

IZVEŠTAJ SA DRUGOG REGIONALNOG SAVETOVANJA KONDITORSKE INDUSTRIJE

U organizaciji IHIS Nutricionizma, članice IHIS Naučno Tehnološkog Parka Zemun AD, u ponedjeljak 04.04.2016. održano je Drugo regionalno savetovanje konditorske industrije.

Savetovanje je bilo izuzetno posećeno. Učesnici savetovanja su bili domaće firme koje proizvode konditorske proizvode: Štark, Pionir, Bambi, Swisllion – Takovo, Jaffa, Medela, Nestle Adriatic S, Žitoprerada, Soja protein, Putatos, Vital, Dijamant, Gold, Gold pack, Gold pack 2003, Benlianfoods kao i studenti Tehnološko-metalurškog fakulteta iz Beograda. Savetovanju su prisustvovali i gosti iz konditorske industrije Makedonije: Vitaminka, Evropa Skoplje, Makroprogres i Lion. Iz Hrvatske savetovanje su posetili Kandid i Podravka, dok su iz BiH došli tehnolozi kompletne AS grupe sa svim svojim firmama, kao i Swisllion iz Trebinja. Iz Madjarske su savetovanju prisustvovali gosti iz firme Mondy.

Na samom početku savetovanja dr Danica Zarić je prisutnima pokazala koji su to trendovi u konditorskoj industriji bili prisutni na sajmu u Kelnu 2016 godine, a zatim su se nizala predavanja eminentnih stručnjaka. Uvaženi predavač prof. dr Biljana Pajin sa Tehnološkog fakulteta Novi Sad, predstavila je mogućnost primene funkcionalnih ulja u proizvodnji mazivih krem proizvoda. Prof.dr Marica Rakin sa Tehnološko-metalurškog fakulteta u Beogradu, detaljno je opisala kako se primenjuju bioaktivni peptidi u čokoladi i masnim punjenjima. Gost predavač iz regiona prof.dr. Draženka Komes sa Prehrambeno- biotehnološkog fakulteta iz Zagreba uvele nas je u oblast funkcionalne čokolade, dok je detaljno proizvodnju funkcionalne čokolade – mlečne čokolade sa sojinim mlekom u kugličnom mlinu predstavila dr Danica Zarić. Šta je novo u proceni namenskog kvaliteta pšeničnog brašna za fine pekarske proizvode detaljno je objasnila dr Aleksandra Torbica, naučni savetnik Naučnog instituta za prehrambene tehnologije, Novi Sad. Interesantno predavanje o ambalaži, oznakama i problemima u označavanju imala je profesorka dr Vera Lazić sa Tehnološkog fakulteta Novi Sad.

Sponzori Drugog regionalnog savetovanja konditorske industrije su prezentovali svoje proizvode. Sponzor kakao sirovina je firma Cargill, koja je predstavila svoje čokolade, zajedno sa njihovim predstavnikom u Srbiji firmom KUK. Prezentaciju je održao gospodin Sjaak Burghoorn. Kao glavni sponzor u aromama i ostalim sirovinama za konditorsku industriju bio je Brentag sa svojim Srpskim predstavnikom –firmom Brentag Srbija a njihovu priču o firmi i proizvodima čuli smo od Rumena Čečkin, direktora prodaje za Jugoistočnu Evropu, kao i menadžera prodaje Brentag Srbije Bojana Popovića. U foajeu, njihova firma Givaudan, je aplicirala arome u konditorske proizvode, pa su učesnici savetovanja mogli i da se odmah uvere u kvalitet ponudjenih aroma i da se opredele za neku od njih. Glavni sponzor u mastima i uljima, ove godine je bila firma VFI iz Austrije, zajedno sa srpskim predstavnikom firmom - Morexada. Takođe firma Viktoriaoil je predstavila suncokretov/repičin lecitin, kao i sojine proteine, a firma SIGMA PROCES, proizvodnja masina za pakovanje i procesne opreme iz Pozarevca je predstavila opremu, koju izrađuje za konditorsku industriju u Srbiji ali i regionu.

Zaključak savetovanja može da se nađe u rečima dr Danice Zarić, direktorke IHIS Nutricionizma „Rešenje za regionalnu konditorsku industriju moglo bi biti u objedinjavanju domaćih naučnih dostignuća koja treba da se primene u ovoj oblasti u cilju stvaranja kvalitetnih i konkurentnih proizvode za naše, ali i zahtevno evropsko tržište. Rešenje je i u uvođenju novih tehnologija, unkcionalnih sirovina za čokoladu, keks i vafel proizvode, namenskih masti za masna punjenja keksa, vafla, čokoladnih dezerata. Potrebno je mnogo čvršće povezivanja privrede i nauke“.