

# ROBINSON

NOVINSKO-NAKLADNIČKO  
PODUZEĆE ZAGREB  
PUBLISHING HOUSE ZAGREB

e-mail: [robinson@robinson.hr](mailto:robinson@robinson.hr); [www.robinson.hr](http://www.robinson.hr);

## HRVATSKI PEKAR

**XIX. kongres pekarstva, pekarskog slastičarstva i mlinarstva «HRVATSKI PEKAR»  
05. travnja 2019. »Varaždin 2019.« hotel »Turist«**

Poštovani

Kongres Hrvatski pekar nastavlja svoju bogatu tradiciju u Varaždinu. Pod visokim pokroviteljstvom Varaždinske županije i pod stručnim pokroviteljstvom PBF-a - Prehrambeno biotehnološkog fakulteta Zagreb, okupili smo eminentne predavače, organizirali zanimljive radionice, a posebno smo zadovoljni što će izvorne kruhove i peciva predstaviti nekoliko hrvatskih županija. Svoju premijeru imat će po prvi puta proizvodi kao; vrtanji, kašnjacki i bijela zlevanka iz Podravine, zatim peciva od batata iz Hrvatskog Zagorja te varaždinske pogačice s bućinim uljem. Na talijanski način će autorica pripremiti vegetarijanske lasanje s originalnim zagorskim mlincima, gošća iz Paname će prikazati kako se radi kruh s platanas bananama, a vrstan master chef iz Austrije će pokazati kakve izvorne kruhove i peciva spravlja Austrijanci.

Na kongresu ćemo podijeliti medalje i diplome sudionicima ocjenjivanja kvalitete hrvatskih pekarskih proizvoda HPK – Hrvatska pekarska kvaliteta. Posebna komisija ocjenjivat će radove učenika srednjih pekarskih škola na temu izrade suvenira u vidu pekarskog proizvoda.

Dobrodošli na kongres i u prekrasan barokni grad Varaždin!  
Stjepan Odobašić, direktor

**XIX. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2019.»  
05. travnja 2019. »Varaždin 2018.« hotel »Turist«\*\*\***

**VISOKI POKROVITELJ:**

Varaždinska županija



**STRUČNI POKROVITELJ:**

PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb



**GLAVNI INOZEMNI SPONZOR:**

LABENA d.o.o. Ljubljana, Slovenija



**SPONZORI RADIONICA:**

DUKAT d.d. Zagreb



MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak



**GLAVNI ORGANIZATOR:**

ROBINSON d.o.o. Novinsko - nakladničko poduzeće Zagreb  
Redakcija revije »Hrvatski pekar«

**WEB SPONZOR:**

Pekarski glasnik



Osnovna tema:

**Nove sirovine u pekarstvu**

**SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE:**

Austrija, Panama, Italija, Slovenija i Hrvatska.

**Moderator kongresa:**

mr. sc. Krešo Kovačević

**Voditelj recepcije:**

Josip Poljak

**Snimatelj i urednik fotografije:**

Darko Kovač

**Voditelj operativno-računalnih  
poslova i prevoditelj:**

Željko Kovačević

# PROGRAM RADA

**05. 04. 2019.**

- 08.00 – 09.00 sati - registracija sudionika i podjela materijala
- 09.00 – 09.20 sati - Otvaranje kongresa i pozdravne riječi;  
- **Stjepan Odošić**, direktor tvrtke Robinson  
- **Irena Lemut Čeh**, Labena d.o.o. Ljubljana, predsjednica Uprave  
- **prof. dr. sc. Damir Ježek**, dekan PBF-a, Prehrambeno biotehnološkog fakulteta Zagreb Sveučilišta u Zagrebu  
Svečano otvorenje  
predstavnik Varaždinske županije

## PLENARNO PREDAVANJE

- 09.20 – 09.45 **prof. dr. sc. Valerije Vrčec, dipl. inž. med. biokemije**, Zavod za organsku kemiju. Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilište u Zagrebu; **Istine i zablude o aditivima u pekarskim proizvodima**  
Na službenoj listi prehrambenih aditiva označenih E-brojevima, koja je odobrena od Ministarstva zdravstva Republike Hrvatske, nalazi se više od 570 različitih kemikalija! Još se više kemikalija nalazi na odobrenim listama pomoćnih tvari u preradi, enzima i aroma (koje nisu označene svojim E-brojem) kojima se također redovito impregnira hrana. Iako mnogi aditivi nisu štetni (poput askorbinske kiseline, natrijevog karbonata, glicina ili limunske kiseline), postoji znatan broj aditiva kojima nije mjesto u hrani. Velik broj sintetskih tvari u hrani nema nikakvu prehrambenu vrijednost. Masovna uporaba sintetskih bojila, aroma i sintetskih pojačivača okusa kao da sugerira da prirodna hrana nema ni boje, ni mirisa, ni okusa. Neprimjerena asistencija znanosti i tehnologije kulturi prehrane u obliku sintetskih aditiva izobličila je naš odnos prema hrani i prirodi. Takva znanstveno - tehnološka manipulacija hranom sve više poprima oblik pravog prehrambenog nasilja.
- 09.45 – 10.00 **prof. dr. sc. Ivana Vinković Vrčec, dipl. inž. med. biokemije**, Institut za medicinska istraživanja i medicinu rada u Zagrebu; **Nanohrana je nova ponuda prehrambene industrije**  
Mnogi je smatraju nepotrebnim, defektnim izumom, bez novih nutritivnih vrijednosti. Temelji se na uporabi minijaturnih aditiva iznimno malih nano-veličina koji mogu imati funkciju konzervansa, pojačivača okusa, boje, punila, nosača, a koriste se i u proizvodnji ambalaže za prehrambene proizvode. Bez ikakvih najava, suglasnosti regulatornih institucija ili pristanka javnosti, nanohrana se pojavila na tržištu. Silicijev dioksid, srebro, titanov dioksid ili karotenoidi u nanoformatu već se koriste za proizvodnju takozvane funkcionalne ili pametne hrane.



- 10.00. – 10.20 **Degustacija proizvoda iz bogatog proizvodnog asortimana DATA-BAK d.o.o.**

## PREDAVANJA

- 10.20 – 10.35 - **izv. prof. dr. sc. Dubravka Novotni**, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu: **Rogačev kiseli kruh**  
Rogačevo brašno dio je tradicionalne mediteranske prehrane, bogato je vlaknima i bioaktivnim spojevima, no rijetko se koristi u pekarstvu. U predavanju će se predstaviti fermentacija kiselog tijesta od rogačevog brašna i njegova primjena u pšeničnom kruhu. Bijeli pšenični kruh s dodatkom rogačevog brašna (9 % na brašno) ili kiselog tijesta (20 % na tijesto) u prosjeku sadrži 5 g vlakana u 100 g kruha (66 % više od bijelog kruha) i višestruko veći udjel fenolnih spojeva i antioksidacijsko djelovanje. Osim toga, dodatak rogačevog brašna povećava volumen i smanjuje mrvljivost pšeničnog kruha. Prihvatljivost potrošača kruha s rogačevim kiselim tijestom je u kategoriji “veoma mi se sviđa”, slično kao i bijelog kruha. Zbog povoljnog nutritivnog sastava, činjenice da se sviđa potrošačima i tehnoloških pogodnosti, rogačevo kiselo tijesto je obećavajući funkcionalni sastojak za proizvodnju kruha.
- 10.35 – 10.50 - **dr. sc. Bojana Voučko dipl. inž.**, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu: **Potencijal obogaćivanja kruha prošenim i heljdinim posijama**  
Posije, kao nusprodukti mlinске industrije, koncentrirani su makro i mikro nutrijentima nužnih za održavanje zdravlja probavnog sustava, tjelesne mase, te smanjenja rizika od pojave kroničnih bolesti modernog doba. Posije sadrže visoku količinu vlakana, no ovisno o tome od koje su žitarice, moguće je izabrati one s većim udjelom visokovrijednih proteina, esencijalnih masnih kiselina, mineralnih tvari, vitamina, te bioaktivnih spojeva. Trenutno se većim dijelom koriste kao stočna hrana a svega 10 % ukupne količine se koristi za ljudsku prehranu. Obzirom na negativan utjecaj na reološka svojstva, izbjegava se dodavanje posija u pekarske proizvode, no njihov potencijal kao sirovinu za obogaćivanje kruha, moguće je povećati predtretmanima inovativnim tehnologijama.
- 11.50 – 11.05 - **mag. inž. Matea Habuš**, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu: **Iskoristivost pšeničnih posija u pekarstvu**  
Pšenične posije predstavljaju bogat izvor prehrambenih vlakana i bioaktivnih spojeva i imaju povoljan učinak na ljudsko zdravlje. Dodatak posija u pekarske proizvode negativno utječe na senzorska svojstva - smanjenjem volumena, promjenom boje i teksture te razvojem gorkog okusa kruha. No, ove negativne učinke moguće je umanjiti različitim tretmanima posija, kao što su smanjenje veličine čestica, namakanje, enzimska ili toplinska obrada i fermentacija. Osim toga, potrebno ih je skladištiti na ispravan način kako ne bi došlo do oksidacijskog kvarenja.
- 11.05 – 11.20 - **Jasna Rep, dipl. ing., prof. savjetnik**, Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb; **Škola i gospodarstvo u današnjem trenutku**

11.20 – 11.35

**Irena Lemut Čeh**, Labena d.o.o. Ljubljana, direktorica: Programi Labene d.o.o. u osuvremenjavanju analitike žitarica

11.20 – 13.00

## **DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:**

### **Spoj talijanske gastronomije i Hrvatskog zagorja**



**Matea McConnell Kučević**, gastronom i slastičarka;

Zagorski mlinci, hrvatski, pekarski proizvod zaštićen u Europskoj uniji i vegetarijanske lazanje.

Mlince je ustupio **Kooutex d.o.o. Konišćina**

Poznati zagorski mlinci dobili su oznaku zemljopisnog podrijetla. To je izuzetna vijest ne samo za Krapinsko-zagorsku županiju nego i za cijelo hrvatsko pekarstvo. Udruga Tradicija Zagorja u suradnji s Krapinsko-zagorskom županijom, Zagorskom razvojnom agencijom, Hrvatskom gospodarskom komorom ŽK Krapina pokrenula je postupak zaštite zagorskih mlinaca oznakom zemljopisnog podrijetla zbog stvaranja identiteta i prepoznatljivosti, davanja dodatne vrijednosti proizvodu te promocije Hrvatskog zagorja i ovog zagorskog proizvoda u Europi. Prednosti ove zaštite su jamstvo kvalitete za potrošača odnosno kupca mlinaca, jamstvo podrijetla jer zemljopisna oznaka označava da se proizvod proizvodi na određenom području, a u slučaju zagorskih mlinaca to su Krapinsko-zagorska županija, Varaždinska županija, rubni dijelovi Zagrebačke županije.

Lazanje su jedno od poznatijih i većini omiljenih jela za koje mnogi ne znaju odakle zapravo dolazi. Iako mnogi vjeruju da odgovor na pitanje kako se rade lazanje najbolje znaju Talijani, prevarili biste se. Ovo mesno jelo zapravo dolazi iz Grčke, dok naravno inačica istog postoji i u Italiji. Kod Grka možemo pronaći podrijetlo riječi 'lasanon', što je bila posuda u kojoj se peku lazanje, a 'laganon' je tjestenina koja se za njih koristi. Svoju verziju lazanja Grci nazivaju pastitsio.

### **Izvorni kruhovi iz Paname**



**Gost zemlja; Panama**

**Panamski kruhovi s platanas bananama**

**Voditeljica radionice; Jhirkelly Adams**, Panamá City

**Platanas banane ustupio Šuloo d.o.o. Donja Bistra**

Plantana banane i koriste se kao povrće – glavna su hrana u tropskim dijelovima svijeta, imaju puno škroba, malo šećera i prije konzumacije moraju se termički obraditi. U odnosu na 'običnu' bananu plod je veći, ima grublju i deblju koru. Rastu u (sup)tropskim podnebljima s puno topline i vlage, a prodaju se 'na komad'. Naša gošća iz Paname pripremit će kruh s platana bananom. Vjerujem da će Vam ovo biti zanimljiva degustacija. Takav kruh možete pripremiti i u svojoj pekarnici jer platana banane možete kupiti i u Hrvatskoj.



**Gost; Varaždinska županija**

**Peciva s platanas bananama**

**Voditeljica radionice; Paula Kovač**, Varaždin Sponzor radionice: Šulog d.o.o. Donja Bistra

**13.00 – 14.00**

**PAUZA**

## **IZLOŽBA I OCJENJIVANJE PEKARSKIH SUVENIRA UČENIKA SREDNJIH PEKARSKIH ŠKOLA HRVATSKE**

U suradnji nastavnicima i mentorima Srednjih pekarskih škola Hrvatske organizirali smo posebnu izložbu i smotru učeničkih radova na temu Pekarski suvenir. Radovi su vezani za izradu suvenira s motivima svojeg zavičaja i regije. Radove će ocjenjivati posebna komisija

## **PREDAVANJA**

14.00 – 14.15

- **doc. dr. sc. Marko Obranović**, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, PBF Prehrambeno – biotehnoški fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu: **Palmino ulje u pekarstvu**

Palmino ulje je posljednjih desetljeća zavladao svjetskom prehrambenom industrijom i postalo jedno od glavnih medijskih tema. Unutar četrdeset godina njegova proizvodnja porasla je za deset puta što je izazvalo ogromni pritisak na eko - sustav zemalja proizvođača, posebice Maleziju i Indoneziju. Intenzivna sječa džungle kako bi se oslobodio prostor za sadnju novih plantaža palme, dovela je do uništenja staništa orangutana, tigrova i slonova. Brojne svjetske organizacije za zaštitu biljnog i životinjskog svijeta traže od proizvođača palminog ulja, ali i industrije koja ga koristi u svojim proizvodima, strogu kontrolu ekološkog utjecaja i održivosti. Prehrambena industrija, pogotovo pekarska i konditorska, danas se opet nalazi pred brojnim pitanjima. Nakon početnog entuzijazma s palminim uljem kao jeftinom alternativom neželjenim hidrogeniranim uljima bogatim trans mastima postavlja se pitanje cijene koja se plaća kroz dugotrajni utjecaj na prirodu.

14.15 – 14.30

- **mag. nutricionizma Dunja Molnar, doktorand**, PBF Prehrambeno – biotehnoški fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu; **Primjena tropa od grožđa i tropa od aronije u razvoju čajnog peciva i njihova prihvatljivost kod potrošača**

Nusproizvodi prehrambene industrije, poput tropa grožđa i tropa aronije, bogati su izvori polifenola te je njihovom primjenom u prehrambenoj industriji, moguće značajno poboljšati nutritivnu vrijednost gotovog proizvoda. Kroz ovo predavanje predstaviti će se razvoj recepture čajnog peciva od pirovog brašna i zobenih pahuljica s dodatkom tropa grožđa i aronije u količini do 15 % kao zamjenu za kakao prah. Ispitivanjem potrošača senzorskim testom preferencije i hedonističke skale utvrđeno je da postoji značajna razlika u prihvatljivosti između standarda i čajnog peciva s 15 % tropa grožđa, zbog tvrde teksture, ali i zbog specifičnog, novog i nepoznatog okusa i mirisa tropa grožđa. Kako bi se poboljšala tekstura, boja i organoleptička svojstva čajnog peciva, u recepturu je dodan trop aronije. Rezultati senzorske analize pokazali su dobru prihvatljivost čajnog peciva s tropom grožđa i tropom aronije te upućuju na njihovu mogućnost primjene u prehrambenoj industriji umjesto kakao praha. Primjenom ovih jeftinih, lako dostupnih i visokovrijednih sirovina umjesto kakaa, pomoglo bi se zbrinjavanju velike količina organskog otpada koji prehrambenoj industriji predstavlja ogroman ekološki, ali i financijski teret uz istovremenu mogućnost razvoja funkcionalnog čajnog peciva namijenjenog sportašima, rekreativcima, ali i svim zaposlenim osobama kao zamjena za ukusan i izbalansiran međuobrok.

14.30 – 14.45

- izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, , Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, PBF Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb, Sveučilište u Zagrebu: **Potencijal primjene pogača uljarica u pekarstvu**

Proizvodnja i potrošnja hrane generiraju otprilike jednu trećinu ukupne emisije stakleničkih plinova iz čega proizlazi da osim kapaciteta lanca opskrbe hranom treba osigurati i njegovu ekološku održivost. Obzirom na visoku godišnju potrošnju kruha i peciva koja u RH premašuje 60 kg po stanovniku te visoke gubitke u proizvodnji, distribuciji i prodaji, pekarstvo zasigurno spada u grane prehrambene industrije s velikim utjecajem na okoliš. Smanjenje tog utjecaja se osim racionalizacije i smanjenja otpada može realizirati iskorištavanjem nusproizvoda drugih prehrambenih industrija, posebice industrije prerade uljarica. Pogače koje zaostaju nakon proizvodnje ulja bogate su proteinima i vlaknima te sadrže brojne druge bioaktivne spojeve (polifenole, tokoferole i fitosterole). Stoga predstavljaju potencijalno vrijedne sirovine za proizvodnju različitih funkcionalnih pekarskih proizvoda.

## IZVORNI PEKARSKI PROIZVODI – PREDSTAVLJAMO VAM IZVORNE PEKARSKO – SLASTIČARSKE PROIZVODE HRVATSKIH ŽUPANIJA

Gostuju četiri hrvatske županije;

Varaždinska, Koprivničko – križevačka, Krapinsko-zagorska i Zagrebačka županija

15.00 – 16.30

### KOPRIVNIČKO-KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA



#### Izvorni pekarski i pekarsko slastičarski tradicijski proizvodi iz Podravine:

##### Općina Koprivnički Bregi: Bregovski vrtanji

Prezentiraju članice Udruge prijatelja kulture "Vlado Dolenc" Koprivnički Bregi koje njeguju običaje svoga kraja

„Vrtanji“, „bregovski vrtanji“. Kolač koji se pekao u Koprivničkim Bregima i to za prvu nedjelju po Uskrsu,

ali i za Božić i svatove, no, danas, za razliku od bregovske pite, ima jako malo žena koje ga znaju ispeći. Vrtanj, kovrtanj dolazi od pojma sveslav., praslav. riječi vrtjeti, vrtim – okretaj; vrtanj, kolač savit kao kolo (P. Skok). Vertány se spominje u Gazophylaciumu, rječniku Ivana Belostenca, 17. st. Radnja vrtenja u krug – arhaični mitološki smisao početka blagostanja, novog roda; božićni kruh, svadbeni kruh u Podravini ponajprije za Uskrs; u daljnjoj prošlosti i za Božić; mladenka dobiva kovrtanja od svekrve; uz poljoprivredne radove, za Uskrs – kovrtanj za nošenje na blagoslov, za župnika, za zvonara, za pastira. Za vrtanje žene kažu da se moraju peći „v zemljeni tigani, inače ne zidu“. Vrlo mekano tijesto izradi se od puno jaja, tvrdog vrhnja i mekog brašna, razvalja u omanje pravokutnike koje treba zarezati na četiri do pet mjesta s jedne duže strane pravokutnika i zavinuti „kak kiflinca“. Kad se na jakoj vatri vrtanji ispeku, oni zarezani dijelovi tijesta podignu se uvis tako da izgledaju poput kakvog cvijeta uzdignutih latica. Ohlađeni vrtanji ukrase se tučenim bjelanjcima, pošećere i vrte u peć da se bjelanjak posuši.



##### Grad Đurđevac – Bela podravska zlevanka

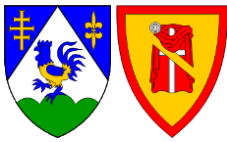
Prezentiraju članice Udruge žena Grada Đurđevca

Moderator: **Andela Lenhardt Antolin**

Voditeljica radionice: **Diana Bolteković**

Bijela (bela) zlevanka slana je – ili slatka! – tradicijska delicija sjeverne Hrvatske, jedna od onih za koju mnogi s uvjerenjem govore. "Moja baka je pekla najbolju!" Jednostavni i cjeloviti sastojci, brza priprema i beskrajne varijacije. Zlevanke se danas nalaze u proizvodnji i prodaji nekoliko hrvatskih pekara, te su naišle na veliko zanimanje potrošača, no još uvijek su nedovoljno zastupljene. Postoje inicijative da se zlevanka zaštiti po zemljopisnom podrijetlu. Našu susjedi Slovenci redovito svake godine u Murskoj Soboti organiziraju „Zlevkijadu“ te imaju u svezi s tim natjecanje za najbolju zlevanku. Vrijeme je da i podravska zlevanka dobije svoj značaj u hrvatskim pekarnicama i u gastronomiji

Moderator **Nada Matijaško, etnolog, voditelj Muzeja prehrane Podravka d.d. u Koprivnici**  
Podravski Kašnjaki  
Domaće pogačice



### Općina Virje: Podravski kašnjacki

Prezentiraju članice Udruge žena općine Virje

Kašnjacki su jedinstveni podravski pekarsko-slastičarski proizvod od heljdine kaše, prosene kaše i stučenih suhih koštica bundeve. Svija se poput štruklja, a peče poput štruklja u okrugloj ili četvrtastoj posudi. Mogu biti i slani, a tada su odlični kao svakodnevni, običan obrok. Dio su podravske kulinarske tradicije i običaja u regiji.



### Varaždinska županija

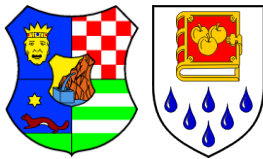
Udruga „Varaždinsko bućino ulje“ u suradnji s Udrugom žena općine Vidovec

Varaždinske pogačice

Moderator: Andreja Petrović, tajnica Udruge „Varaždinsko bućino ulje“

Priprema: Ivanka Loniak i članice. Udruga žena općine Vidovec

Udruga „Varaždinsko bućino ulje“ okuplja proizvođače buća iz cijele Varaždinske županije. Jedan od osnovnih ciljeva Udruge jest promocija i brendiranje Varaždinskog bućinog ulja kako bi postalo prepoznatljiv proizvod na području cijele Hrvatske i šire. Razlog prepoznatljivosti temelji se na originalnom, premium 100 %-tnom bućinom ulju pakiranom u ekskluzivnoj boci originalnog dizajna koji odiše kvalitetom i povjerenjem. Pokrenuta je procedura za zaštitu proizvoda „Varaždinsko bućino ulje“ zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla podrijetla, te je zaštićeno ime „Varaždinsko bućino ulje“ pri Zavodu za intelektualno vlasništvo. Jela s bućinim uljem tradicionalno se pripremaju u kuhinjama sjeverozapadne Hrvatske. „Varaždinske pogačice“ jedna je od mogućnosti nadograđivanja i kombiniranja primjene bućinog ulja s bućinim brašnom koje u konačnici daje jelo osebujnog okusa, mirisa i boje. To je sasvim sigurno nešto novo, drugačije, inovativno te zanimljivo širokoj populaciji, čiji temelji čine tradicijske vrijednosti. Bućino brašno je bez glutena, izuzetno velike nutritivne vrijednosti, te može biti alternativa klasičnom brašnu i kao takvo inspiracija pekarskoj industriji. Vrijedne ruke članica Udruge žena općine Vidovec omogućiti će prezentaciju izrade „Varaždinskih pogačica“ uz prigodnu degustaciju.



### Zagrebačka županija Općina Bistra – Donja Bistra

Domaće, zagorsko pecivo od batata

Prezentiraju: Ivan Šuloa i Martina Perešin Šuloa. Šuloa d.o.o. Donja Bistra

Batat je višegodišnja biljka iz porodice *Convolvulaceae*. Korijen i mlado lišće koriste se u prehrani. Može se kuhati, peći i pržiti. Sadrži mnogo škroba, vitamina A, C i B, željeza i kalcija te male količine šećera. Ima jako veliku nutricionističku vrijednost. Dobra je hrana i za dijabetičare. S ovim svojstvima batat je odlična sirovina za primjenu u pekarstvu, no nažalost još uvijek zanemaren u hrvatskom pekarstvu.

16.30

### PODJELA MEDALJA I DIPLOMA

Podjela medalja i diploma ocjenjivanja pekarskih i pekarsko-slastičarskih proizvoda u sklopu akcije revije „Hrvatski pekar“ pod nazivom „Hrvatska pekarska kvaliteta“

Zaključci kongresa

Organizator zadržava pravo izmjene programa

#### Stručno povjerenstvo:

dr. sc. Dubravka Novotni, PBF Prehrambeno–biotehnološki fakultet Zagreb, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica,

mr. sc. Krešo Kovačević, (Robinson d.o.o.),

Marijan Rajčić, dipl. inž. (Robinson d.o.o.)

Stjepan Odošić (Robinson d.o.o.)

Na kongresu sudjeluju sljedeće organizacije i tvrtke; DATA-BAK d.o.o., PBF, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb, Labena d.o.o. Ljubljana, Šulog d.o.o. Donja Bistra, MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak, INFO – KOD d.o.o. Zagreb, Turistička zajednica Varaždinske županije, Petrek d.o.o. Zaprešić, DUBOR d.o.o. Zagreb, Društvo žena Virje, Udruga „Varaždinsko bućino ulje“, Udruga žena Općine Vidovec, Udruga žena Grada Đurđevca, Udruga prijatelja kulture "Vlado Dolenc" Koprivnički Bregi, Messergroup Croatia, RU - VE d.o.o. Sveta Nedjelja – Brezje, Dukat d.d. Zagreb,

# ROBINSON

NOVINSKO - NAKLADNIČKO PODUZEĆE ZAGREB - PUBLISHING HOUSE ZAGREB 10000 ZAGREB Šubićeva 12 HRVATSKA

Mob: ++385 98 398 220 e-mail: [robinson@robinson.hr](mailto:robinson@robinson.hr);