

# ROBINSON

NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE  
PUBLISHING HOUSE  
FACHZEITSCHRIFTENVERLAG

## MLINARSTVO IN PEKARSTVO

PRVA SLOVENSKA STROKOVNA REVIIJA ZA  
MLINARSTVO, PEKARSTVO IN SLAŠČIČARSTVO

### V A B I L O

*Spoštovani!*

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

#### **XIII. SLOVENSKI SIMPOZIJ MLINARSTVO IN PEKARSTVO,**

ki bo dne 11. maja 2016,

v hotelu LifeClass\*\*\*\* Slovenija, Portorož

**Glavna tema:** Umetnost zamesa testa v pekarstvu

**Častni pokrovitelj:**

**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO**



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO

**Generalni sponzor:**

SKUPINA ŽITO



**Mednarodni generalni sponzor:**

PURATOS INTERNATIONAL



**Strokovni sponzor:**

URŠIČ d.o.o.



**Mednarodni strokovni sponzor:**

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH



**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, ki smo jo izbrali, je zelo kompleksna: Umetnost zamesa testa v pekarstvu. Številni avtorji jo bodo temeljito obdelali. V začetku simpozija bodo predstavniki ministrstva za kmetijstvo in okolje predstavili prednostne naloge Ministrstva na področju živilskega sektorja. Predstavljeno bo tudi delovanja Uprave Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin v letu 2015. Simpozij bodo spremljale degustacije naših renomiranih partnerjev: Ireks Aroma d.o.o, Puratos Italija S.p.A. in Žito d.d. Poleg generalnega sponzorja Žito d.d., mednarodnega generalnega sponzorja Puratos Belgija in strokovnega sponzorja Uršič d.o.o. in Diosna Nemčija ter Labena d.o.o. bodo imeli predstavnice mize tudi drugi pomembni ponudniki dodatkov, sestavin, opreme in še nekateri, ki lajšajo tehnologom njihovo vsakdanje delo.

Tudi letos bo udeležba na našem srečanju brezplačna.

**Anton Bantan**  
glavni urednik

**Stjepan Odošič**  
direktor

PS.: Podroben opis dogodkov lahko razberete iz priloženega dnevnega reda

Prijave sprejemamo na elektronski naslov: [info.robinson@siol.net](mailto:info.robinson@siol.net)

# DNEVNI RED

- 08.00 - 08.45** Sprejem udeležencev in registracija
- 08.45 - 09.00** Formiranje delovnega predsedstva: **dr. Blanka Vombergar, dr. Lucijan Cencič in Anton Bantan**
- 09.00 – 09.30** **mag. Dejan Židan**, univ. dipl. vet., **Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano**  
Prednostne naloge Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano na področju mlinarstva in pekarstva
- 09.30 - 09.45** **Andreja Bizjak**, **Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin**  
Delo Uprave v letu 2015 na področju pekarstva in v obratih povezanih s pekarstvom
- 09.45 – 10.00** **Janez Bojc**, univ. dipl. ekon., **predsednik uprave Žito d.d.**  
Izzivi v globalizaciji trga pekovskih izdelkov
- 10.00 – 10.15** **Aleksandar Mladenović**, **Marketing Manager, Puratos**  
Rezultati raziskave TASTE TOMORROW
- 10.15 – 10.30** **Roman Koritnik**, univ. dipl. inž., **Uršič d.o.o.**  
Predstavitev podjetij Uršič in Diosna / IsernHäger
- 10.30 – 10.45** **mag. MBA Irena Lemut Čeh**, **direktorica Labena d.o.o.**  
Predstavitev skupine Labena
- 10.45 – 11.15** **I. Promocija in degustacija izdelkov Ireks d.d.**
- 11.15 – 11.30** **dr. Tatjana Zagorc in mag. Jana Ramuš**, univ. dipl. inž., **Gospodarska zbornica Slovenije**  
Pregled poslovanja slovenskega pekarstva
- 11.30 – 12.00** **II. Promocija in degustacija izdelkov Puratos Belgija**
- 12.00 – 12.30** **Dr. Daniel Gerbel**, **Dipl. ing., Diosna, Nemčija**  
Umetnost zamesa testa v pekarni (The art of dough kneading in a Bakery)
- 12.30 – 12.50** **dr. Boris Kovač**, univ. dipl. inž., **UP Fakulteta za vede o zdravju in Mlinotest d.d.**  
Biokemijski procesi med mesenjem testa.
- 12.50 – 13.10** **Marija Glisić**, **R&D Manager in Marko Baćanac**, **Regional R&D Manager Bakery–Eastern Europe, Puratos**  
Umetnost zamesa testa s kislimi testi
- 13.10 – 13.30** **dr. Marko Marc**, univ. dipl. inž., **Labena d.o.o.**  
Število padanja kot standardni parameter za vrednotenje aktivnosti alfa amilaze

<b>13.30 – 14.00</b>	<b>III. Promocija in degustacija izdelkov Žito d.d.</b>
14.00 – 14.15	<b>Ondřej Beran, Dipl. ing, Predough Expert, IsernHäger, Nemčija</b> Trendi v pripravi predtesta (Nowadays trends in predough)
14.15 – 14.30	<b>Lothar Völker, Dipl. ing., Product Manager, UNIFERM Baker's yeast, Nemčija</b> <b>Dejavniki, ki vplivajo na kvaliteto kvasa (Factors of yeast quality)</b>
14.30 – 14.45	<b>Luca Negri Chimab /Brenntag Ljubljana d.o.o.</b> Chimab - italijanski partner, ki ponuja rešitve po meri kupca (Chimab - an Italian partner for tailor made food solution)
<b>14.45 – 15.15</b>	<b>IV. Promocija in degustacija izdelkov Wolf ButterBack</b>
15.15 – 15.30	<b>mag. Matija Dominko, inž., Gostol - Gopan d.o.o.</b> ROBOMIX: Robotiziran sistem za direkten in indirekten zames testa
15.30 – 15.45	<b>Bruna Jejčič, univ.dipl.inž., Rokmar d.o.o.</b> Sladoled v vaši pekarni
<b>15.45 – 16.00</b>	<b>V. Čas za kavico na razstavnem prostoru K &amp; K AGRO-TRADE d.o.o.</b>
<b>16.00 – 16.30</b>	<b>Žrebanje nagrad:</b> Med prisotnimi udeleženci bomo izžrebali večje število nagrad
<b>16.30 – 17.00</b>	<b>Zaključek simpozija :</b> Povzetek dogajanja