



## ZNANSTVENO - STRUČNI SIMPOZIJ „BUDUĆNOST KRUHA I PEKARSTVA“

Arena Zagreb, 27. i 28. travnja 2022.

Znanstveno-stručni simpozij „Budućnost kruha i pekarstva“, će se održati u Areni Zagreb, 27. i 28. travnja 2022., u okviru sajma TIM ZIP EXPO 2022, najvećeg regionalnog sajma za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo, kojeg organiziraju TIM ZIP d.o.o. Zagreb, Richemont klub Hrvatska i Zaklada Ivan Bulić.

**Organizatori Simpozija su:** Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet (PBF), TIM ZIP d.o.o. Zagreb i Richemont klub Hrvatska.

**Službeni jezici Simpozija:** hrvatski i engleski jezik. Sva izlaganja će biti simultano prevedena na oba jezika.

### Organizacijski odbor:

1. Prof.dr.sc. Duška Ćurić, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Dr.sc. Bojana Voučko, viši asistent, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Martina Kolak, dipl. pol., direktorica marketinga TIM ZIP d.o.o. Zagreb
4. Ivan Martić, mag. ing., direktor projekta TIM ZIP d.o.o. Zagreb
5. Nika Mutak, mag. ing., stručni suradnik TIM ZIP d.o.o. Zagreb
6. Antonija Jendrijev, mag. ing., stručni suradnik TIM ZIP d.o.o. Zagreb
7. Josip Modruš, mag. ing., stručni suradnik TIM ZIP d.o.o. Zagreb

### Znanstveni odbor:

1. Prof.dr.sc. Jadranka Frece, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Prof.dr.sc. Draženka Komes, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Izv. prof.dr.sc. Dubravka Novotni, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4. Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5. Doc.dr.sc. Marko Obranović, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6. Reto Fries, direktor Richemont SBC Zaklade i AG, Lucern, Švicarska

7. Urs R othlin, voditelj pekarstva i konditorstva Visoke tehničke škole Richemont u Lucernu, Švicarska
8. Počasni  lan, Franjo Klarić, dipl. ing.

## PROGRAM SIMPOZIJA

**27. travnja 2022., srijeda, RICHEMONT FORUM, Arena Zagreb**

**9:30 – 10:00- Registracija sudionika**

**10.00 - 10.30- OTVARANJE SIMPOZIJA (Moderator: Željko Rupić, tajnik Zaklade Ivan Bulić)**

10:00 - 10:05 – Pozdravni govor organizatora – **Prof.dr.sc. Jadranka Frece**, dekanica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

10:05 - 10:10 – Pozdravni govor organizatora - **Vladimir Bulić**, predsjednik Uprave, TIM ZIP d.o.o i upravitelj Zaklade Ivan Bulić

10:10 - 10:15 – Pozdravni govor glavnog sponzora Simpozija: **Peter Studer**, glavni izvršni direktor RONDO Burgdof AG, Švicarska

10:15 – 10:25 – Pozvano uvodno predavanje: **RONDO Burgdof AG: Alexander Weissbach**– Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „RONDOconnect and Compas 4.0“

10:25 – 10:30 - **Prof.dr.sc. Duška  uri **, predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora simpozija– službeno otvaranje Simpozija i najava znanstvenih i stručnih izlaganja

10:30 – 10:35 – **Željko Rupić**, najava predsjedavaju ih za prvu temu Simpozija: KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA

## TEMA 1.: KISELO TIJESTO: DANAS I SUTRA

**Predsjedavajući: prof.dr.sc. Draženka Komes, izv.prof.dr.sc. Dubravka Novotni, doc.dr.sc. Marko Obranović**

10:35 - 10:40- **Reto Fries**, Direktor Richemont SBC Zaklade i AG, Lucern, Švicarska i voditelj projekta Helvetia – Predstavljanje glavnih ciljeva Helvetia projekta

10:40 -10:50 - **Urs Röthlin**, Voditelj pekarstva i konditorstva Visoke tehničke škole Richemont u Lucernu, Švicarska i istraživač na Helvetia projektu - Predstavljanje rezultata istraživanja Helvetia projekta

10:50 - 11:05 - **Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač i Ivan Martić, mag. ing.** – Predstavljanje prijedloga istraživanja u okviru Helvetia projekta za hrvatsku pekarsku industriju

11:05-11:20 - **Prof.dr.sc. Duška Ćurić:** „Najnovije spoznaje o kiselim tijestima i njihovom utjecaju na svojstva gotovih proizvoda“

11:20-11:35 - **Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač:** „Tradicionalni pekarski proizvodi- kako pripremiti, održavati i koristiti vlastito kiselo tijesto“

11:35-11:45 - **DIOSNA DIERKS & SOHNE GMBH – Ondrej Beran** predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Higijenski dizajn Wendel mijesilica, te najnoviji trendovi u području predtjestaja i mijesenja“

**11:45-12:00 – Pauza za kavu**

12:00-12:15 - **Dr. sc. Ivna Vrana Špoljarić**, poslijedoktorandica na Institutu Ruđer Bošković Zagreb: " Utjecaj dodatka ječmenog kiselog tijesta na svojstva pšeničnog kruha“

12:15-12:30 - **Nika Mutak, mag. ing.:** „Primjena rogačevog kiselog tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda“

12:30-12:45 - **Dr.sc. Bojana Voučko**, poslijedoktorandica na PBF-u: „Utjecaj dodatka kiselog tijesta na svojstva bezglutenskog kruha“

12:45-12:55 - **UNIFERM GMBH & CO. KG – Rico Pfortner** – Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Okus i miris kruha“

28. travnja 2022., četvrtak, RICHEMONT FORUM, Arena Zagreb,

**TEMA 2.: INOVACIJE U PEKARSKOJ I KONDITORSKOJ INDUSTRIJI**

**Predsjedavajući: izv. prof. dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač, Ivan Martić, mag. ing., prof.dr.sc. Duška Ćurić**

10:00 – 10:15 – **PURATOS AUSTRIA GmbH – Markus Kagerer**-Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Najnoviji trendovi u pekarstvu“

10:15-10:30 - **Izv.prof.dr.sc. Dubravka Novotni**: „Tradicija i inovacije u proizvodnji Mediteranskog tankog kruha-PRIMA FLAT BREAD MINE projekt, predstavljanje projekta“

10:30-10:45 - **Matea Habuš, mag. ing.**, doktorandica na PBF-u: “Kako smanjiti udio FODMAP-ova u pekarskim proizvodima“

10:45-11:00 – **\_NV VANDEMOORTELE EUROPE – Pieter Verburgh** - Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Kriteriji europskih potrošača prilikom odabira pekarskih proizvoda“

11:00-11:15 - **Doc.dr.sc. Marko Obranović**:“ Istina i zablude u primjeni masnoća u pekarstvu i slastičarstvu“

11:15-11:30 - **Kristina Radoš, mag. ing.**, doktorandica na PBF-u:“ Trendovi u proizvodnji krafni“

11:30-11:45 - **BÜHLER GROUP - Thomas Künzli** - Predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Održivost i kvantifikacija CO<sub>2</sub>“

**11:45 -12:00- Pauza za kavu**

12:00-12:15 - **Prof.dr.sc. Draženka Komes**: „Prirodna sladila - funkcionalna alternativa šećeru“

12:15-12:30 - **Danijela Šeremet, mag. ing.**, doktorandica na PBF-u: „Inkapsulirani biljni ekstrakti-funkcionalni sastojci konditorskih proizvoda“

12:30-12:45 - **Dunja Molnar, mag.nutr.**, doktorandica na PBF-u: „Primjena jestivih filmova u proizvodnji keksa“

12: 45-13:00 - **KORNFEIL spol. s r.o. , Češka - Tomaš Fidler** - predstavljanje tvrtke i najvažnijih inovacija: „Termouljna tehnologija – kako smanjiti troškove pečenja te poboljšati kvalitetu proizvoda“

13:00-13:10 - **Dr.sc. Bojana Voučko**, tajnica Kongresa: Najava 10. Međunarodnog Kongresa Prehrambenih Tehnologa, Biotehnologa i Nutricionista.

13:10- 13:15- **Prof.dr.sc. Duška Ćurić** - Zatvaranje Simpozija