

Konzumacija trajnih suhomesnatih proizvoda kod studentske populacije

Senjak, Vedrana

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Tourism and Rural Development in Požega / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:277:014074>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-16**



Repository / Repozitorij:

[FTRR Repository - Repository of Faculty Tourism and Rural Development Požega](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**



VEDRANA SENJAK, 0253053053

**KONZUMACIJA TRAJNIH SUHOMESNATIH
PROIZVODA KOD STUDENTSKE POPULACIJE**

ZAVRŠNI RAD

Požega, 2024. godine

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**

PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

**KONZUMACIJA TRAJNIH SUHOMESNATIH
PROIZVODA KOD STUDENTSKE POPULACIJE**

ZAVRŠNI RAD

IZ KOLEGIJA TEHNOLOGIJA MESA I RIBE

MENTOR: Helena Marčetić, dipl. ing.

STUDENT: Vedrana Senjak

JMBAG studenta: 0253053053

Požega, 2024. godine

SAŽETAK

Trajni suhomesnati proizvodi su mesni proizvodi koji su obrađeni i konzervirani na način koji im omogućuje dulju trajnost bez potrebe za hlađenjem ili smrzavanjem. To su različite vrste proizvoda kao što su kobasice, slanina, kulen, pršut i slični proizvodi. Svaka vrsta ima svoj karakterističan okus i teksturu. Trajni suhomesnati proizvodi su prehrambeni proizvodi koji su vrlo popularni među studentskom populacijom. Studenti često posežu za trajnim suhomesnatim proizvodima, kao što su kulen, kobasica i slanina, umjesto svakodnevnih obroka poput ručka i večere. Najčešći uzrok je nedostatak vremena ili nezadovoljstvo obrokom u studentskom restoranu. Osim toga, isti se proizvodi često koriste i za doručak, kao međuobrok te na proslavama i raznim druženjima. Stoga je u ovom radu provedena anketa o konzumaciji trajnih suhomesnatih proizvoda kod studentske populacije. Anketa je pokazala da svi ispitanici, osim jedne osobe, konzumiraju trajne suhomesnate proizvode. Više od 50 % studentske populacije trajne suhomesnate proizvode konzumira više puta tjedno, a najčešće su to kulenova seka ili slavonska kobasica. Iz svega je vidljivo da studenti preferiraju i konzumiraju razne vrste trajnih suhomesnatih proizvoda.

Ključne riječi: trajni suhomesnati proizvodi, meso, studenti, anketa

ABSTRACT

Durable cured meat products are meat products that are being processed and preserved in a way that allows them to last longer without the need for refrigeration or freezing. These are different types of products such as sausages, bacon, sausage, prosciutto and similar products. Each species has its own characteristic taste and texture. Durable cured meats are food products that are very popular among the student population. Students often reach for permanent cured meat products, such as kulen, sausage and bacon, instead of everyday meals such as lunch and dinner. The most common cause is lack of time or dissatisfaction with a meal in a student restaurant. Therefore, in this paper, a survey was conducted on the consumption of durable cured meat products in the student population. More than 50 % of the student population consumes durable cured meat products several times a week, and most often these are „kulenova seka“ or Slavonian sausage. From this survey, it is evident that students prefer and consume various types of durable cured meat products.

Key words: durable cured meat products, meat, students, survey

Sadržaj

1. UVOD.....	1
2. PREGLED LITERATURE.....	2
2.1. Meso.....	2
2.1.1. Sastav mišićnog tkiva i mesa.....	2
2.1.2. Energetska vrijednost i kemijski sastav mesa.....	3
2.2. Sirovine za proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda.....	3
2.3.1. Kulen.....	4
2.3.2. Slavonska šunka.....	5
2.3.3. Slanina.....	6
2.3.4. Buđola.....	7
2.3.5. Kobasice.....	8
2.3.6. Pečenica.....	8
3. MATERIJALI METODE.....	9
4. REZULTATI I RASPRAVA.....	10
5. Zaključak.....	17
6. Literatura.....	18

1. UVOD

Trajni suhomesnati proizvodi su prehrambeni proizvodi koji su podvrgnuti procesima sušenja i konzerviranja kako bi im se produžio rok trajanja i poboljšala praktičnost skladištenja. Isti uključuju razne mesne proizvode poput kobasica, kulena, šunke, pečenice, buđole, slanine i sličnih proizvoda.

Proces sušenja uključuje uklanjanje vlage iz mesa, često kombinacijom soli, dimljenja i zračenja. Isti proces pomaže u sprječavanju razvoja mikroorganizama koji uzrokuju kvarenje hrane. Trajni suhomesnati proizvodi imaju dug rok trajanja što ih čini praktičnim za skladištenje i dugoročnu upotrebu. Važno je pravilno skladištiti trajne suhomesnate proizvode kako bi se spriječila kontaminacija i očuvala njihova kvaliteta. Pridržavanje uputa proizvođača o skladištenju i datumu trajanja je ključno.

Sušeni mesni proizvodi su obično bogati proteinima i mastima, što ih čini kaloričnima. Također mogu sadržavati sol i konzervanse pa se preporučuje konzumirati ih umjereno i uključivati iste u raznoliku prehranu.

Kvalitetni trajni suhomesnati proizvodi obično dolaze od pouzdanih proizvođača s dugom tradicijom i reputacijom u izradi suhomesnatih proizvoda. Isti proizvodi su često specifični za određene regije i kulture pa imaju različite varijacije u okusu i teksturi diljem svijeta.

Cilj ovog završnog rada je provesti anketu o konzumaciji trajnih suhomesnatih proizvoda među studentskom populacijom, uvidjeti njihove prehrambene navike i preferencije u svezi istih proizvoda.

2. PREGLED LITERATURE

2.1. Meso

Meso je dugo vremena bilo prepoznato kao ključna namirnica u ljudskoj prehrani. Postoji razlika između općeg i specifičnog pojma mesa. U opći pojam mesa spadaju tjelesna tkiva životinja koje se koriste za prehranu ljudi. To uključuje većinu dijelova tijela životinje, osim kože, probavnog trakta, spolnih organa i dijelova vezanih uz probavu.

Meso u užem smislu definira se kao mišićno tkivo koje je obavijeno vezivnim tkivom i kostima. Vezivno tkivo i masno tkivo povezuju se zajedno kako bi stvorili strukturu mišića. Ovdje se uključuju hrskavice, limfni čvorovi, krvni čvorovi, kosti i živčana vlakna koji su sastavni dijelovi mišićno-koštanog sustava.

Kada se spominje "čisto meso", to se odnosi na mišićno tkivo koje ne uključuje kosti, hrskavicu, tetive, ligamente niti značajne naslage masnog tkiva. Ovo je često ono što ljudi preferiraju za konzumaciju zbog svoje mekoće i teksture.

U cjelini, meso ima važnu ulogu u prehrani ljudi, pružajući proteine i hranjive tvari koje su bitne za tijelo. Ovisno preferencijama i kulturi, ljudi konzumiraju različite vrste mesa i pripremaju ga na različite načine kako bi zadovoljili svoje prehrambene potrebe (Ivanković et al., 2013).

2.1.1. Sastav mišićnog tkiva i mesa

Životinjski organizam sastoji se od različitih vrsta tkiva s različitom strukturom i sastavom. U svrhu tehnologije i prehrane, razlikuje se nekoliko vrsta tkiva: mišićno tkivo, masno tkivo, hrskavicu, vezivno tkivo, unutarnje organe, kosti i krv.

Mišićno tkivo čini značajan udio u organizmu životinje, obično između 40 % i 70 % težine obrađenog trupa. Kada je riječ o prehrani, mišićno tkivo se ističe zbog svoje visoke hranjive vrijednosti. Ono je bogato bjelančevinama (proteinima) i čini osnovni sastojak mesa. U svom kemijskom sastavu, mišićno tkivo sadrži elemente kao što su dušik (N), ugljik (C), vodik (H) i kisik (O). Ovi isti elementi prisutni su u mastima i ugljikohidratima. Osim toga, meso sadrži vodu, te manje količine minerala i vitamina (Ivanković et al., 2013).

2.1.2. Energetska vrijednost i kemijski sastav mesa

Energetska vrijednost mesa može se jednostavno izračunati kao umnožak masenih udjela i pojedinih osnovnih gradivnih tvari u mesu i njihovih energetske vrijednosti: 1g masti potpunim izgaranjem daje 38,9 kJ (1 kcal = 4,186 J), 1 g proteina potpunim izgaranjem daje 17,2 kJ, dok 1 g ugljikohidrata potpunim izgaranjem daje 17,2 kJ. (D. Kovačević, 2004).

Kemijski sastav mesa, odnosno mišićnog tkiva životinja, varira ovisno o raznim čimbenicima kao što su vrsta životinje, uzgojni faktori, prehrana, spol, dob, uzrast, fiziološko stanje i područje trupa. U prosjeku, sastav mesa obično sadrži oko 68 do 73 % vode, iako može dosegnuti i do 77,3 % kod bikova. Bjelančevine čine 18,5 do 23 % mesa, s podjelom na mikrofibrilarne (oko 10 %), sarkoplazmatske (6,5 %) i stromatske (3,5 %) bjelančevine. Lipidi, ili masti, čine 3 do 11 % mesa, pri čemu je sadržaj kolesterola otprilike 0,5 %. Također, u sastavu su prisutne nebjelančevinaste dušične tvari (1,5 %), ugljikohidrati i nedušične tvari (1%, uključujući 0,8% glikogena) te anorganske tvari (1 %).

Za ljudsku konzumaciju koristi se mišićje zdravih životinja. Zdravstveni nadzor nad mesom obuhvaća provjeru stanja životinja prije klanja, te pregled mesa i unutarnjih organa nakon obrade. Na temelju tih pregleda, meso i organi mogu biti kategorizirani kao:

- Upotrebljivi za prehranu ljudi bez ograničenja.
- Uvjetno upotrebljivi, što znači da se mogu koristiti uz određene uvjete ili nakon dodatnih postupaka obrade.
- Upotrebljivi za preradu, što znači da se mogu koristiti za proizvodnju prerađevina, ali ne za direktnu ljudsku konzumaciju.
- Neupotrebljivi za prehranu ljudi.

Meso koje je pregledano i označeno odgovarajućim žigovima potvrđuje svoju upotrebljivost prema navedenim kategorijama. Ovaj postupak osigurava sigurnost mesa namijenjenog ljudskoj konzumaciji, te se tako sprječavaju eventualni rizici za zdravlje potrošača (Hrvatska enciklopedija, url).

2.2. Sirovine za proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda

U suhomesnate proizvode ubrajamo proizvode dobivene soljenjem ili salamurenjem te sušenjem ili dimljenjem svinjskog, goveđeg i ovčjeg mesa ili mesa kopitara (Hamel i Sagrak 2003).

Trajni suhomesnati proizvodi su toplinski neobrađeni proizvodi od svinjskog mesa, ili bez pripadajućih kostiju, potkožnog masnog tkiva i kože, s dodatkom drugih sastojaka. (Pravilnik o mesnim proizvodima, NN 62/18). Trajni suhomesnati proizvodi su pretežno sačinjeni od mesa svinjskog porijekla, a mogu se i proizvoditi od mesa drugih životinja te stavljati na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti naznačena vrsta životinje od koje meso potječe. (Pravilnik o mesnim proizvodima, NN 62/18)

2.3. Trajni suhomesnati proizvodi

2.3.1. Kulen

Kulen pripada u trajne, fermentirane kobasice. Prema Pravilniku o mesnim proizvodima, NN 62/18), trajne kobasice su proizvodi od krupnije usitnjenog svinjskog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, crvene začinske paprike i češnjaka, uz mogućnost dodataka šećera, drugih začina ili ekstrakata začina, starter kultura, aditiva i arome dima.

Nakon obrade i punjenja podvrgavaju se fermentaciji, sušenju te zrenju s dimljenjem ili bez dimljenja. U sebi sadrže maksimalno 40 % vode i minimalno 16 % bjelančevina, to jest 22 % u kulenu. Specifična senzorska svojstva (okus, miris) trajnih kobasica su rezultat bakterijske fermentacije (tehnološke aktivnosti mikroflora) za koje se vrijeme povećava količina mliječne kiseline i drugih metabolita mikroorganizama, procesa zrenja pod utjecajem proteolitičkih i lipolitičkih egzogenih i endogenih enzima, procesa dimljenja i dodavanja začina (Senčić, 2015).



Slika 1. Kulen (Novosel kulen, url)



Slika 2. Sušenje kulena (Agroklub, url)

2.3.2. Slavonska šunka

Prerada svinjskih butova, točnije proizvodnja šunki, odvija se u više faza: primarna obrada i hlađenje butova, soljenje butova, tiještenje (prešanje) butova, dimljenje (sušenje) butova i zrenje šunki. Svinjski butovi se prvo obrađuju nakon klanja. U ovoj fazi uklanja se križna kost i zdjelične kosti. Nakon što su butovi pripremljeni, slijedi soljenje. Soljenje je ključni korak u proizvodnji šunke jer daje šunki karakterističan okus i proizvodi njezinu trajnost. Butovi se sole ručnim utrljavanjem soli s unutarnje, a zatim s vanjske strane. Nakon soljenja, butovi se tijeste ili prešaju kako bi se uklonilo višak vode i mesnog soka iz mesa. Butovi se stavljaju na drveni stol ili mramornu ploču, zatim se na njih stavlja čiste daske koje pritišću kameni utezi. Time dobivaju svoj željeni pravilniji oblik koji je pogodan za narezivanje šunki na ujednačene nareske. Sljedeća faza je dimljenje butova. Butovi se izlažu dimu, često koristeći drvo ili drvene komade, kako bi se postigao poseban okus i aromu. Osim što daje karakterističan okus, dimljenje također pomaže u sušenju mesa. Nakon dimljenja, butovi se stavljaju na zrenje u specifične mikroklimatske uvjete Slavonije. Ovdje šunka ostaje neko vrijeme kako bi razvila svoj puni okus i postigla željenu konzistenciju. Zrenje traje oko 120 dana (Senčić, 2009).



Slika 3. Šunka (Vinkulja.hr, url)



Slika 4. Tiještenje/ presanje butova (Pršut Voštane, url)

2.3.3. Slanina

Slanina se dobiva salamurenjem, sušenjem, soljenjem, kuhanjem ili dimljenjem čvrstog masnog tkiva, ili masnog tkiva svinja, s kožom ili bez kože. Slanina se u promet stavlja kao suha i kuhana slanina. Suha slanina može biti suhi podbradak (goder), plećna slanina, leđna slanina, carsko meso i mesnata slanina, također se mogu proizvoditi i druge vrste suhe slanine. Slanina kao suhomesnati proizvod mora imati tipičan izgled, ugodan miris, ne smije imati oštećenja poput rupa i udubina, komadi moraju biti čitavi, ne smije biti ljigava ni sluzava. Dobro prerađena i propisno čuvana slanina je čvrsta, bijela, a mesni dijelovi su ružičaste do tamnocrvene boje (Hamel i Sagrak 2003).



Slika 5. Suha slanina (Beta ruralina, url)

2.3.4. Buđola

Buđola ili suha vratina je trajni suhomesnati proizvod od svinjske vratine bez kosti. Buđola je proizvod koja ima dugu tradiciju proizvodnje na hrvatskom području te se često može pronaći i na domaćem tržištu. Proizvodnja buđole ili suhe vratine se vrši postupkom salamurenja ili soljenja, uz dodatak nekih drugih začina ili začinskog bilja. Ostale faze proizvodnje buđole su procesi sušenja i zrenja, bez ili sa provedbom postupka dimljenja. (Pravilnik o mesnim proizvodima, NN 62/2018).



Slika 6. Buđola (Pik Vrbovec, url)

2.3.5. Kobasice

Kobasice su proizvodi koji su dobiveni punjenjem umjetnih ili prirodnih omotača smjesom usitnjenog mesa, čvrstog masnog tkiva, masnog tkiva, iznutrice i kože. Kobasice mogu biti: kuhane, barene, polutrajne, trajne, kobasice za pečenje i kobasice od iznutrica. Trajne suhomesnate kobasice se proizvode od sirovog usitnjenog svinjskog mesa, od čvrstog masnog tkiva i dodataka bez prethodne toplinske obrade. Trajne kobasice su: zimska salama, srijemska kobasica, milanska salama i kulen. U završnom proizvodu najviše može biti 40 % vode, sušenje se odvija na dimu i zraku (Hamel i Sagrak 2003).



Slika 7. Zimska salama (Kudelić, url)

2.3.6. Pečenica

Suha svinjska pečenica je trajni suhomesnati proizvod, salamuren ili soljen, sušeni i dimljeni vanjski dio svinjskih leđa. Prethodno sa svinjskih leđa odstranjene su kosti, masno i vezivno tkivo (Hamel i Sagrak 2003). Primjerice, dalmatinska pečenica je proizvod koji spada u skupinu trajnih suhomesnatih proizvoda te zbog same tehnologije prerade i odlike proizvoda, vrlo je slična suhoj svinjskoj pečenici (Pravilnik o mesnim proizvodima, NN 62/2018). U proizvodnji dalmatinske pečenice se isključivo koristi krupna sol, te različiti dopušteni aditivi i konzervansi uz obveznu primjenu dima u početnoj fazi sušenja (Marijanović-Radica, 1939).

3. MATERIJALI METODE

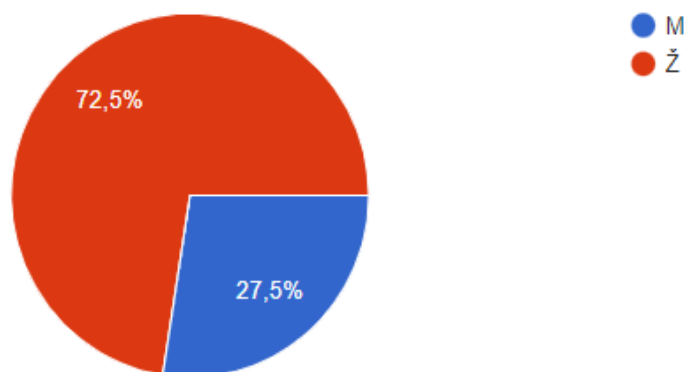
Anketni upitnik (Prilog 1) koji je korišten za provođenje istraživanja sadrži općenita pitanja koja su postavljena sudionicima kako bi se utvrdili njihov spol, dob, regija u Hrvatskoj u kojoj žive, te specifična pitanja koja se odnose na jedan dio prehrane, točnije konzumiranje trajnih suhomesnatih proizvoda.

S prvih nekoliko pitanja želi se utvrditi konzumiraju li sudionici trajne suhomesnate proizvode, koliko često ih konzumiraju, koje vrste suhomesnatih proizvoda najčešće konzumiraju, koje vrste najviše preferiraju te u kojim prilikama ili situacijama ih uobičajeno konzumiraju.

Jedno od idućih pitanja odnosi se na poznavanje autohtonih trajnih suhomesnatih proizvoda, gdje su ispitanici sami pisali poznaju li vrste suhomesnati proizvoda koji pripadaju autohtonoj skupini te proizvode li u kućanstvu iste. Preostala pitanja odnose se na faktore pri odabiru proizvoda, a to su kvaliteta i pouzdanost, cijena, dostupnost, izgled, preporuka, marka, okus te zdravstvene tvrdnje.

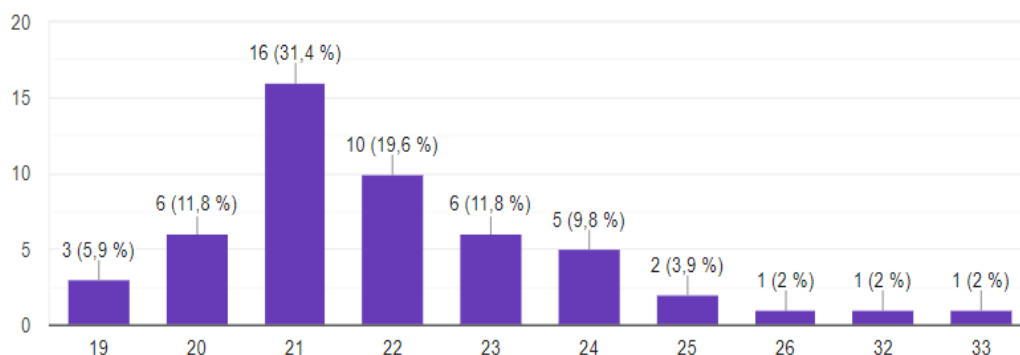
Istraživanje je provedeno putem Google obrasca, a podaci su statistički obrađeni. Sudjelovao je 51 ispitanik isključivo studentske populacije, različite dobi i iz različitih dijelova Republike Hrvatske.

4. REZULTATI I RASPRAVA



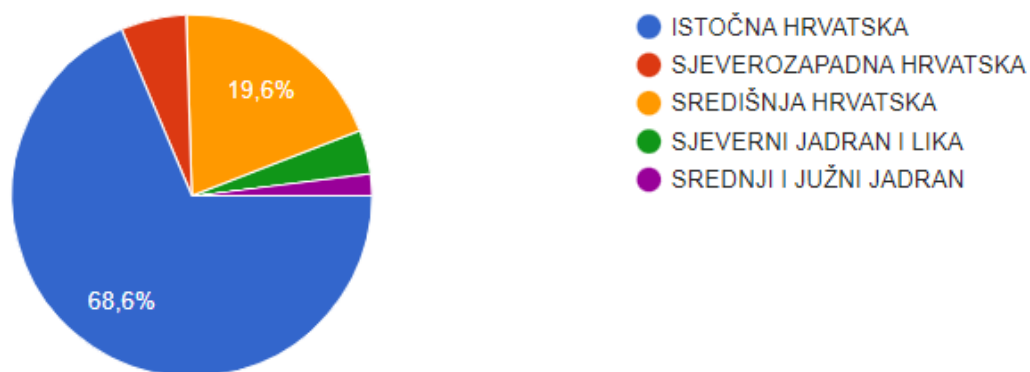
Slika 8. Spol ispitanika

U anketi je sudjelovalo 72,5 % žena te 27,5 % muškaraca različite dobi isključivo studentske populacije.



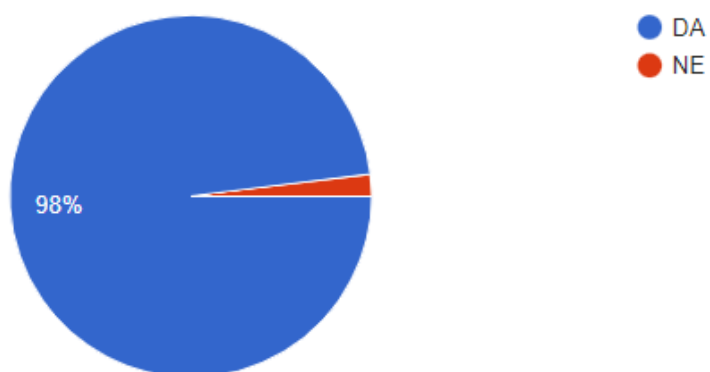
Slika 9. Starosna dob ispitanika

Na slici 9 vidljivo je da najviše studenata koji su sudjelovali u anketi ima 21 godinu (njih 16), zatim 22 godine, dok 20 i 23 godine ima jednak broj ispitanika, a 25 i više godina ima tek 5 ispitanika.



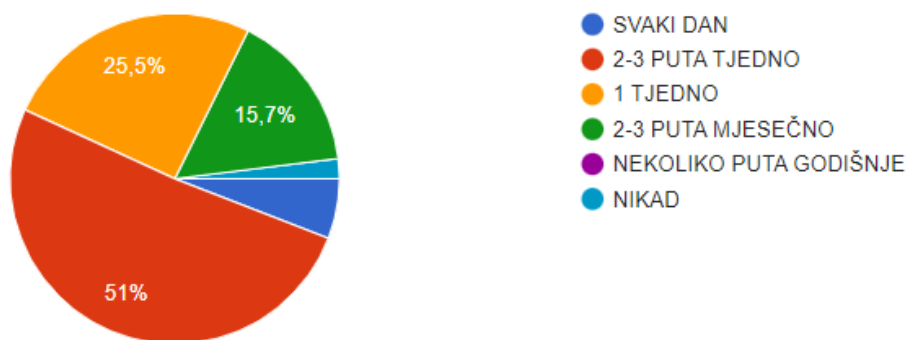
Slika 10. Regija iz koje dolaze ispitanici

Slika 10 prikazuje da je 68,6 % sudionika iz Istočne Hrvatske, 19,6 % iz Središnje Hrvatske, 5,9 % iz Sjeverozapadne Hrvatske, te najmanji broj sudionika dolazi iz sjevernog Jadrana i Like te srednjeg i južnog Jadrana.



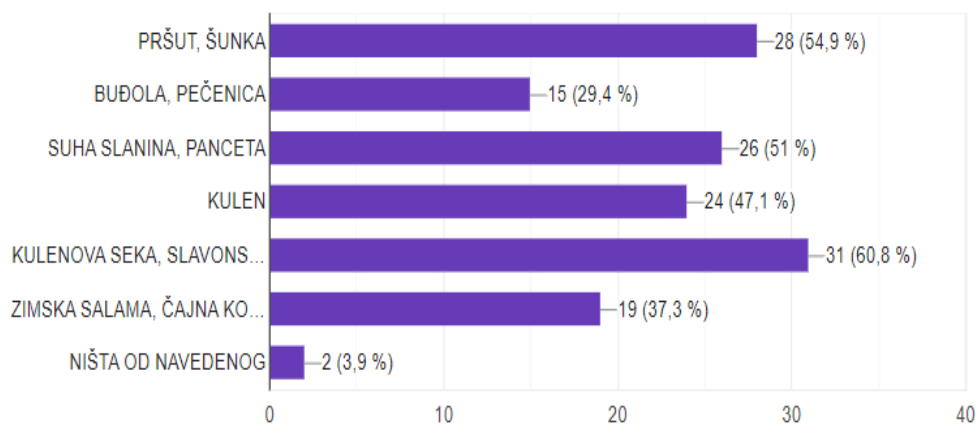
Slika 11. Konzumacija trajnih suhomesnatih proizvoda

Na pitanje, konzumiraju li ispitanici trajne suhomesnate proizvode, njih čak 98 %, odnosno njih 50 odgovorilo je da konzumira, dok je samo 2 %, odnosno jedna osoba odgovorila da ne konzumira.



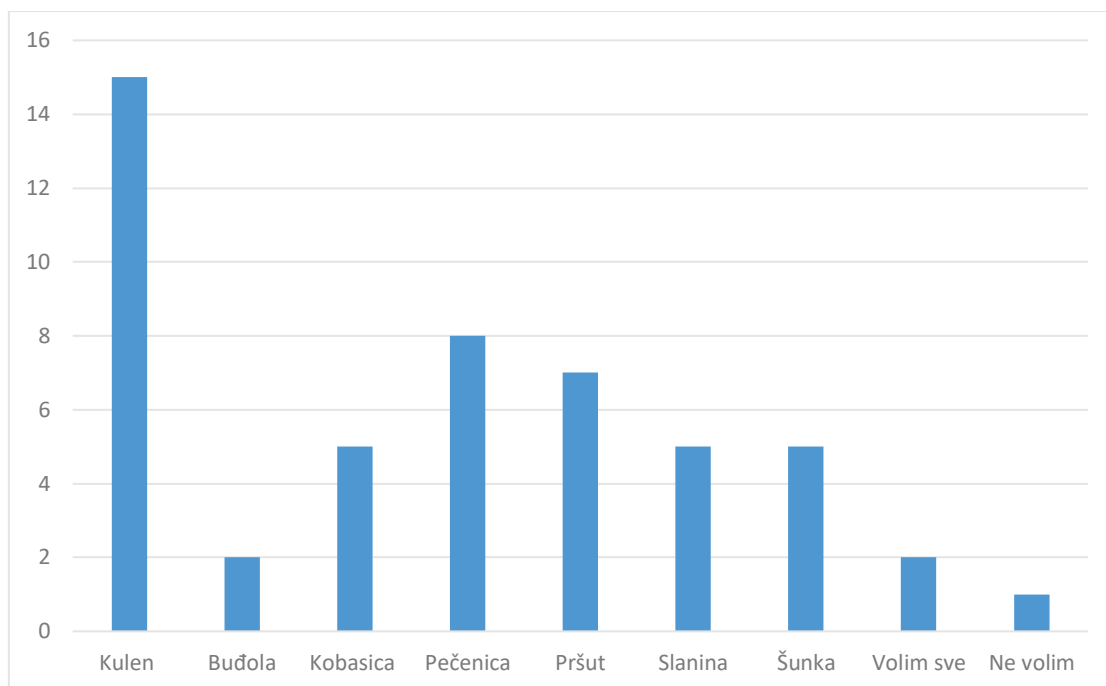
Slika 12. Učestalost konzumiranja trajnih suhomesnatih proizvoda

Kroz pitanje o učestalosti konzumiranja trajnih suhomesnatih proizvoda utvrđeno je da njih 51 % (26 ispitanika) trajne suhomesnate proizvode konzumira 2-3 puta tjedno, nadalje 25,5 % (13 ispitanika) konzumira iste jednom tjedno, a manjina ih konzumira svaki dan, 2-3 puta mjesečno ili nikad.



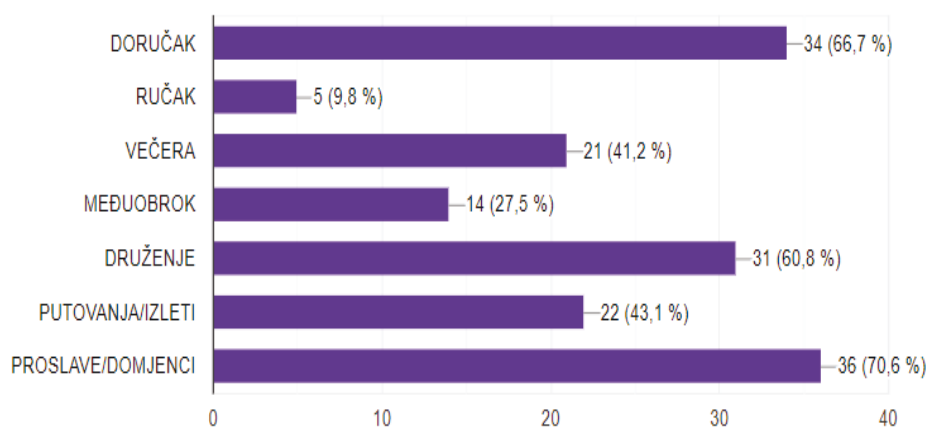
Slika 13. Najčešće konzumirani trajni suhomesnati proizvodi

S obzirom na to da se na ovo pitanje moglo izabrati više odgovora, najviše ispitanika, odnosno njih 31 (60,8 %) najčešće konzumira kulenovu seku ili slavonsku kobasicu. Prema učestalosti konzumiranja sljedeći jesu pršut i šunka, (54,9 %). Suhu slaninu i pancetu konzumira 26 ispitanika (51 %).



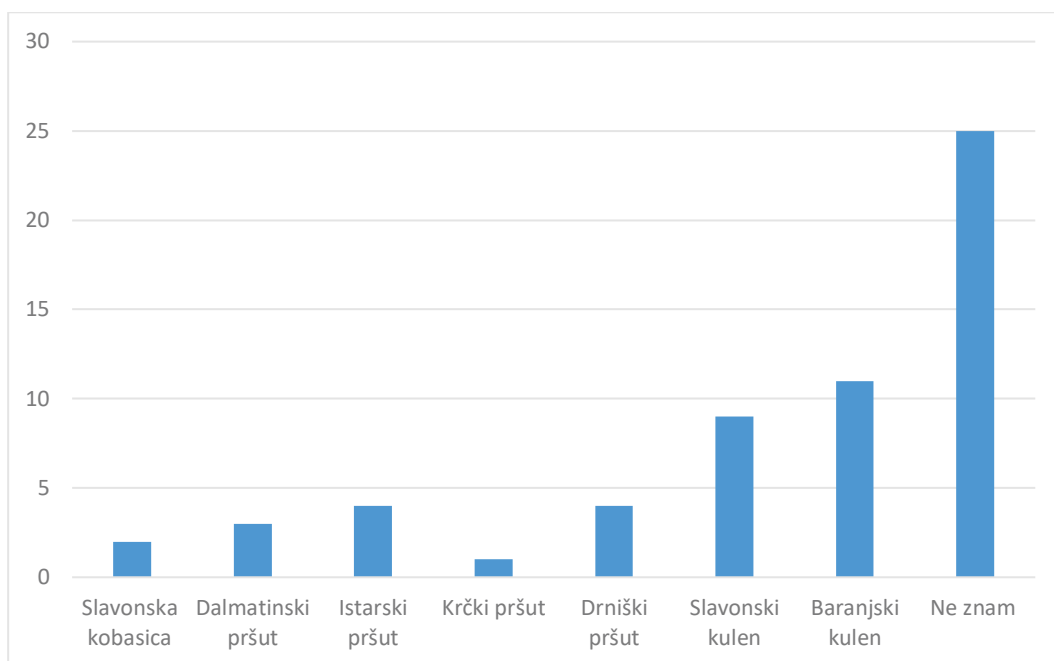
Slika 14. Preferencija trajnih suhomesnatih proizvoda

Na pitanje koji od trajnih suhomesnatih proizvoda najviše vole, ispitanici su mogli odabrati samo jedan odgovor. Kratkim odgovorima je većina ispitanika odgovorila: kulen i kulenova seka, a još neki od odgovora jesu kobasica, pršut, buđola, šunka, slanina.



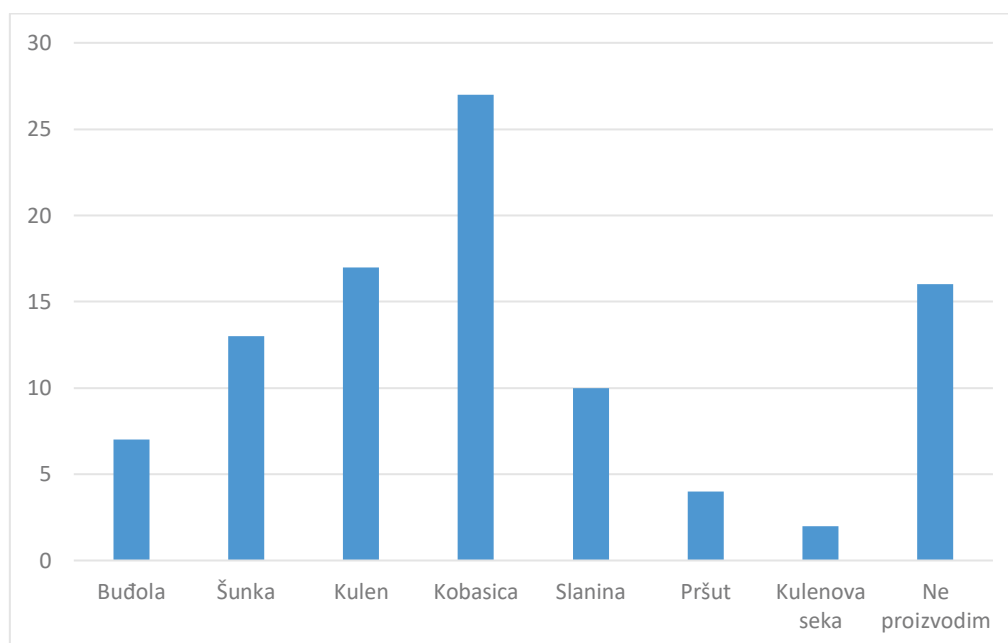
Slika 15. Prilike/situacije konzumacije trajnih suhomesnatih proizvoda

Ispitanici su na ovo pitanje mogli dati više odgovora, a najčešći odgovor je bio da konzumiraju trajne suhomesnate proizvode za doručak i na proslavama. Osim toga često se konzumiraju i kao večera ili na druženjima.



Slika 16. Autohtoni suhomesnati proizvodi

Na pitanje, znaju li koji su trajni suhomesnati proizvodi ujedno i autohtoni proizvodi, većina ispitanika odgovorila je sa „Ne“ ili „Ne znam“. Pretpostavka je da isti jednostavno ne znaju što znači riječ autohtoni proizvodi (domaći, lokalni, izvorni proizvodi). No, ipak se tu našlo i nekoliko odgovora kao što su Baranjski kulen, Drniški pršut, Slavonski kulen, Krčki pršut, Slavonska kobasica, Istarski pršut.



Slika 17. Proizvodnja trajnih suhomesnatih proizvoda u kućanstvu

Prema ispitanicima manji broj ih ne proizvodi u kućanstvu trajne suhomesnate proizvode. Oni koji su odgovorili da proizvode trajne suhomesnate proizvode u kućanstvu, naveli su kako su to najšeeće kobasica, kulen i šunka. A među ostalim proizvodima jesu buđola, slanina, pršut i kulenova seka.

Tablica 1. Faktori odabira proizvoda

Faktori odabira proizvoda	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Pouzdanost i kvaliteta	0 %	0 %	3,9 %	9,8 %	86,3 %
Cijena	3,9 %	3,9 %	25,5 %	31,4 %	35,3 %
Dostupnost	3,9 %	3,9 %	33,3 %	15,7 %	47,1 %
Izgled samog proizvoda	0 %	3,9 %	21,6 %	15,7 %	58,8 %
Preporuka prijatelja	2 %	5,9 %	45,1 %	17,6 %	29,4 %
Poznata marka	9,8 %	13,7 %	45,1 %	19,6 %	11,8 %
Okus	0 %	0 %	3,9 %	5,9 %	90,2 %
Zdravstvene tvrdnje	2 %	2 %	13,7 %	11,8 %	70,6 %

Za kraj ankete ispitanicima je postavljeno pitanje o faktorima koji utječu na odabir proizvoda. Iz tablice 1 je vidljivo da je većini 86,3 % važna pouzdanost i kvaliteta.

Cijena kao faktor odabira proizvoda varira od nevažno do važno. No ipak je, opet većini, cijena važna, dok je tek nekolicini ispitanika cijena nevažna.

Dostupnost kao faktor odabira proizvoda je važna 47,1 % ispitanika te 33,3 % ispitanika je ista srednje važna. Nitko od ispitanika nije odgovorio kako je dostupnost kao faktor odabira proizvoda nevažan.

Više od pola ispitanika (58,8 %) odgovorilo je kako je izgled samog proizvoda važan faktor za odabir proizvoda. Jedanaest ispitanika (21,6 %) kaže da je izgled srednje važan te niti jedan ispitanik ne misli da je nevažan.

Preporuka kao faktor odabira proizvoda varira od nevažno do važno tako što tek jedan ispitanik odgovara da je ista nevažna, a petanest ispitanika (29,4 %) odgovara da je važna. No, ipak je najviše onih koji su odgovorili da je srednje važna (45,1 %).

Poznata marka kao faktor odabira proizvoda varira u rasponu od nevažno do važno. Naime, pet ispitanika (9,8 %) odgovorilo je kako je ista nevažna, a šest ispitanika (11,8 %) odgovorilo je da je važna, vidljivo je da su brojke približne. Najviše ispitanika (45,1 %) kaže da je poznata marka srednje važan faktor.

Okus kao faktor odabira proizvoda je ipak prema ispitanicima važniji od svih faktor, a to nam potvrđuju i brojke prema kojima 46 ispitanika (90,2 %) misli da je okus važan faktor pri odabiru. Niti jedan ispitanik ne misli da je isti faktor nevažan.

Iz tablice je vidljivo da 70,6 % (36 ispitanika) odgovara kako su zdravstvene tvrdnje važne kao faktor odabira proizvoda. Jedan ispitanik je na isto anketno pitanje odgovorio kako su zdravstvene tvrdnje kao faktor odabira proizvoda nevažne, dok njih 13,7 % (7 ispitanika) tvrdi da su srednje važne.

5. ZAKLJUČAK

Ovaj rad temelji se na provedenom anketnom istraživanju među studentskom populacijom vezano uz konzumaciju trajnih suhomesnatih proizvoda. Provedenom anketom došlo se do slijedećih zaključaka:

- 98 % ispitanika konzumira trajne suhomesnate proizvode, 51 % njih konzumira suhomesnate proizvode 2-3 puta tjedno, 25 % jednom tjedno, a ostatak jednom mjesečno ili nikada.
- Najčešće konzumirani proizvodi su kulenova seka i slavonska kobasica, zatim pršut i šunka.
- Trajne suhomesnate proizvode ispitanici najčešće konzumiraju za doručak ili na proslavama.
- S obzirom na to da je istočna Hrvatska poznata po svojim suhomesnatim proizvodima poput kulena, kobasice, slanine i buđole, a većina ispitanika dolazi iz istočnog dijela Hrvatske, anketa pokazuje da više od 50 % ispitanika sami u svom kućanstvu proizvode suhomesnate proizvode, od kojih su najčešći kobasica, kulen i šunka.
- Može se zaključiti da je svima najvažniji factor pri odabiru trajnog suhomesnatog proizvoda okus i kvaliteta proizvoda.

6. LITERATURA

1. Hamel, M. i Sagrak, M. (2003). *Poznavanje robe za ugostitelje*. Zagreb: Školska knjiga
2. Ivanković et al. (2013). *Sirovine animalnog podrijetla*. Mostar: Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru
3. Marijanović-Radica, D. (1939). *Dalmatinska kuharica*. Beograd: Politika A.D.
4. Senčić, Đ. (2009) *Slavonska šunka – hrvatski autohtoni proizvod*. Osijek: Poljoprivredni fakultet u Osijeku
5. Senčić, Đ. (2015) *Slavonski kulen/kulin – šokačka baština i dika*. Osijek: Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Mrežne stranice

1. Agroklub, URL: <https://www.agroklub.com/stocarstvo/od-baranjskog-skupocjenog-kulena-opasnosti-nema/21409/> [pristup: 05.09.2023.]
2. Hrvatska enciklopedija, URL: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=40293> [pristup: 06.09.2023.]
3. Kudelić, URL: <https://kudelic-bedenica.hr/proizvod/zimska-salama/> [pristup: 05.09.2023.]
4. Kulen Novosel, URL: <https://kulennovosel.com/> [pristup: 05.09.2023.]
5. Pik Vrbovec, URL: <https://www.pik-vrbovec.hr/grupe-proizvoda/trajna-suha-mesa/budola/> [pristup: 05.09.2023.]
6. Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 68/2018), URL: https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2018_07_62_1292.html
7. Pršut Voštane, URL: http://www.prsut-vostane.hr/hr/faze_proizvodnje_prsuta.html [pristup: 05.09.2023.]
8. Ruralina, URL: <https://www.ruralina.com/suha-domaca-slanina> [pristup: 05.09.2023.]
9. Vinkulja.hr, URL: <https://vinkulja.hr/devetnaest-uzoraka-na-9-nacionalnoj-sunkijadi-u-starim-mikanovcima/> [pristup: 05.09.2023.]

POPIS SLIKA

- Slika 1. Kulen
- Slika 2. Sušenje kulena
- Slika 3. Šunka
- Slika 4. Tiještenje / presanje butova
- Slika 5. Suha slanina
- Slika 6. Buđola
- Slika 7. Zimska salama
- Slika 8. Spol ispitanika
- Slika 9. Starosna dob ispitanika
- Slika 10. Regija iz kojih dolaze ispitanici
- Slika 11. Konzumacija trajnih suhomesnatih proizvoda
- Slika 12. Učestalost konzumiranja trajnih suhomesnatih proizvoda
- Slika 13. Najčešće konzumirani trajni suhomesnati proizvodi
- Slika 14. Preferencija trajnih suhomesnatih proizvoda
- Slika 15. Prilike/situacije konzumacije trajnih suhomesnatih proizvoda
- Slika 16. Autohtoni suhomesnati proizvodi
- Slika 17. Proizvodnja trajnih suhomesnatih proizvoda u kućanstvu

POPIS TABLICA

Tablica 1. Faktori odabira proizvoda

POPIS SIMBOLA I KRATICA

1. % - postotak
2. N atom – dušikov atom
3. C atom – ugljikov atom
4. H atom – vodikov atom
5. O atom – kisikov atom
6. kJ – kilodžul
7. kcal - kalorija
8. g – gram
9. NN – Narodne novine

PRILOG 1

Anketa o konzumaciji trajnih suhomesnatih proizvoda u populaciji studenata

<p>1. Spol</p> <p>a) muško</p> <p>b) žensko</p>
<p>2. Dob (godine)</p> <p>_____ (tekst kratkog odgovora)</p>
<p>3. Iz koje regije dolazite?</p> <p>a) Istočna Hrvatska</p> <p>b) Sjeverozapadna Hrvatska</p> <p>c) Središnja Hrvatska</p> <p>d) Sjeverni Jadran i Lika</p> <p>e) Srednji i Južni Jadran</p>
<p>4. Konzumirate li trajne suhomesnate proizvode?</p> <p>a) da</p> <p>b) ne</p>
<p>5. Koliko često?</p> <p>a) svaki dan</p> <p>b) 2-3 puta tjedno</p> <p>c) 1 tjedno</p> <p>d) 2-3 puta mjesečno</p> <p>e) nekoliko puta godišnje</p> <p>f) nikad</p>
<p>6. Koje trajne suhomesnate proizvode najčešće konzumirate?</p> <p>a) pršut, šunka</p> <p>b) buđola, pečenica</p> <p>c) suha slanina, pancetta</p> <p>d) kulen</p> <p>e) kulenova seka, slavonska kobasica</p> <p>f) zimska salama, čajna kobasica</p> <p>g) ništa od navedenog</p>
<p>7. Koji od trajnih suhomesnatih proizvoda najviše volite?</p> <p>_____ (tekst kratkog odgovora)</p>

8. Situacije/prilike konzumacije trajnih suhomesnatih proizvoda?

- a) doručak
- b) ručak
- c) večera
- d) međuobrok
- e) druženje
- f) putovanja/izleti
- g) proslave/domjenci

9. Znete li koji su trajni suhomesnatih proizvodi ujedno i autohtoni suhomesnati proizvodi?
Navedite koji!

_____ (tekst kratkog odgovora)

10. Proizvodite li sami u domaćinstvu neke od trajnih suhomesnatih proizvoda? Ako da koji su to proizvodi?

_____ (tekst kratkog odgovora)

11. Faktori odabira proizvoda

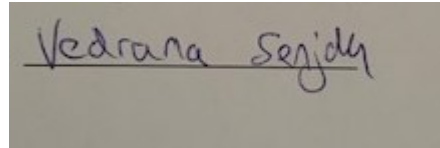
Pouzdanost i kvaliteta	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Cijena	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Dostupnost	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Izgled samog proizvoda	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Preporuka prijatelja	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Poznata marka	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Okus	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno
Zdravstvene tvrdnje	Nevažno	Manje važno	Srednje važno	Nešto važnije	Važno

IZJAVA O AUTORSTVU RADA

Ja, **Vedrana Senjak**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomskog rada pod naslovom „**Konzumacija trajnih suhomesnatih proizvoda kod studentske populacije**“ te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 11.09.2024.

Ime i prezime studenta

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink that reads "Vedrana Senjak".