



ZNANSTVENO-STRUČNI SKUP S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

„TRENDOVI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI“ SCIENCE-PROFESSIONAL CONFERENCE WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION TRENDS IN FOOD INDUSTRY

POZIVA VAS
DRUŠTVO KEMIČARA I TEHNOLOGA KOPRIVNICE
POVODOM 25 GODINA OD OSNUTKA DRUŠTVA
SOCIETY OF CHEMISTS AND TECHNOLOGISTS OF KOPRIVNICA
WITH REGARD TO 25 YEARS SINCE INCEPTION

05. rujna 2014.
05.september 2014.

U Podravki d.d.
Ante Starčevića 32, Koprivnica

PROGRAM SKUPA

9.00 – 10.00 Prijava sudionika / Participants application

10.00 – 10.15 Uvodni prigodni program / Opening ceremony programme

10.15 – 10.25 OTVORENJE SKUPA - Pozdravne riječi organizatora / Foreword by organizer

10.25 – 10.35 Pozdravne riječi predstavnika grada Koprivnice / City of Koprivnica emissary's greeting speech

10.35 – 10.45 Pozdravne riječi predstavnika Podravke d.d. / Podravka emissary's greeting speech

10.45 – 11.00 Nada Knežević, predsjednica DKTK: Prezentacija monografije Društva / Society Monograph presentation

11.00 – 11.30 PAUZA ZA KAVU, mogućnost razgleda izložbe znanstvene fotografije autorice Danijele Poljuha / COFFE BREAK, science photography exhibition by Danijela Poljuha

11.30 – 12.00 Regine Schönlechner, Univerzitet prirodnih znanosti, Beč: „Trendovi u prehrambenoj znanosti i tehnologiji u EU“ / „Trends in food science and technology in Europe“

12.00 – 12.30 Vlasta Piližota, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek: „Nanotehnologija u prehrambenoj tehnologiji“ / „Nanotechnology in food technology“

12.30 – 13.00 Damir Ježek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb: „Primjena novih tehnologija u preradi i kontroli hrane“ / „New technology application in food production and control“

13.00 – 13.30 Mladen Brnčić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu: „Djelovanje ultrazvuka na učinkovitost procesa u prehrambenoj industriji“ / „Ultrasound activity on food industry process efficiency“

13.30 – 14.30 PAUZA ZA RUČAK / LUNCH BREAK

14.30 – 15.00 Jadranka Frece, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb: „Primjena autohtonih funkcionalnih starter kultura u proizvodnji fermentirane hrane i napitaka“ / „Application of autochthonous functional starter cultures for the fermented food and drink production“

15.00 – 15.30 Stefano D'Amico, Univerzitet prirodnih znanosti, Beč: „Utjecaj kvalitete bjelančevina na pecivna svojstva pšeničnog kruha“ / „Influence of protein quality on baking performance of wheat bread“

15.30 – 16.00 Lorena Hus, Institut za sanitarno inženjerstvo, Ljubljana: „Deklaracija i sigurnost hrane“ / „Labeling and food safety“

16.00 – 16.30 Mojca Jevšnik, Zdravstveni fakultet, Ljubljana: „Nadležnost u osiguranju zdravstveno ispravne hrane u poljoprivredno-prehrambenom lancu u Sloveniji“ / „Competency in healthy food assurance in agri-food chain in Slovenia“

16.30 – 16.35 ZAHVALA SUDIONICIMA I ODJAVA SKUPA / THANKS FOR PARTICIPANTS AND CHECK OUT THE CONFERENCE

17.00 – 18.00 Turistički obilazak grada / City tour

OPĆE INFORMACIJE

Broj sudionika je ograničen.

Prijavu je potrebno poslati do **27.08.2014.**

Prijavu je organizatoru potrebno poslati u elektronskom obliku, ispunjavanjem obrasca i slanjem na e-mail:

Marko.Bijelic-Curkic@podravka.hr

Potvrda prijave će biti poslana na privatnu / službenu e-mail adresu prijavljenog sudionika.

Dodatne informacije zatražite na e-mail:

Marko.Bijelic-Curkic@podravka.hr ili

tel.: 099 6652 333