

# VELIKI *jesenski* ŽIVILSKI SEMINAR

**29. november 2018 s pričetkom ob 9. uri**  
**GZS, Dimičeva 13, 1504 Ljubljana**  
**(dvorana A, 1. nadstropje)**

8:30–9:00	Registracija
9:00–9:15	Uvodne besede organizatorja
9:15–9:40	<b>Nadgradnja sistema varne hrane z metodologijo za odkrivanje potvorb v skupini Atlantic Grupa</b> <i>Ornela Čebulec, Droga Kolinska d.d., Atlantic Grupa</i>
9:40–9:55	<b>Nove tehnike genskega spreminjanja in sledenje GSO v hrani</b> <i>dr. David Dobnik, Nacionalni inštitut za biologijo</i>
9:55–10:10	<b>Prehod v trajnostne vrednostne verige stročnic v Evropi (projekt True)</b> <i>prof.dr. Marko Debeljak, Institut Jozef Stefan</i>
10:10–10:25	<b>Razvoj ABC in PBC reaktorjev za pridobivanje biooglja za agroživilsko industrijo in kmetijstvo</b> <i>doc.dr. Štefan Čelan, ZRS Bistra Ptuj</i>
10:25–10:40	Razprava
10:40–11:10	ODMOR
11:10–11:30	<b>Sensible food packaging - when design is not an art, sensory analysis gives answers</b> (predavanje bo v angleškem jeziku) <i>arch. Lorenzo Secco, Università Iuav di Venezia</i>
11:30–11:45	<b>Folije za živila iz hitozana z dodanimi rastlinskimi ekstrakti z antioksidativnimi in antimikrobnimi lastnostmi</b> (predavanje bo v angleškem jeziku) <i>dr. Marijan Bajić, Kemijski inštitut</i>
11:45–12:00	<b>Inovativne rešitve za informirane odločitve: uporaba sodobnih informacijskih orodij za podporo potrošnikom pri izboru živil z ugodnejšo hranilno sestavo</b> <i>prof.dr. Igor Pravst, Inštitut za nutricionistiko</i>
12:00–12:15	<b>METROFOOD-SI "infrastruktura za metrološko podporo v živilstvu in nutricionistiki</b> <i>prof. dr. Nives Ogrinc, Institut Jozef Stefan</i>

12:15–12:30	Razprava
12:30–13:15	KOSILO
13:15–13:35	<b>Transformation of the food innovation trends into practice</b> (predavanje bo v angleškem jeziku) <i>Zsófia Kertész, Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft</i>
13:35–13:55	<b>Sprejemljivost kruha z različno slanostjo pri potrošnikih</b> <i>doc.dr. Mojca Korošec, Biotehniška fakulteta, UL</i>
13:55–14:10	<b>Vpliv blagovne znamke na senzorično oceno durum testenin pri slovenskih potrošnikih</b> <i>Laura Zuzzi, Biotehniška fakulteta, UL</i>
14:10–14:25	<b>Smiselnost uporabe nadomestkov pri preoblikovanju živil - primer arome masla v maslenih keksih</b> <i>Anja Zupan, Biotehniška fakulteta, UL</i>
14:25–14:40	<b>Zaznava sadnih polnil brez aditivov v palačinkah</b> <i>izr.prof.dr. Aleš Kuhar, Biotehniška fakulteta, UL</i>
14:40–14:55	<b>Motivacijski dejavniki slovenskih potrošnikov za nakup vina v povezavi s percepcijo vinorodnih regij</b> <i>izr.prof.dr. Aleš Kuhar, Biotehniška fakulteta, UL</i>
14:55–15:10	Razprava
15:10–15:30	Zaključek seminarja

Organizator seminarja si pridružuje pravico do spremembe programa.