UNIVERZITET U TUZLI
TEHNOLOŠKI FAKULTET

ANALITIČKI IZVJEŠTAJ
Izvještaj o ocjeni meda na fizikalno-hemijske i senzorske karakteristike

Broj (šifra) uzorka:	207
Datum prijema uzorka:	19.09.2026.
Datum analize uzorka:	19.09.2026.
Vrsta meda:	Miješani
Zemlja porijekla:	Bosna i Hercegovina
Naručilac:	**Savez pčelara Tuzlanskog kantona**
Pčelar:	Planinska kuća pčela - Samir Omerović
Adresa:	Pogorelica, Fojnica, Hadžići
Pakovanje:	Uzorak je dostavljen u staklenoj ambalaži
Priznanje:	**Zlatno priznanje**

Rezultati fizikalno-hemijske analize meda

Opis metoda: Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda ("Sl. glasnik BiH", 37/09; 84/19)

Parametar	Jedinica mjere	Metoda određivanja	Dobijene vrijednosti	Granične vrijednosti*
Suha tvar (refr. 20 °C)	Brix, %	refraktometrijska	80,25	-
Elektroprovodljivost	mS/cm	potenciometrijska	1,200	*
Prisutnost vode	%	refraktometrijska	18,00	max.20
Kiselost meda	mmol kis./1000 g	volumetrijska	34,00	max.50

*Granične vrijednosti su određene Pravilnikom o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda ("Sl. glasnik BiH" br. 37/09; 25/11)

Broj bodova za prisutnost vode u medu (od min. 0 do max. 1,4 boda): 0,15

Senzorsko ocjenjivanje

Senzorska ocjena (od min. 7 do max. 30 bodova):	Dodatna ocjena (od min. 0 do max.1 bod):	**Ukupan broj bodova za senzorsku analizu:**
30,00	1,00	31,00

Ukupan broj ostvarenih bodova: 31,15

Ostvareno do 24,9 bodova: Zahvalnica za sudjelovanje.
Ostvareno od 25,0 do 26,9 bodova: Brončano priznanje.
Ostvareno od 27,0 do 28,9 bodova: Srebrno priznanje.
Ostvareno od 29,0 do 32,4 boda: Zlatno priznanje.

Ocjena i izvršena mjerenja služe samo za potrebe protokola ocjenjivanja meda i naučne svrhe.

Voditelj laboratorije za Prehrambenu tehnologiju:
Dr.sc. Tijana Brčina, vanr.prof.

Predsjednik Komisije za senzorsku analizu:
Predsjednik Saveza pčelara Tuzlanskog kantona

Dekan:
Dr.sc. Vedran Stuhli, vanr.prof.

Tuzla, oktobar 2026. godine