

РЕЦЕНЗИЈА

НА РАКОПИСОТ „СТРУКТУРА И ОСОБИНИ НА МЕСОТО“ ОД ДОЦЕНТ Д-Р ДАРКО АНДРОНИКОВ, ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП

Со Одлука број 1802-486/17 од 13.12.2013 год. на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип определени сме за рецензенти на скрипта „Структура и особини на месото“ од авторот доц. д-р Дарко Андроников.

По преглед на ракописот го поднесуваме следниов

ИЗВЕШТАЈ

Ракописот „Структура и особини на месото“ се состои од предговор, 12 поглавја и користена литература, распоредени во 105 страници.

Во првото поглавје е обработено значење на месото во исхраната на луѓето, каде што се наведуваат видовите месо по потекло и значењето на хранителните материи од анимално потекло во исхрана на луѓето.

Во второто поглавје е обработена темата којашто го опфаќа месото како прехранбен производ и дава дефиниција за поимот месо.

Во третото поглавје е обработена темата за структура и градба на месото. Во ова поглавје авторот ја дава поделбата на ткивата што го сочинуваат месото.

Четвртото поглавје ја обработува микроскопската градба на ткивата, при што највеќе се објаснува микроскопската градба и структура на мускулното ткиво.

Петтото поглавје го обработува хемискиот состав на месото и ткивата кои го сочинуваат месото. Овој дел се состои од повеќе теми.

Шестото поглавје ги обработува влијанието на составот на месото и неговите квалитетни особини.

Седмото поглавје ги обработува сензорните карактеристики (бојата, аромата, вкусот, конзистенцијата, мекоста) на месото.

Осмото поглавје ги обработува постморталните промени на месото (гликолиза, мртовечка вкочанетост, зреење на месото) или сите познати како зреење на месото.

Деветтото поглавје ги обработува промените што настануваат под дејство на микроорганизмите, при што посебен акцент се дава на технолошки значајните микроорганизми, микроорганизми кои учествуваат во формирањето на сензорните и несаканите карактеристики на месото и производите од месо.

Десеттото поглавје обработува карактеристики на месото со изменети својства, каде што посебен акцент се дава на различните видови и типови на зреење на месото (смрдливото зреење, киселото вриење, мувливоста и гниењето на месото) кои се јавуваат како резултат на несоодветниот начин на чување.

Единаесеттото поглавје зборува за оценувањето на сензорните карактеристики на месото.

Дванаесеттото поглавје е посебно посветено на квалитетните карактеристики на месото од ној, кое во последно време е доста актуелно како резултат на неговите нутритивни вредности.

На крајот од дванаесеттото поглавје е дадена користената литература за приготвување на ракописот.

Ракописот е напишан на македонски јазик. Во ракописот се дадени 26 табели и 26 слики со кои подобро се објаснува тематската содржина, со цел полесно совладување на материјалот од страна на студентите на Земјоделскиот факултет. Опсегот на изложениот материјал во ракописот е соодветен со Наставниот план и програма по предметот Структура и особини на месото и може да се користи како учебно помагало – скрипта за студентите на Земјоделскиот факултет во Штип.

Со оглед на гореизнесеното, на Рецензентската комисија во состав проф. д-р Митре Стојановски и вон. проф. д-р Ацо Кузелов ѝ претставува посебно задоволство и чест на Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип да му предложи да го прифати и одобри ракописот „Структура и особини на месото“ од авторот доц. д-р Дарко Андроников за објавување како скрипта.

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

**Проф. д-р Митре Стојановски, с.р.
Вон. проф. д-р Ацо Кузелов, с.р.**