



Prof.dr Radomir Radovanović, redovni profesor Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, pune tri decenije je član Komisije za ocenjivanje kvaliteta mesa i proizvoda od mesa na Novosadskom sajmu. Osnovač je i šef Katedre za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane, sa koje je izveo 4 docenta, jednog vanrednog profesora, uskoro još jednog redovnog i jednog vanrednog profesora, vredne i sposobne mlade ljudi koji će ga naslediti, pošto ove godine odlazi u zasluženu penziju.

Prof.dr Radomir Radovanoviće dugo radio u privredi i bavio se sistemima bezbednosti kvaliteta i konsaltingom. Prvi je u bivšoj Jugoslaviji uveo HACCP koncept analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (National Conference of Food Protection), te QMS (Quality Management System) standard za upravljanje kvalitetom u industriji mesa. Prof.dr Radomir Radovanoviće radio na zaštiti oznaka geografskog porekla i izuzev Dingača i Postupa (vinogorja na Pelješcu, na kojima vinogradi plavca), koji su u prethodnoj Jugoslaviji bili zaštićeni geografskim poreklom pod rednim brojem 1 i 2, za narednih četrnaest proizvoda je uradio elaborate, uglavnom za proizvode od mesa: svinjske užičke pršute, goveđe užičke pršute, užičke slanine, sremski kulen, valjevske duvan čvarke, ali i futoški kupus, petrovački kulen, peglanu kobasicu iz Pirot-a, itd.

-Ne kažem da to nije išta, ali smatram ipak da je malo u odnosu na ono što imamo u Srbiji. Od Subotice do Bjanovca ima puno proizvoda koji su specifični, i to ne mislim samo na proizvode od mesa, već i na sreve, vina, voće rakije, sušeno voće... Uzmite šljivu na kojoj smo napravili pare još u Miloševo vreme – priča naš sagovrnik, a na pitanje o njegovih 30 godina rada u Komisiji za ocenjivanje kvaliteta na Novosadskom sajmu i o tome šta se u međuvremenu promenilo, kaže:

-Sve se razvija. Ovo je jedan divan pregled istorije i razvoja tehnologije i razvoja novih paleta proizvoda, tokom trideset godina. U vreme kada sam ja počeo kao član te komisije, broj uzoraka je bio daleko veći i on se jedno vreme povećavao. Nažalost, unazad dve do tri godine, u sklopu ove ukupne krize, taj broj uzoraka, ali i izlagača, se samnjičio. Nadam se da ovo neće dugo da traje i da će naši proizvođači sagledati kakav je značaj takmičenja u jednoj branši, u jednoj ozbiljnoj grani prehrambene industrije, kao što je industrija mesa i koliko poređenje sa drugima i nove ideje mogu da doprinesu razvoju i unapredavanju sopstvenih procesa i proizvoda.

#### \*Šta znači biti član ocenjivačke komisije?

-To je pre svega jedna čast. Jer ovo je ekspertska komisija i biti njen član i u bivšoj Jugoslaviji, govorim o periodu od 1983. godine pa do danas, prošlo je mnogo naših kolega. To je direktno sučeljavanje mišljenja eksperata za konkretan proizvod. Tu nema nekih odstupanja, mi svaki proizvod i svako svojstvo, pogotovo ukoliko se po nečemu dobrom ili lošem ističe,

izdvajamo i diskutujemo između sebe. Samim tim usavršavamo sopstveno znanje i obogaćujemo iskustvo.

**\*Da li to znači stalno praćenje najsavremenijih trendova i inovacija u procesu proizvodnje mesa i prerađevina od mesa?**

-To je van svake sumnje, jer su 90% članova komisije profesori univeriteta ili vrlo aktivni naučni radnici u okviru pojedinih instituta. Nama je u opisu posla, naučnog interesa, da pratimo naučnu literaturu i da pratimo svetske trendove. Svi mi radimo između ostalog i konsalting, radimo sa kompanijama oglede i ispitivanja u prizvodnim uslovima, fabrikama kao što je Juhor, Neoplanta, a ne samo u laboratorijama. I industrija prati kretanje na svetskom nivou, i u okviru svojih istraživačkih centara, i saradnje sa naučno-istraživačkim ustanovama kao što su fakulteti i instituti, novonastali proizvodi dolaze ovde i sučeljavaju se sa sličnim ili istim na ovom ocenjivanju.

**\*Kako radi komisija za ocenjivanje i da li i na koji način se plasiraju povratne informacije davaocima uzoraka?**

-Ja sam poslednjih 25 godina potpredsednik, tj. predsednik jedne potkomisije. Od tri potkomisije i tri predsednika tih potkomisija, koji su stalni, svi članovi se rotiraju, zbog toga da bi se koliko toliko „upeglao“ kriterijum, da bi se što objektivnije ocenjivalo. Radi se po najsavremenijim metodama. Metoda korigovanog petbalnog bod sistema je jedna opštepriznata svetska metoda kojom se ocenjuju i drugi proizvodi, a ne samo proizvodi od mesa. Ona stara metoda bodovanja je bila zastupljena na Novosadskom sajmu do pre desetak godina, a onda sam predložio da se primenjuje ta savremenija metoda, uvedu tzv. koeficijenti važnosti i da se nezavisno od nivoa izraženosti kvaliteta oni koriguju sa stepenom važnosti tog svojstva na ukupan kvalitet.

**\*Kakav je kvalitet uzoraka proizvoda danas?**

-Pitanje koliko je ovo ocenjivanje pravi reper. Ovo je ocenjivanje mogućnosti, to je njegova glavna karakteristika. Veliki broj ovih proizvoda se radi i serijski, ali veliki broj ovih proizvoda su u nekoj probnoj seriji. Jedan broj proizvoda se pravi samo za ocenjivanje, da proizvođači čuju stručno mišljenje. Sada, vi pitate, da li ima povratnih informacija? Mi imamo jednu rubriku u našem ocenjivačkom listu gde dajemo mišljenje i sugerisemo u afirmativnom smislu ili u smislu greške, da se nešto ispravi. U okviru tih napomena se sugerise gde da se zadrži tehnološki proces, u tom afirmativnom smislu, ili na koje parametre da se obrati pažnja, kako bi se uočena greška ispravila.

**\*Dosta je bilo priča o aflatoksinu u stočnoj hrani i njenom uticaju na proizvode životinjskog porekla. Kako vi na to gledate?**

-Stočna hrana je jedan od vrlo važnih elemenata zdravstvenog stanja, pa samim tim bezbednosti i kvaliteta proizvoda koji se od te stoke dobijaju. U ishrani krava imate dnevnu ishranu i dva puta dnevno lučenje mleka. Metabolički je logično da se deo aflatoksina, koji je životinja konzumirala prenese na izlučevinu kao što je mleko. Kod mesa je to malo drugačije. Da bi došlo do određenog depoa u muskulaturi, potrebno je konzumiranje u toku dužeg vremenskog perioda. Mnogo su opasniji mleko ili jaja, jer su direktno povezani sa hranom od prethodnog dana. Kod mesa je to drastično, manje izraženo, i u funkciji dužine života životinja. Imate junad koja se kolju na 18 meseci, tzv. „beby beef“, kod svinje je nešto kraće, a najugroženije bi moglo da budu, ne tvrdim jer nemam podatke, živinsko meso, jer njihov period života je najkraći. Čitav ovaj problem sa hranom je morao i mogao da se izbegne jer se znalo da je ove godine, zbog klimatskih uslova, zagađen tj. kontaminiran kukuruz i druge komponente koje ulaze u smeše stočnih hranjiva - rekao je prof.dr Radomir Radovanović

Na kraju razgovora, sa profesorom Radovanovićem, podvukli bismo jednu njegovu tvrdnju, koja izrečena od strane tako velikog značca i vrsnog stučnjaka, imponuje ali i zabrinjava: „Imamo šta da ponudimo, ali moramo da radimo“.