



# 2. SAJAM i 22. KONFERENCIJA 22. PEKARSKO-MLINARSKI DANI

12-13-14. oktobar 2017. • NOVOSADSKI SAJAM



## PROGRAM KONFERENCIJE

### I dan: 12.10. četvrtak

#### 10.00 SVEČANO OTVARANJE

- Lazar Popović, direktor, MLINPEK ZAVOD – Organizator
- Slobodan Cvetković, generalni direktor, NOVOSADSKI SAJAM - Suorganizator
- Jovan Misojčić, generalni direktor, DADEX-Generalni sponzor
- Nenad Katanić, državni sekretar Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede

#### 11.00 BORBA ZA KVALITET PŠENICE, BRAŠNA I PEKARSKIH PROIZVODA

Sagledavajući problematiku kvaliteta i primenjene metode koje važe na teritoriji Srbije smatramo da treba potencirati na razvrstavanju pšenice po kvalitetu uz adekvatnu finansijsku podršku u cilju obezbeđenja kvalitetne sirovine i povećanje tržišne vrednosti pšenice na teritoriji Srbije. Kroz diskusiju posebno će se obraditi teme: Uslovi proizvodnje pekarskih proizvoda, razvrstavanje pšenice po kvalitetu, cena pekarskih proizvoda i uslovi na tržištu.

#### 16.00 PEĆ: SRCE PEKARE – KAKO IZBEĆI PROPUSTE U PEČENJU I UŠTEDETI

Uvođenjem veoma širokog asortimana pekarskih proizvoda različitog sastava i nutritivne vrednosti, susrećemo se sa proizvodima koji u tehnološkom smislu nisu adekvatno tretirani. Posmatrajući sam tehnološki proces, pečenje pekarskih proizvoda je jedan od najvažnih delova procesa. Međutim, aktivnosti na izboru režima pečenja nisu ni dovoljne ni adekvatne tako da se pre potrošače često iznosi proizvod koji tokom upotrebe pokazuje nedovoljno kvalitetne karakteristike, a često i narušenu strukturu. Shodno tome želja nam je da na jedan otvoreni razgovor pozovemo tehnologe, pekare, vlasnike pekara da zajednički razmotrimo sve aspekte tokom pečenja koji će dati kvalitetan i dugotrajan proizvod.

DODI

VIDI

NAUČI

PRIMENI



# 2. SAJAM I 22. KONFERENCIJA 22. PEKARSKO-MLINARSKI DANI

12-13-14. oktobar 2017. • NOVOSADSKI SAJAM



## PROGRAM KONFERENCIJE

### II dan: 13.10. petak

#### 11.00 POSTOJEĆE METODE ILI NOVI PRINCIPI KONTROLE KVALITETA BRAŠNA

SRC (Solvent Retention Capacity) je nova metoda analize pšeničnog brašna kojom se meri i predviđa pojedinačni doprinos funkcionalnih polimera brašna (oštećen skrob - lepljivost testa, gluten - elastičnost testa, pentozani - viskozitet testa) na ponašanje testa tokom prerade i pečenja kao i na kvalitet finalnih pekarskih proizvoda. Postojeći reološki aparati mere kombinovan - zajednički uticaj pomenutih funkcionalnih komponenti dok jedinstvenost i značaj SRC metode leži u činjenici da korisnik može da analizira pojedinačni uticaj svaka od tri funkcionalna polimera koji formiraju trodimenzionalnu mrežu testa što umnogome pomaže objašnjenju različitog ponašanja testa tokom zamesa, obrade i pečenja.

Predavač je Meera Kweon, Južna Koreja, Vanredni profesor na Pusan National University

#### 16.00 POSLASTIČARSKI PROGRAM U PEKARAMA

Prateći razvoj pekarstva, kao i uticaj poslastičarstva na ovaj sektor omogućena je široka ponuda i sve veći asortiman proizvoda koji prate savremene trendove za bržim i lakšim načinom proizvodnje. Primenom smeša u pekarsko - poslastičarskoj proizvodnji pomeramo granice klasičnog pekarstva i poslastičarstva. Često ne pravimo bitnu razliku, iako potrošači svesno znaju šta žele. Biće dat pregled bazičnih znanja vezanih za implementaciju poslastičarskih proizvoda u pekarama i uvid u asortiman proizvoda za poslastičarstvo koji se nude pekarima.

### II dan: 14.10. subota

#### 11.00 ZA BUDUĆE (ALI I ISKUSNE) MLINARE I PEKARE

##### Veliki školski čas: pšenica, mlinarstvo i pekarstvo na dlanu

Pekarski proizvodi predstavljaju jednu od osnovnih namirnica u ishrani. Stoga samo za učenike srednjih škola koji su kao budući poziv odabrali mlinarstvo i pekarstvo organizovali veliki školski čas. Želja nam je da kroz jedan kontinualni prikaz svih faza prerade pšenice, pripreme testa, oblikovanja, pečenja i na kraju komentarisanja gotovog proizvoda ukažemo na interesantne detalje koji se u školskoj nastavi ne mogu prikazati i nisu dostupni svima. Predavači su vodeći stručnjaci u oblasti tehnologije žita i brašna, a demonstratori su iskusni pekari. Očekuje se dolazak preko 200 učenika srednjih škola ali su dobro došli i oni koji u ovoj oblasti već poseduju određeno iskustvo.

DODI

VIDI

NAUČI

PRIMENI