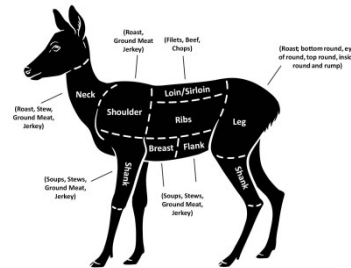




Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

Предметни професор:
Проф. др Драган Тешановић

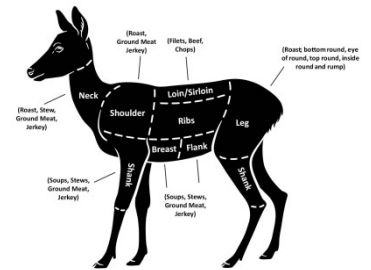
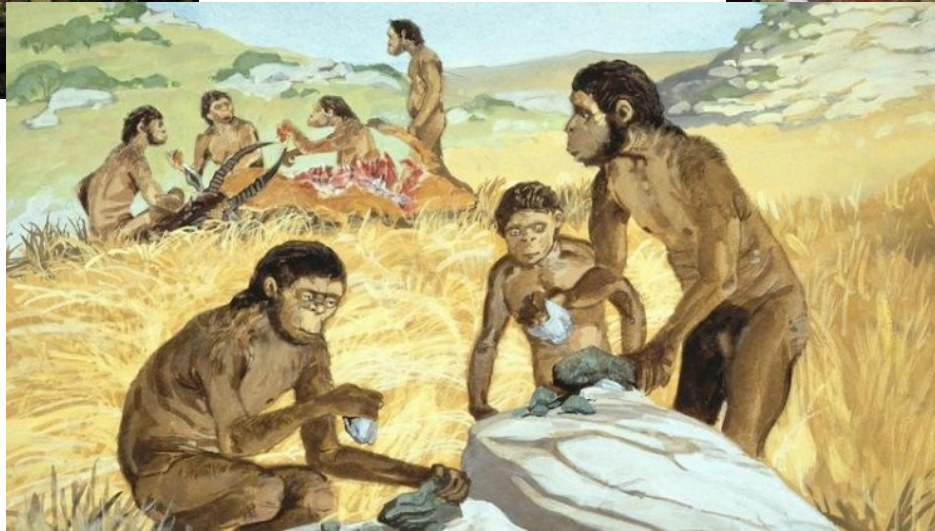
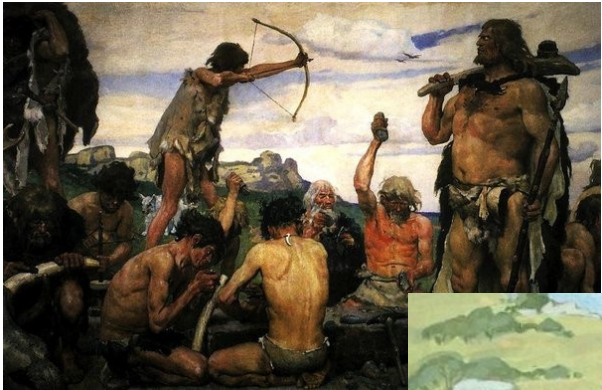




Значај меса и меса дивљачи у исхрани и гастрономији



Историја употребе меса дивљачи



Месо и јела од дивљачи, 2022.

Значај меса дивљачи у исхрани

*Вредност меса одређена је
садржајем и саставом*

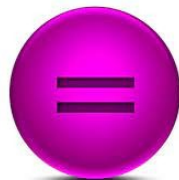


1г протеина/уг.хидрата=17кЈ (4.1 Kcal)

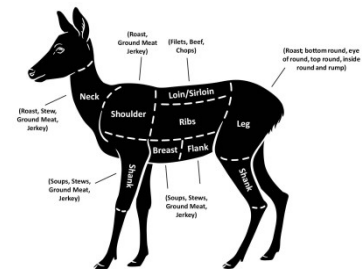


1г масти=38кЈ (9.1 Kcal)

Месо и јела од дивљачи, 2022.



Дневне људске
потребе се могу
задовољити са 100-
150г меса



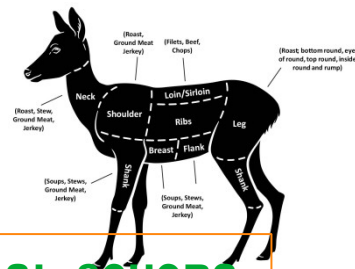
1кг телесне масе



0.8 г протеина

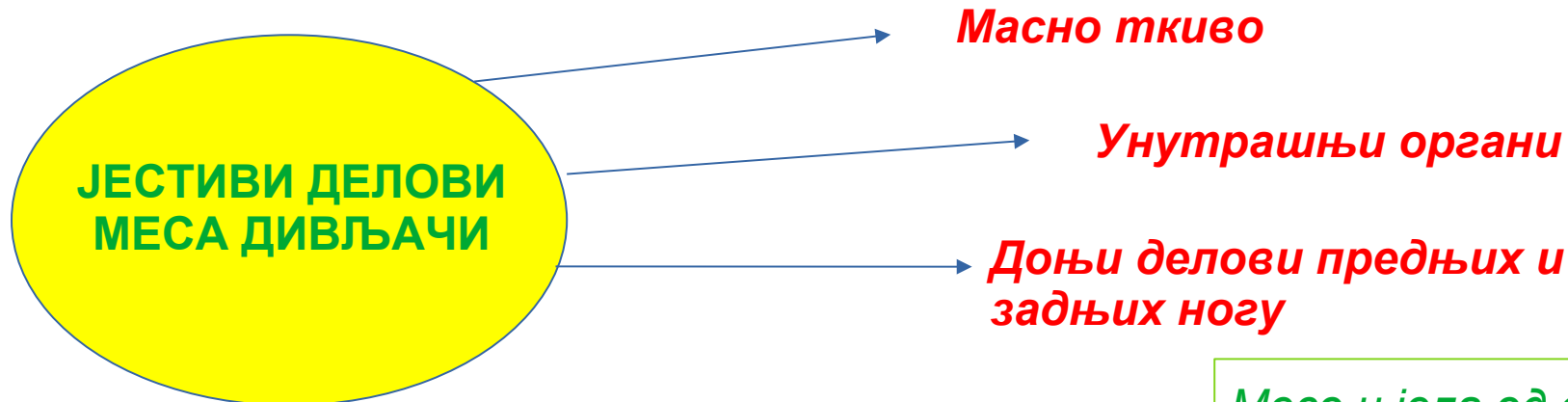
Месо и јела од дивљачи, 2022.

Дефиниција меса дивљачи



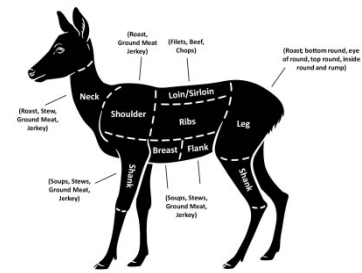
Месо дивљачи се добија одстрелом и клањем дивљих животиња: зечева, дивљих свиња, дивокоза, јелена, срна, медведа, јаребица, препелица, дивљих гусака, дивљих пловки, дивљих голубова, грлица и фазана.

Под месом дивљачи подразумевају се мишићи (*мишићно ткиво*) са кожом или без, са припадајућим масним и везивним ткивом, костима и хрскавицама, крвним и лимфним жилата, лимфним чворовима, и живцима у природној вези.



Месо и јела од дивљачи, 2022.

Хемијски састав меса



КОМПОНЕНТЕ МЕСА

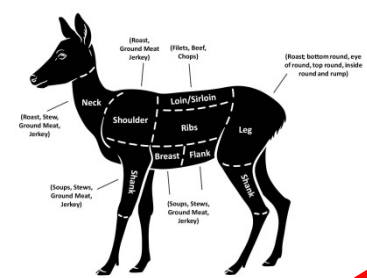
Органске

- *Протеини 16-24%*
- *Непротеинске азотне материје 16-24%*
- *Маси 1-30%*
- *Угљени-хидрати*

Неорганске

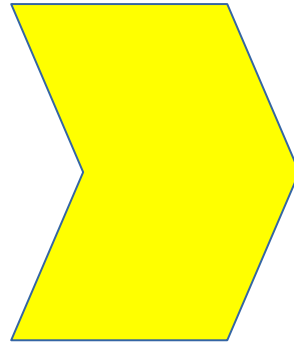
- *Вода 50 – 77%*
- *Минералне материје 0,8,- 1,2%*

Месо и јела од дивљачи, 2022.



Грађа меса и меса од дивљачи

ГРАЂА МЕСА



Скелетни мишићи

Попречно-пругасти мишићи

Везивно ткиво

Масно ткиво

Нерви и епително ткиво

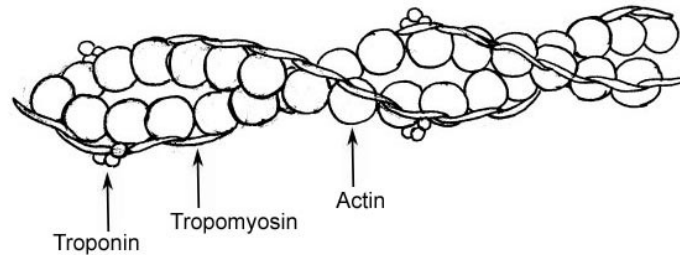
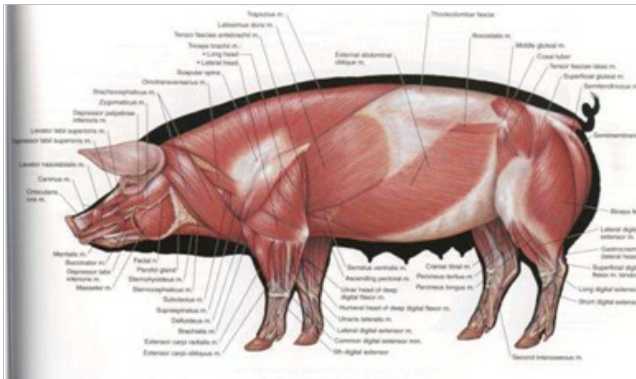
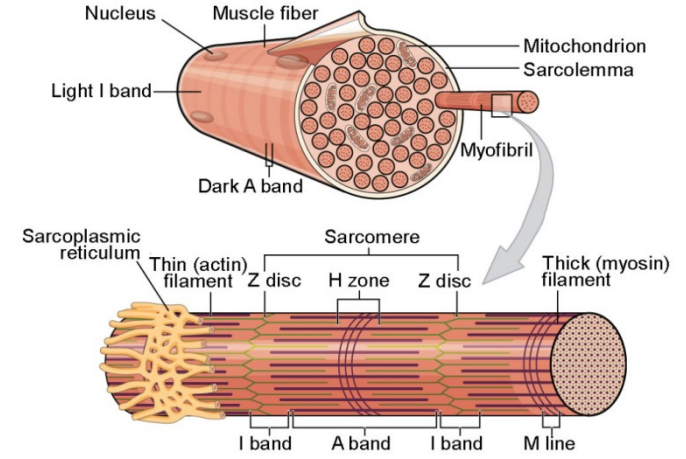
Месо и јела од дивљачи, 2022.

Скелетно мишићно ткиво

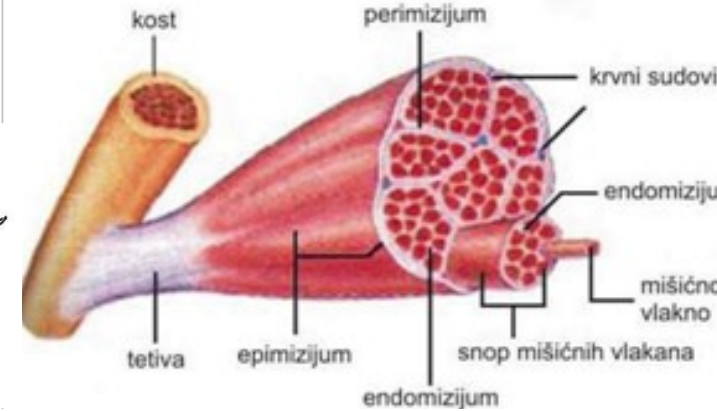
Мишић је грађен од примарним мишићних снопића које обавија визивноткивна овојница (ендомисиум).

Више прим. снопића гради секундарне мишићне снопове, који су обавијени везивноткивном овојницом (перимисиум) кроз коју пролазе крвни, лимфни и нервни судови.

На површини скелетног мишића је везивноткивна опна (епимисиум) која обавија примарне и секундарне снопиће и чини мишић компактним. Мишићна влакна чине 75-92% волумена мишића



Građa skeletnog mišića



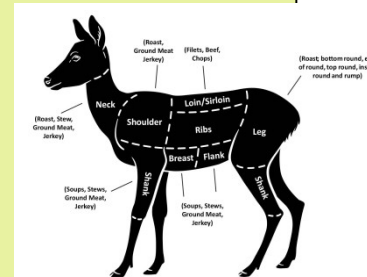
КВАЛИТЕТ МЕСА

Фактори који утичу на квалитет меса пре клања (премортални):

1. *врста*
2. *раса,*
3. *пол,*
4. *старост,*
5. *услови држања,*
6. *исхрана,*
7. *транспорт,*
8. *утовар-истовар*
9. *начин омамљивања*

Фактори који утичу на квалитет меса после клања (постмортални):

1. *стање ригор мортиса,*
2. *поступак технолошке обраде трупа*
3. *пол,*
4. *старост,*
5. *услови држања,*
6. *исхрана,*
7. *транспорт,*
8. *утовар-истовар*
9. *начин омамљивања*



Пожељни и непожељни квалитет меса

ПРЕМОРТАЛНИ И
ПОСТМОРТАЛНИ
ФАКТОРИ

Нормално месо (нутритивни, технолошки,
сензорни, здр.безбедни, микробиолошки аспект)

Бледо, меко и водњикаво месо

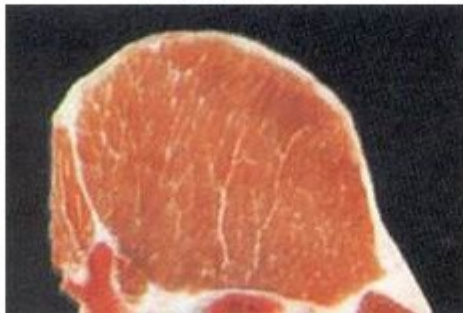
Тамно, чврсто и суво

Тврдоћа настала хлађењем

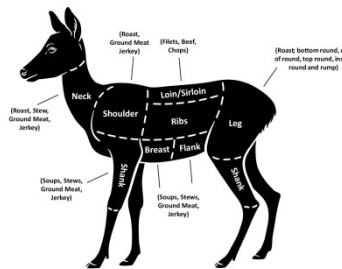
DFD



Normal

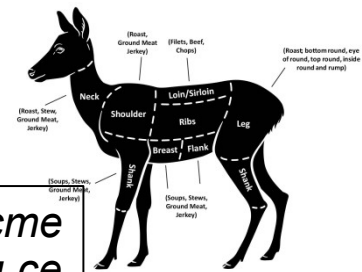


PSE



Месо и јела од дивљачи, 2022.

Аспекти квалитета нормалног меса



- **Нутритивни квалитет** (подразумева да месо исте расе, старости и са исте регије трупа, због исхране, има различит нутритивни састав. Квалитетнијим се сматра оно које има већи садржај ове компоненте).

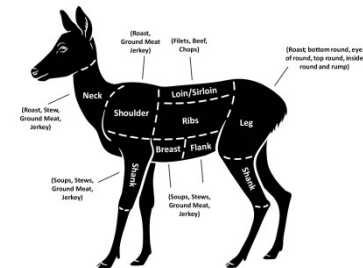
- **Технолошки квалитет** (подразумева да је комад меса погодан за производњу јела или производа). За дефинисање техн.квалитета веома су значајн сл. параметри: боја, способност везивања воде и пластичност, рН, мекоћа и сочност, арома и укус итд)

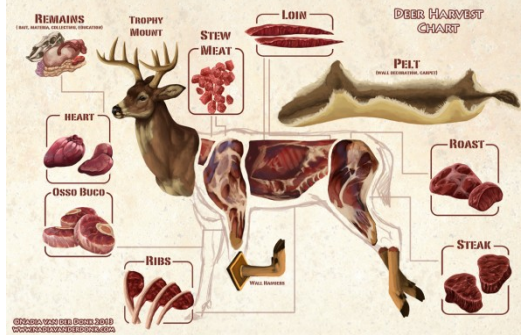
- **Сензорни квалитет** – оцена помоћу људских чула, вида, укуса, мириса, додира и слуха. Врши се пробањем, додиривањем, запажањем и мирисањем.

- **Здравствено-безбедни квалитет** (радионуклеиди, тешки метали, пестициди, и др недозвољене материје)

- **Микробиолошки квалитет** – (опасност од присуства микроорганизама, бактерија). Најпогодније температуре за очување микробиолошког квалитета је на од -1.5 до 2 степена.

Утицај начина лова на квалитет меса дивљачи





МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

Хвала на пажњи!

др Драган Тешановић, редовни професор