

UNIVERZITET U SARAJEVU - VETERINARSKI FAKULTET



Rokovi trajanja i režimi skladištenja ribe i ribljih proizvoda

Završni rad

Elmin Alić

Mentor: Prof.dr. Kenan Čaklovica

Sarajevo, juni, 2025

UNIVERSITY OF SARAJEVO - VETERINARY FACULTY



Shelf life and storage regimes of fish and fishery products

Diploma Thesis

Elmin Alić

Mentor: Prof.dr. Kenan Čaklovica

Sarajevo, june, 2025

SAŽETAK

Rok trajanja ribe i ribljih proizvoda ovisi o brojnim faktorima, uključujući: hemijski sastav ribe, specifičnu vrstu, uvjete lova, klimu i način rukovanja. Visok sadržaj vode i nezasićenih masnih kiselina čine ribu sklonom oksidaciji, dok brojni vanjski faktori, enzimima katalizirani autolitički procesi i mikrobiološki rast dodatno ubrzavaju kvarenje. Ključni faktori za produženje trajnosti su pravovremena i ispravna obrada, održavanje adekvatne temperature, higijenski uslovi u transportu i skladištenju, kao i primjena odgovarajućih metoda pakovanja i skladištenja. Skladištenje ribe i ribljih proizvoda se vrši na razne načine, ovisno o vrsti ribe i njenoj namjeni, kao i metodi prerade, u cilju produžavanja vijeka trajanja. Prilikom izbora metode prerade i skladištenja ribe potrebno je imati u obziru i uticaj samog potupka na kvalitet finalnog proizvoda po pitanju izgleda, teksture i nutritivne vrijednosti. Praćenje i ispravno interpretiranje zakonskih propisa i međunarodnih standarda omogućava određivanje tačnog roka trajanja, koji se deklarise kao: “najbolje upotrijebiti do” ili “upotrijebiti do”.

Ključne riječi: riba, rok trajanja, skladištenje, sigurnost hrane.

SUMMARY

The shelf life of fish and fish products depends on numerous factors, including the fish's chemical composition, specific species, fishing conditions, climate, and handling methods. A high water content and unsaturated fatty acids make fish prone to oxidation, while various external factors, enzyme-catalyzed autolytic processes, and microbial growth further accelerate spoilage. Key factors in extending shelf life include timely and proper processing, maintaining adequate temperature, hygienic conditions during transport and storage, as well as the use of appropriate packaging and storage methods. Fish and fish products are stored in various ways depending on the species, its intended use, and the processing method, with the aim of prolonging shelf life. When choosing a processing and storage method for fish, it is also necessary to consider the impact of the process on the final product's quality in terms of appearance, texture, and nutritional value. Monitoring and proper interpretation of legal regulations and international standards enable the determination of the exact shelf life, which is declared as either “best before” or “use by.”

Keywords: fish, shelf life, storage, food safety.