

ROBINSON

NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO
PODJETJE - PUBLISHING HOUSE

MLINARSTVO IN
PEKARSTVO

PRVA SLOVENSKA STROKOVNA REVIIJA
ZA MLINARSTVO IN PEKARSTVO

V A B I L O

Spoštovani!

Izdajatelj strokovne revije Mlinarstvo in pekarstvo vas skupaj z uredništvom vabi na

XV. SLOVENSKI SIMPOZIJ MLINARSTVO IN PEKARSTVO,

ki bo dne 31. maja 2018,
v hotelu LifeClass***** Slovenija, Portorož

Glavna tema: **Sestavine za pekovske izdelke**

Častni pokrovitelj: **MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO
IN PREHRANO REPUBLIKE SLOVENIJE**



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO**

Generalni sponzor: **ŽITO d.o.o.**



Mednarodni

generalni sponzor:

CSM INTERNATIONAL



Strokovni sponzor:

LABENA d.o.o.



Nadaljujemo s tradicijo združevanja predstavnikov živilske dejavnosti Slovenije. Na našem simpoziju, ki bo trajal en dan, se bodo udeleženci seznanili z najnovejšimi dosežki v štirih dejavnostih: prehrana, mlinarstvo, pekarstvo in slaščičarstvo. Odlični predavatelji bodo zagotovili zanimivo srečanje. Glavna tema je zanimiva: Sestavine za pekovske izdelke.

V začetku simpozija bo minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano predstavili prednostne naloge ministrstva na področju živilskega sektorja. Predstavljeno bo tudi delovanje Uprave Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin na področju dela inšpekcije v letu 2017 na področju pekarstva in v obratih povezanih s pekarstvom.

Simpozij bodo spremljale degustacije naših renomiranih partnerjev: CSM Bakery Solution in Žito d.o.o.

Poleg generalnega sponzorja Žito d.o.o., mednarodnega generalnega sponzorja CSM Bakery Solution in strokovnega sponzorja Labena d.o.o., bodo imeli razstavni prostor tudi drugi pomembni ponudniki dodatkov, sestavin, opreme in drugih proizvodov za mlinarstvo in pekarstvo.

Tudi letos bo udeležba na našem srečanju brezplačna.

Prijave sprejemamo na elektronski naslov:

info.robinsol@siol.net

Anton Bantan
glavni urednik

Stjepan Odošič
direktor

DNEVNI RED

- 08.00 - 08.45** Sprejem udeležencev in registracija
- 08.45 - 09.00** Formiranje delovnega predsedstva: **dr. Mateja Modic, dr. Blanka Vombergar in dr. Lucijan Cencič**
- 09.00 – 10.00** Nagovori sponzorjev in častnega pokrovitelja:
- Janez Bojc**, univ. dipl. ekon., **direktor Žito d.o.o.**
Pozdravni govor generalnega sponzorja
- Tatjana Robič**, univ. dipl. ekon, manager prodaje **CSM**
za osrednjo in vzhodno Evropo
in
Roman Koritnik, univ. dipl. inž., **direktor Uršič d.o.o.**
Predstavitve sodelovanja med CSM in Uršič d.o.o.
- mag. MBA Irena Lemut Čeh**, **direktorica Labena d.o.o.**
Novi izzivi na področju živilske industrije
- mag. Dejan Židan**, **minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano**
Uvodni nagovor častnega pokrovitelja
- 10.00 – 10.30** **Andreja Bizjak**, **direktorica inšpekcije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin; Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS;**
Delo Inšpekcije v letu 2017 na področju pekarstva in v obratih povezani s pekarstvom
- 10.30 – 11.00** **dr. Jože Podgoršek**, varuh odnosov v verigi preskrbe s hrano, **Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS;**
Dajmo priložnost slovenski hrani
- 11.00 – 11.30** **mag. Jana Ramuš**, univ. dipl. inž., **Gospodarska zbornica Slovenije;**
Pregled poslovanja slovenskega pekarstva
- 11.30 – 12.00** **Promocija in degustacija izdelkov CSM**
- 12.00 – 12.30** **Uvodno predavanje:**
dr. Boris Kovač, univ. dipl. inž.; **Univerza na Primorskem Fakulteta za vede o zdravju, Izola in Živilska industrija Mlinotest d.d., Ajdovščina;** Sestavine v pekarskih izdelkih
- 12.30 – 12.45** **Igor Lipovnik**, univ. dipl. org., **Žito d.o.o.;** Odstranjevanje alkaloidov in mikotoksinov z moderni postopki čiščenja v mlinarstvu.
- 12.45 – 13.00** **dr. Marko Marc**, univ. dipl. inž.; **Labena d.o.o.;** Infratec NOVA – industrijski standard za analizo žit, na moderni platformi
- 13.00 – 13.45** **Promocija in degustacija izdelkov Žito d.o.o. Ljubljana**
- 13.45 – 14.00** **dr. Tatjana Vrščaj Vodošek**, univ. dipl. inž., **Polona Hribar in Marta Polovšak, Mercator IP d.o.o.;**
Akrilamid in transmaščobe v pekarskih izdelkih – čas se izteka!
- 14.00 – 14.15** **prof. dr. sc. Valerije Vrčec**, dipl. inž. med. biokemije, **Zavod za organsku kemiju. Farmaceutsko-biokemijski fakultet, Sveučilište u Zagrebu;** Glifozat u pekarskih in mlevskih izdelkih
- 14.15 – 14.30** **Igor Košir, Gostol - Gopan d.o.o.;** Proizvodne linije v pekarstvu
- 14.30 – 15.00** **Odmor**
- 15.00– 15.30** **Žrebanje nagrad:** Med prisotnimi udeleženci bomo izžrebali praktične nagrade
- 15.30 – 16.00** **Zaključek simpozija :** Povzetek dogajanja