

РЕЦЕНЗИЈА

**НА РАКОПИСОТ „ПРАКТИКУМ ПО МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО“ –
УЧЕБНО ПОМАГАЛО ОД ВОН. ПРОФ. Д-Р АЦО КУЗЕЛОВ, ЗЕМЈОДЕЛСКИ
ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ - ШТИП**

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип, како и Одлуката број 1302-120/8 од 111. редовна седница на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет, одржана на 5.5.2015 година е избрана Рецензентска комисија во состав:

- проф. д-р Костадин Василев, редовен професор на Универзитетот за прехранбени технологии – Пловдив, Бугарија;
- проф. д-р Катја Велкова-Јоргова, редовен професор на Универзитетот за прехранбени технологии – Пловдив, Бугарија;
- проф. д-р Рубин Гулабоски, редовен професор на факултет за медицински науки при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип,
за подготвување на извештај - рецензија на приложениот ракопис „Практикум по Месо и преработки од месо“ од вон. проф. д-р Ацо Кузелов, наменет за студентите на прв циклус студии на Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот

Ракописот Практикум по месо и преработки од месо е компатибилен со наставната програма по предметот Месо и преработки од месо, што се изучува на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип на прв циклус студии VII семестар на студиската програма преработка на анимални производи. Предметот согласно со студиската програма е задолжителен со фонд на часови 3+2+2 и се вреднува со 8 кредити. Ракописот е поткрепен со 4 шеми, 13 слики и прилози со практични рецептури за производство на различни видови производи од месо.

Податоци за обемот на ракописот

Ракописот е напишан на стандарден македонски јазик во А4 формат нормален проред фонд A_giel, македонска поддршка и големина на буквите 10. Содржината е поделена на два дела: првиот дел се состои од седум поглавја, а вториот дел од шест поглавја. Составен дел на ракописот е и содржината на целиот материјал поставена на почетокот на ракописот, како и библиографијата на крајот од ракописот. Обемот и содржината на ракописот ги задоволуваат критериумите според бројот на часови за вежби предвидени за соодветниот предмет на Земјоделски факултет, како и според Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Краток опис на содржината

Првиот дел на практикумот е составен од седум поглавја. Во првото поглавје се објаснува за свежото месо, разликите помеѓу различните видови месо, бојата, структурата, вкусот и мирисот на месото. Во второто поглавје е објаснето земање проби на месо и тоа: земање проби свежо месо проби месо за дисекција, за хемиски испитувања, бактериолошки испитувања и за трихиноскопија. Во третото поглавје е објаснето квантитативното утврдување на ткивата во трупот преку дисекција на цел труп, дисекција на половина, дисекција на високото ребро, утврдување на меснатоста кај свињите и дисекција на слабинскиот исечок. Во четвртото поглавје е објаснето изведувањето на сензорното

испитување на месото (изгледот, бојата, мирисот и вкусот). Во петтото поглавје е објаснето испитувањето на хемискиот состав на месото (вода, масти, минерални материи белковини). Во шестото поглавје е објаснето мерењето на активноста на водата и способноста за врзување на вода во месото. Во седмото поглавје е објаснета пробата на варење на месото заради утврдување на промените во месото.

Вториот дел на практикумот е составен од шест поглавја. Во првото поглавје е објаснета примарната и секундарната обработка на месните суровини. Во второто поглавје е објаснета технологијата на производство на колбаси (подготвување на полнежот, полнење и формирање на колбасите, сушење, цедење и термичка обработка на колбасите). Во третото поглавје е објаснета технолошката контрола односно методите на земање на проби од производи од месо. Во четвртото поглавје е објаснето сензорното испитување на производите од месо (колбаси, сувомесни производи и конзерви). Во петтото поглавје е објаснето испитувањето на хемискиот состав на производите од месо (вода, масти, белковини, минерални материи). Во шестото поглавје е објаснето утврдување на содржината на нитрити и нитрати во производите од месо.

ЗАКЛУЧОК

Имајќи го предвид изложеното, како и основната намена овој ракопис да биде наменет за студентите на Земјоделскиот факултет на Наставно-научниот совет на Земјоделскиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип му препорачуваме ракописот под наслов „Практикум по месо и производи од месо“ – учебно помагало од авторот вон. проф. д-р Ацо Кузелов да го прифати како рецензиран практикум.

РЕЦЕНЗЕНТИ

Проф. д-р Костадин Василев, редовен професор на Универзитетот за прехранбени технологии -Пловдив, Бугарија, с.р.

Проф. д-р Катја Велкова-Јоргова, редовен професор на Универзитетот за прехранбени технологии – Пловдив, Бугарија, с.р.

Проф. д-р Рубин Гулабоски, редовен професор на Факултет за медицински науки при Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, с.р.