

NOVI SAD/MASTER CENTAR

21-23. NOVEMBAR 2019.

**4 MLINPEK  
EXPO**

**24. MLINARSKO PEKARSKI DANI**



**MLINARSTVO  
PEKARSTVO  
POSLASTIČARSTVO  
PAKOVANJE**



# 24. MLINARSKO PEKARSKI DANI

## DOBRO DOŠLI!

*Od 21. do 23. novembra 2019. godine u Master hali Novosadskog sajma se po 24. put okupljamo svi mi kojima je prerada žita i brašna delatnost, izvor prihoda, struka, životno opredeljenje, ljubav...*

*Okupljamo se da po 24. put na jednom mestu iskoristimo priliku da razmenimo informacije, saznamo nešto novo, rešimo probleme, sklopimo nove poslove i nova poznanstva. Program "24. Mlinarsko Pekarskih Dana" sastavljen je tako da nas približi odgovorima na najaktuelnija pitanja u poslovanju industrije prerade žita i brašna.*

*Uz "24. Mlinarsko Pekarske Dane", sada već po četvrti put, tradicionalno se održava MLINPEK EXPO, veliki sajam široke ponude proizvoda i usluga namenjenih pekarima, mlinarima, konditorima, poslastičarima, skladištarima i svim zainteresovanim.*

**ULAZ NA  
24. MLINARSKO-PEKARSKE DANE  
JE BESPLATAN**

**Svečano otvaranje 21.11.2019. u 10:00**

**4 MLINPEK  
EXPO**

### SEMINAR 1

**21.11.2019. popodne**

**Problemi kvaliteta i bezbednosti  
pšenice roda 2018/19 godine**

**11:00**

Uloga i potencijal Naučnog Instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu u kontroli kvaliteta i bezbednosti hrane.  
*(Dr Marija Bodroža-Solarov, dr Elizabet Janić Hajnal, dr Aleksandra Torbica, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad)*

**11:10**

Pšenica u svetlu klimatskih promena  
*(Dr Milan Miroslavljević, dr Dragan Živančev, Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad)*

**11.30**

Specifičnosti 2018/2019 godine u proizvodnji pšenice sa aspekta pojave patogena  
*(Dr Mirjana Lalošević, dr Radivoj Jevtić, Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad)*

**11:50**

Rod pšenice proizvodne 2018/2019 godine na domaćem i međunarodnom tržištu  
*(Vukosav Saković, Žita Srbije)*

**12:10**

Mere prevencije, monitoringa, kontrole i sankcije inspeksijskih organa u nadzoru nad proizvodnjom i preradom pšenice roda 2018/2019 godine  
*(Nenad Vujović, Ministarstvo poljoprivrede šumarstva i vodoprivrede, Poljoprivredna inspekcija)*

**12:30**

Aktivnosti grupacije za mlinsko pekarsku industriju Privredne komore Srbije na upravljanju rizicima bezbednosti pšenice roda 2018/19 godine  
*(Saška Biorčević, Privredna komora Srbije)*

**12:50**

Prerada i plasman pšenica roda 2018/19 godine u odnosu na zakonske okvire  
*(Dr Jasna Mastilović, dr Dušica Čolović, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad)*

Diskusija

## SEMINAR 2

21.11.2019 popodne

### Upravljanja rizicima u preradi pšenice roda 2018/19 godine

**14:30**

Metodologija određivanja sadržaja mikotoksina u zrnastim kulturama: od preciznosti do brzine  
(*Dr Elizabet Janić Hajnal, dr Jovana Kos, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

**14:50**

Smanjenje kontaminacije DON toksinom u mlinskoj čistioni: teorijske postavke i iskustva u Srbiji 2019. godine  
(*Nebojša Spasojević, Mlinpek Zavod, Milan Skendžić, Skendžić inženjering*)

**15:10**

Pregled alternativnih mogućnosti smanjenja sadržaja mikotoksina u pšenici i brašnu  
(*Dr Milica Pojić, dr Jasna Mastilović, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

Prezentacije opreme za određivanje i redukciju mikotoksina u pšenici

PANEL DISKUSIJA

## SEMINAR 3

22.11.2019. prepodne

### Alternativni trendovi u preradi brašna

**11:00**

Savremeni trendovi u razvoju tehnologije prerade žita i brašna – uvod  
(*Dr Jasna Mastilović, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

**11:20**

Hleb bez pšeničnog brašna, hleb bez kvasca: Alternative pšeničnom brašnu i kvascu u proizvodnji hleba  
(*Dr Olivera Šimurina, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

**11:40**

Hleb bez brašna: Klijanci zrnastih kultura kao alternativni proizvod od žita  
(*Dr Anamarija Mandić, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

**12:00**

Hleb bez soli: Alternative primeni soli u proizvodnji pekarskih proizvoda  
(*Dr Milica Pojić, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

**12:20**

Hleb bez aditiva: Alternative za primenu aditiva u pekarskim proizvodima  
(*Nikolina Mandić, Saša Tanović, PIP, Novi Sad*)

**12:40**

Brašna koja nisu brašna: Alternative pšeničnom brašnu  
(*Dr Jasna Mastilović, Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad*)

Prezentacije gotovih smeša, dodataka, alternativnih proizvoda

Diskusija

## SEMINAR 4

22.11.2019 popodne

### Inovativna rešenja u preradi žita i brašna

**14:30**

IT rešenja za pekare – put ka analizi i povećanju prodaje  
(*Miloš Panić, 2D Soft, Novi Sad, Milivoje Trtović, Mlinpek zavod, Novi Sad*)

**14:50**

Uloga pakovanja u bezbednosti, marketingu i trajnosti pekarskih proizvoda  
(*Dr Vera Lazić, dr Danijela Šuput, dr Senka Popović, Tehnološki Fakultet, Novi Sad, Katedra za inženjerstvo konzervisane hrane*)

**15:10**

Primena kiselih testa u proizvodnji hleba – oblici, efekti i najčešće greške u praksi  
(*Dr Milimir Kovačević, Progres, Novi Sad*)

**15:30**

Prednosti i nedostaci automatskih linija u preradi brašna  
(*Lazar Popović, Milivoje Trtović, Mlinpek zavod, Novi Sad*)

**15:50**

Šta radi konkurencija? Unapredite svoje poslovanje kako biste bili korak ispred  
(*Milena Obradović, Lesaffre, Beograd*)

Prezentacije savremenih tehničkih rešenja i linija za preradu brašna i pakovanje proizvoda

Diskusija