторатерству Београда. *Зборник радова Дейарсймана за георафију, туризма и хойтелијерсйво*, 43-2, ПМФ, Нови Сад, стр. 211 – 221.
- Ђурашевић, О. (2013). *Чоколадне чаролије у йосласйичарсйву код нас и у евройским ресторанима и хойелима*. Мастер рад. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

- Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006). *The world cookbook for students*. Greenwood Press.
- Косар, Љ., Рашета, С. (2005). *Изазови квалитетива*. Висока хотелијерска школа, Београд.
- Kalenjuk, B., Živković, M., Banjac, M. (2013). *Hot hors-d'oeuvres in Hospitality and Tourism offer in Novi Sad*. Contemporary trends in Tourism and Hospitality. University of Novi Sad, Faculty of science, Department of geography, tourism and hotel management. pp. 333 – 341.
- Попов – Раљић, Ј. (2013). *Сензорна анализа хране и њиха*. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Портић, М. (2011). *Гасџрономски њроизвод*. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Правилник о квалитету и другим захтевима за какао-производе, чоколадне производе, производе сличне чоколадним и крем-производе („Сл. лист СЦГ“, бр. 1/2005).
- Псодоров, Ђ. (2014). *Основи њекарсџива и њосласџичарсџива*. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Радовановић, Р., Попов-Раљић, Ј. (2000/2001). *Сензорна анализа њрехрамбених њроизвода*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд.
- Тешановић, Д. (2009). *Гасџрономски менаџменџ*. Висока хотелијерска школа, Београду.
- Тешановић, Д. (2012). *Основе џасџрономије за менаџере*. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Tešanović, D., Živković, M., Banjac, M. (2013). Structure of cold starters in the restaurants of Novi Sad and their importance for the development of tourism. *Journal for theory and practice of hotel industry*, Hotelink. Vol. 21-22. pp. 408-415.
- Хркаловић, С. (2013). *Евројска њонуда чоколадних њосласџица*. Дипломски рад. Природно – математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Шкрињар, М., Тешановић, Д. (2007). *Храна у џосџиџељсџиву и њено чување*. Природно-математички факултет, Нови Сад.