



Prof. dr Viktor Nedović sa Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, predsedavajući i član Organizacionog i Naučnog odbora 6. Centralnoevropskog kongresa o hrani (6th CEFood Kongress) koji se od 23. do 26. maja 2012. godine održava u Novom Sadu, jedan je od najzaslužnijih za dobijanje organizacije ovako značajnog događaja. Kako je dobijen i koliko je dugo pripreman ovaj kongres? O tome i nekim drugim pitanjima razgovarali smo sa prof. dr Viktorom Nedovićem.

-Mi smo aplikaciju podneli još pre četiri godine, i tada, 2008. godine, na jednom od kongresa koji se održavao u Cavtatu, Hrvatska, je doneta odluka da za 4. godine, jer je za 2010. već bio isplanirana Bratislava, kongres bude održan u Srbiji. Ovakva vrsta kongresa koja okuplja veliki broj istraživača što inostranih što naših, zahteva izuzetno dobru organizaciju i dugotrajne pripreme, pogotovo što prevazilazi obim svih prethodnih po broju učesnika, odnosno radova. Projekcija je bila 350 do 400 učesnika, a mi dan uoči početka skupa, baratamo sa brojkama od 550 do 600 učesnika, a možda i malo preko toga, što znači da nekih 50% prevazilazimo brojnost učesnika nekih prethodnih kongresa, i čak, kada se uporede programi, vidi se da je ovaj program mnogo bogatiji u onome što nudi, da ima mnogo veći broj oralnih prezentacija, mnogo veći broj postera i samim tim za posledicu mnogo veći broj učesnika. Iako se kongres zove Centralnoevropski, učesnici dolaze iz čitavog sveta, jer smo mi želeli da mu dodamo jednu dimenziju više, da ne bude prostorno ograničen, bez obzira što po tradiciji nosi taj naziv, tako da su naši predavači delom iz regiona, ako mogu tako uslovno da kažem, iz centralne Evrope, ali i dobrim delom sa svih meridijana, iz svih bitnih država koje se bave ovom problematikom. Imamo predavače iz Čilea, najjemenitnije ime je prof. dr *Jose Miguel Aguilera*, nekoliko predavača iz Amerike, Irana, Rusije, Izraela, iz mnogih vanevropskih zemalja, tako da je negde polovina iz inostranstva, a pola iz Srbije. Moram da naglasim da je region jugositočne Evrope odgovorio izuzetno snažno u smislu interesovanja za ovaj kongres, tako da je prva zemlja po broju učesnika nakon Srbije, Hrvatska, sa oko 50 učesnika, koliko dolazi i iz Slovenije, iz Turske i Mađarske 30 itd.

Recite nam nešto višeo tematici kongresa?

-Kongres tretira teme koje predstavljaju čitavu lepezu onoga što čini zaokruženi lanac

proizvodnje, zaokružne lanac ishrane, počevši od nekih primarnih do finalnih proizvoda. Međutim, glavni radovi su vezani za bezbednost hrane, funkcionalnu hranu, za hranu sa nutritivnom vrednošću, hemijski sastav hrane, strukturu hrane, pakovanje, vrstu ambalažnog materijala i novih tehnologija koje se primenjuju, nove proizvode, nove biotehnološke postupke dobijanja proizvoda, i tradicionalnu proizvodnju sa elementima novih tehnologija. Tako ćemo moći da vidimo kakvo je današnje stanje u tradicionalnoj proizvodnji, jer mnoge od centralnoevropskih zemalja su u svetu poznate po svojim tradicionalnim proizvodima, pa ćemo videti kako se oni nose sa modernim procesima moderne tehnologije.

-Jedna od ideja je da ovo ne bude samo klasičan kongres, nego da bude pokretač daljih aktivnosti koje će da uslediti i koje će da promovišu ovde dogovorene stvari. Jedna od tih aktivnosti započela je već danas. Danas je bila neka vrsta predkongresnog dana gde je Evropska asocijacija Ambasadora hrane, održala sastanak upravo u Novom Sadu, u sklopu ovog kongresa. Radi se o diskusiji o deklaraciji o nutricionizmu, o hrani i zdravlju koja je u osnovi definisana, ali sada su se pojavile i nove teme vezane za deklaraciju i oko to šta bi deklaracija mogla sa sobom da donese, da ne bude samo prazno slovo na papiru, već u smislu saglasnosti političkog tela koja je neophodno da bi se nešto promovisalo dalje kao boljitak u povezivanju proizvođača hrane, sa onima koji tu hranu troše, i stanovništva koji nema dovoljno za hranu i kako to prevazići.

Zatim, imaćemo zasedanje jedne asocijacije koja želi da osnuje svoju sekciju u Srbiji pod nazivom Evropska grupa za higijenu i dizajn u pogonima, sa namerom da proba da pomogne industrijskim pogonima u oblasti prehrambene industrije da dostignu svetske nivoe standarda u smislu higijene. Imaćemo i tzv. Evropski dan, za koji se nadam da će doneti puno rezultata kasnije za dobijanje mnogih projekata sa istraživačima iz Srbije i kao dodatak ovome, sastanak Komiteta za centralnoevropski kongres, koji će odlučiti gde će biti održan naredni kongres. Rezultati radova koji ovde budu prezentovani, ne znače ništa ukoliko ne budu tesno povezani sa privredom. Nauka kao nauka nema rezultata bez aplikacija u privredi i interesovanja privrede da to primeni. Zato je naša ideja da se u Srbiji osnuje Nacionalna tehnološka platforma „Hrana za život „(Food for life), da povežemo interes industrije i onoga što nauka radi. I da se sredstva u tom pravcu usmeravaju. Tako da ćemo imati i u sklopu tog EU Food dana kao goste predavače najeminentnije ljude koji promovišu ovu tehnološku platformu na evropskom nivou, i podržaće osnivanje i dalji rad srpske nauke i privrede. Mi smo neke pionirske korake u tom smislu već napravili, ali sada bi trebalo intenzivnije i direktnije povezati industriju i nauku i naći model buduće saradnje radi što boljeg plasmana naučnih rezultata.

-Izložba srpskih proizvođača u Sremskim Karlovcima, zakazana za 24. maj će biti posebna priča, za koju zahvalnost dugujemo Institutu za prehrambene tehnologije jer su oni predložili da se tokom kongresa održi jedna lepa manifestacija, koja bi sa jedne strane bila promocija srpskih proizvoda, a sa druge strane mogućnost da se oni negde i plasiraju. Mislili smo da će toj ideji da se odazovu mala i srednja preduzeća iz Novog Sada i okoline, međutim, kako je vreme prolazilo, vladalo je sve veće interesovanje, tako da ovog trenutka imamo preko 60 kompanija koje će se tog dana pojaviti u Sremskim Karlovcima, predstaviti svoje proizvode i ponuditi ih prisutnima. Svi će imati mogućnost da probaju, degustiraju, popiju, a naravno i da kupe. Imamo veliki broj prijavljenih kompanija iz Šumadije, veliki broj vinarija, podruma, proizvođača raznorazne hrane sa tradicijom dugom stolicima unazad na ovim prostorima, pa će se time mnoge lepe stvari povezati i promovisati – izjavio je prof. dr Viktor Nedović.