

### 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

NOVI SAD/MASTER CENTAR  
21-23. NOVEMBAR 2019.

4MLINPEK  
EXPO

24. MLINARSKO PEKARSKI DANI



MLINARSTVO  
PEKARSTVO  
POSLASTIČARSTVO  
PAKOVANJE

Suorganizator



NOVOSADSKI SAJAM



# 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. prepodne

#### 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