Teorija hrane

Domaći zadatak

Napisati rad o termičkoj obradi mesa I promjenama koje nastaju: denaturacija proteina, hidroliza kolagena, disperzija masti, promjene boje, izdvajanje soka, promjene ukusa, koristeci dostupnu literaturu I internet. Za svaku promjenu navesti kako nastaje I kakve su posljedice na kvalitet mesa. Dodati fotografije.