



Tim Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, predvođen direktoricom, profesorkom dr Jovankom Lević, dugo je i temeljno pripremao II međunarodni kongres "Tehnologija, kvaliteti bezbednost hrane" i XVI međunarodni simpozijum "Tehnologija hrane za životinje" (FoodTech2014), koji su zakazani u hotelu Park u Novom Sadu, od 28. do 30. oktobra 2014. godine.

Trud se, kao i u slučaju organizovanja ranijih sličnih skupova, isplatio, jer je u utorak, 28. oktobra u 9,00 sve krenulo kako treba, po programu, uz učešće 300 delegata iz 29 zemalja sa svih kontinenata. Pogotovo je bio imponantan večernji odziv proizvođača prehrambenih proizvoda iz Srbije, koji su predstavili kompletan dijapazon naše ishrane u Magistratu Novosadskog univerziteta.

-U okviru Kongresa, pored predavanja o dostignućima u nauci, mi praktikujemo da se naši, domaći proizvođači, pre svega manji proizvođači tradicionalnih proizvoda, predstave na jednom ovakvom sajmu hrane, koje će gosti savetovanja probati i pojesti i odneti sa sobom u lepoj uspomeni. Imali su priliku da vide i osete kako izgleda srpska trpeza, srpska hrana. Mislim da će otići puni utisaka i slikom o nama kao narodu, kakvi smo pored struke, videće i tu našu gostoprимljivost i naše navike oko hrane, jer ni u jednom restoranu nema tako lepe hrane kao što mi imamo danas ovde na ovom našem sajmu. Ponosni sam na naše ljude koji vrlo rado odazovu pozivu, da u ovome učestvuju. Mi proviše malo njih, oni malo promovišu nas, i mislim da smo svi na dobitku.

*Kako ste zadovoljni kako se stvari odvijaju oko kongresa?

-Izuzetno, jer sve funkcioniše upravo onako kako smo zamislili. Mi ovaj kongres pripremamo duži period. Trudili smo se da pozovemo vrsne predavače iz pravih institucija koji nešto znače u oblasti hrane u svetskim razmerama i u tome uspeli. To se mora dosta ranije najaviti, sa njima dogovoriti. U početku ta priprema ide sporije, bitno je da nađemo predavače, a onda polako počinju da pristižu radovi. U to je uključena jedna ekipa od pet-šest ljudi koja radi sve vreme, a pred kraj tu mora da radi velika ekipa kako bi se uradila priprema, organizovala dežurstva i sitnije stvari koje čine ovaj Kongres, tako da je uključeno i do 30-tak naših ljudi. Mi u Institutu imamo puno mladog sveta koji je zadovoljan da u tome svemu učestvuje i da svoj doprinos.

*Naučni institut za prehrambene tehnologije je jedan od vodećih ne samo u Srbiji nego u čitavom regionu, iako, kada je u pitanju proizvodnja hrane, tu uvek ima nekih novina. Šta je to što je sada novo u svetu ishrane?

-Sada se poklanja naročito velika pažnja bezbednosti hrane. Svedoci smo razno raznih „prskanja“ voća, povrća i raznoraznih štetnih uticaja. Danas se sve više vodi računa o tome šta se sa čim i kada tretira, da ne bude tretirano neposredno pred upotrebu, kontrolišu se razni

prsticide, metali, mikotoksini... Naš kongres je usmeren ka tome da se iznađu nove sirovine koje se koriste, novi tehnološki postupci i pogotovo, koje procese primeniti da nemamo mikrobiološki problem sa hranom, da nemamo mikotoksine itd. Poseban akcenat je dat i vezi između proizvodnje hrane i ishrane ljudi, da imamo jedan optimalan odnos hranljivih materija, jer de facto i mi i druge nacije počinjemo da budemo debeli više nego što treba. To je rezultat s jedne strane manje fizičke aktivnosti i sedenja z akompjuterima, a s druge strane i konzumiranje brze hrane koja nije zdrava. Mi se trudimo da promovišemo zdravu hranu.

*Kako ste zadovoljni načinom na koji vaše preporuke prihvataju i sprovode proizvođači hrane?

-Proizvođača ima raznih. Ima onih koji se ozbiljno bave proizvodnjom i koji ozbiljno žele da znaju šta rade i zaista žele da poštuju sisteme kvaliteta. Ti nam se redovno javljaju i mi sa njima imamo dobru saradnju. Uvek imate i onih koji žele nešto da zabašure. Kod nas u našoj akreditovanoj laboratoriji svaki uzorak se zavede i nema mogućnosti nikakve netačne analize, nameštanja, sve mora da ide regularnim putem, pa sad ko želi malo da zaobiđe on traži neko drugo mesto, a oni koji se bave ozbiljno proizvodnjom uglavnom donose kod nas.

*S obzirom da je ovo Kongres svetskog kalibra koji su trendovi u svetu ka nekakvoj proizvodnji?

-U svetu se mnogo radi na raznim pravcima prerade proizvoda od kukuruza. Ne samo za hranu već razni vidovi prerade kukuruza: to je nešto o čemu priča pola Evrope, DDGS- (eng. dried distillers' grains with solubles), oko proizvodnje biljnog alkohola koji je dozvoljen za upotrebu kod muslimanskog sveta, a nisu dozvoljeni hemijski alkoholi. Taj alkohol nalazi primenu u raznim granama industrije, i to je jedan veliki pravac. Drugi pravac je u proizvodnji funkcionalne hrane i naravno, proizvodnji organske hrane. Danas je bilo diskusije i oko GMO tako da su različiti pogledi, mišljenja, ali sve u svemu potrošači žele da znaju šta jedu, da to što jedu bude deklarirano, i sutra po podne ćemo imati jedan okrugli sto koji će biti namenjen prvenstveno našoj industriji oko deklarisanja proizvoda, šta treba da sadrži svaka deklaracija. Na tom okruglom stolu naši proizvođači će moći da iznesu svoje probleme, a gosti iz Ministarstva poljoprivrede će zajedno sa nama pokušati da daju odgovore, šta moramo, a šta ne, deklaristari po novom zakonu.

*U programu smo videli da ste sem stručnog dela, praktičnog prikaza srpske hrane, predvideli da gostima pokažete i kulturno-istorijske i turističke znamenitosti Novog Sada. Jedna grupa je danas obilazila naš grad. Kakvi su utisci stranih učesnika?

-Oni su oduševljeni. Mi smo danas imali međunarodnu tribinu oko međunarodnih projekata, i onda smo napravili da od 17 časova obiđu grad, da obiđu naš Institut, naš Univerzitet, jer to su mahom gosti sa univerziteta iz Evrope i sveta, i treba da vide ko smo, šta smo i šta radimo i za njih smo u zgradi Rektorata priredili i ovu večeru. Oni su oduševljeni svim što su videli, probali, sa bogatstvom naše trpeze. Videli ste da tu ima proizvođača iz svih mogućih grana poljoprivrede. Svi su se, a naročito naše domaćice iz udruženja žena, potrudili da naprave domaća jela, kolače, čak smo imali i jedan sto za obolele od celijakije, da i oni mogu da probaju, razne mlekarske, mesne prerađevine... Predstavila se i Srednja poljoprivredna škola iz Pirota sa svojim tradicionalnim proizvodima, s obzirom da u okviru škole imaju mlekaru koja dnevno prerađuje 5.000 litara mleka i na taj način oni uče svoje đake pravom zanatu. Za svakog stranca je bilo po nešto i svi govore pohvalno o našoj hrani, vinu, rakiji, sokovima...

*Koliko su ovakvi međunarodni skupovi bitni u promociji i naše poljoprivrede, ali i naše zemlje?

-Ja mislim da su jako važni i da jako pomažu. Mi smo imali slučaj jednog Engleza, koji nam je obećao da će doći i pokušao je da dovede još nekog iz svoje asocijacije. On je bio predsednik

jedne asocijacije proizvođača hrane. Međutim, nikog nije uspeo da ubedi da dođe, ali pošto nam je obećao on nije mogao da ne dođe. A kada je došao, i kada je video šta smo i ko smo mi, on je rekao: „Oni ne znaju šta su propustili.“ Tako da je jako bitno da što češće pravimo ovakve skupove. I prošle nedelje smo imali skup o jednom međunarodnom projektu zato da bi nas ljudi videli, da razbiju famu o nama. Mislim da je to najbolja promocija naše zemlje, našeg naroda, i našeg mentaliteta, a nama sa Univerziteta sve to pomaže da se uključimo u evropske projekte, što je opet jedna dodatna vrednost u našem poslu – obavestila je prof. dr Jovanka Lević.

[Više fotografija pogledajte o v d e.](#)