

Izješće s 9. međunarodnog kongresa „Flour-Bread '17“ i 11. hrvatskog kongresa tehnologa proizvodnje i prerade brašna „Brašno-Kruh '17.“

Grand hotel Adriatic, Maršala Tita 200, Opatija, Hrvatska
25. – 27. listopada 2017. godine

Deveti međunarodni kongres „Flour-Bread '17“ i jedanaesti hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna „Brašno-Kruh '17.“ održan je od 25. do 27. listopada 2017. godine u Grand hotelu Adriatic, Opatija, Hrvatska. Kongres su organizirali Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku, međunarodna udruga za kemiju i tehnologiju žitarica (ICC) i Hrvatska agencija za hranu. Pokrovitelji Kongresa bili su: Ministarstvo znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske, Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Ministarstvo gospodarstva, poduzetništva i obrta Republike Hrvatske, Županija primorsko-goranska, Akademija tehničkih znanosti Hrvatske, Hrvatska gospodarska komora, Hrvatska udruga poslodavaca i Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, a potporu organizaciji dale su i dvije međunarodne udruge: ISEKI Food Association (IFA) i Global Harmonization Initiative (GHI).

Teme Kongresa „Flour-Bread '17“ bile su: Kvaliteta žitarica i proizvoda na bazi žitarica, Tehnologije prerade žitarica i proizvodnje proizvoda na bazi žitarica, Žitarice i zdravlje, Sigurnost žitarica i proizvoda na bazi žitarica, te Gospodarenje otpadom u industriji prerade žitarica. Program Kongresa uključivao je plenarna i pozvana predavanja, usmena priopćenja i priopćenja na posterima, radionicu „Kako izračunati hranjivu vrijednost hrane“, praktičnu prezentaciju pripreme muffina naziva „Muffin surprise“, prezentaciju industrijske i laboratorijske opreme, proizvoda na bazi žitarica i popratnih publikacija, zajednička druženja te sastanak predstavnika međunarodne udruge *Global Harmonization Initiative*.

Kongresu je nazočilo ukupno 218 osoba, i to 125 registriranih sudionika Kongresa, 48 registriranih sudionika radionice te 45 posjetitelja. Uz sudionike iz Hrvatske, na Kongresu su bili prisutni stručnjaci i znanstvenici iz još četrnaest (14) zemalja: Austrije, Bosne i Hercegovine, Češke, Francuske, Irana, Italije, Mađarske, Njemačke, Poljske, Slovenije, Srbije, Španjolske, Šri Lanke i Turske. Uz navedeno na kongresu se predstavilo 12 izlagača laboratorijske i procesne opreme iz zemlje i inozemstva.

Održano je ukupno 39 usmenih predavanja, od čega 3 plenarna predavanja, 11 pozvanih predavanja, 19 usmenih priopćenja, 3 sponzorska predavanja te 3 interaktivna predavanja na radionici. Uz usmena predavanja, na Kongresu je prezentirano i 38 posterskih priopćenja.

Značajan doprinos stručnoj komponenti Kongresa dale su radionica „Kako izračunati hranjivu vrijednost hrane“ i praktična prezentacija pripreme muffina „Muffin surprise“.

Radionicu „Kako izračunati hranjivu vrijednost hrane“ u sklopu Kongresa „Flour-Bread '17“ organizirali su Hrvatska gospodarska komora, Hrvatska agencija za hranu i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku. Cilj radionice bio je predstavljanje EU Vodiča „Kako izračunati hranjive vrijednosti hrane“ namijenjenog prehrambenom sektoru, a koji nudi alat pomoću kojega mogu samostalno izraditi nutritivnu tablicu, za određene kategorije prehrambenih proizvoda, prilikom stavljanja prehrambenih proizvoda na tržište. Prehrambeni sektor pokazao je izrazito veliki interes za usvajanje novih znanja i mogućnosti upotrebe novih alata radi jednostavnije primjene zakonodavnog okvira. Na radionici je bilo prisutno ukupno 87 sudionika iz 6 različitih zemalja: Hrvatske (72), Bosne i Hercegovine (6), Slovenije (3), Poljske (3), Češke (2) i Srbije (1), pri čemu su dominantno bili prisutni sudionici iz proizvodnog sektora.

Jedna od novina ovogodišnjeg Kongresa, bila je i praktična prezentacija pripreme muffina „Muffin surprise“, kojoj je osnovni cilj bio promidžba strukovnih zanimanja poput pekara i nutricionista. Praktičnu prezentaciju pripreme muffina proveli su učenici srednje škole „Braća Radić“ iz Kaštel Štafilića - Nehaj pod nadzorom nastavnika, za čega su učenici i nastavnici bili nagrađeni velikim aplauzom sudionika Kongresa, kao i prigodnim poklonom.

U sklopu Kongresa održan je sastanak članova međunarodne udruge Global Harmonization Initiative na kojem se je raspravljalo o inicijativi uvođenja brzog globalnog sustava uzbunjivanja vezanog uz dodatke hrani (kontaminante) i mikroorganizme koji bi mogli naštetiti zdravlju ljudi, a sve s ciljem sprječavanja incidenata vezanih uz konzumiranje kontaminirane hrane.

Uz znanstveni i stručni dio Kongresa, odvijala su se i društvena događanja koja su dodatno omogućila razmjenu iskustava, kao i dogovaranje suradnje između znanstvenika i stručnjaka sa različitih institucija iz zemlje i inozemstva. Za očekivati je da će rezultati dogovorenih suradnji biti prezentirani za dvije godine na sljedećem kongresu „Flour-Bread '19“.

Na zatvaranju Kongresa, tradicionalno su dodijeljene 3 nagrade za najbolje postersko priopćenje, Best Poster Award. Ocjenivanje posterskih priopćenja provelo je tročlano međunarodno povjerenstvo, koje je potom nagrade (besplatnu kotizaciju za kongres „Flour-Bread '19“) dodijelilo dobitnicima. Ovogodišnji dobitnici nagrade za najbolje postersko priopćenje su:

Anita Pichler, Ivana Ivić, Mirela Kopjar (Hrvatska): THE INFLUENCE OF SUGARS AND THE ADDITION OF MODIFIED STARCHES ON THE RETENTION OF AROMA COMPOUNDS IN THE BLACKBERRY PUREE,

Urszula Gawlik-Dziki, Dariusz Dziki, Urszula Złotek, Anna Jakubczyk (Poljska): ANTIDIABETIC ACIVITY OF WHOLEMEAL WHEAT BREAD ENRICHED WITH GREEN COFFEE BEANS – IN VITRO STUDY, i

Ante Lončarić, Vlasta Piližota (Hrvatska): BAKING AND STEAMING AS PRETREATMENT FOR THE PRODUCTION OF HIGH VALUE SWEET POTATO FLOUR: INFLUENCE ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES.

Pozitivni odjeci, komentari i zadovoljstvo sudionika Kongresa daju nam za pravo već sada najaviti sljedeći „Brašno-Kruh '19“ kongres.

Ivica Strelec, Jurislav Babić