



Sa 24-rogodisnjim iskustvom u Zavodu, tada delu Tehnološkog fakulteta, a od 2007. Naučnom institutu za prehrambene tehnologije Univerziteta u Novom Sadu (FINS), kao samostalnoj instituciji, njegova direktorka, dr Olivera Đuragić, bila je svedok stasavanja i njegovog preobražavanja u eminentnu institucija od međunarodnog ugleda. Kao presudnu godinu za Institut pominje 2008. i dobijanje FP7 međunarodnog projekta FEED-TO-FOOD, kada je bezmalo pola miliona evra uloženo u kupovinu savemene opreme za proizvodnju hrane za životinje.

Taj trend je nastavljen i 2010. godine, kada je raspisan ciklus projekata Ministarstva prosvete kojima je bila predviđena nabavka opreme preko Jedinice za upravljanje projektima, odnosno kredita EU. Institut je tada dobio procesu opremu malog kapaciteta koja i danas služi za istraživanja i za komercijalizaciju rezultata naučno-istraživačkog rada. Aspekt saradnje sa privrednom je, je po rečima dr Đuragić, jako važan za ovakav tip insitucije. O tome se mnogo više priča poslednjih godina sa akcentom na primenu rezultata naučno-istraživačkog rada. Institut pomno prati tredove i stanje u oblasti proizvodnje hrane putem akreditovane laboratorije u kojoj se vrše analize, odnosno kontrola hrane za životinje, i kroz projekte namenjene svim aspektima proizvodnje hrane i hrane za životnje. - S obzirom na opremu, čiji se jedan deo nalazi u laboratoriji, drugi u pilot postrojenjima Instituta, trudimo se da ta naša znanja prenesemo, tj. edukujemo poljoprivredne proizvođače kako bi poštovali principe dobre proizvođačke prakse u proizvodnji proizvoda koje plasiraju na tržište sa naglaskom na parametre bezbednosti hrane, kao što je npr. prisusustvo nekih štetnih materija koje možemo u našoj laboratoriji detektovati, a koje utiču na ceo lanac proizvodnje hrane, a naravno i kvalitet, kao važan aspekt u kontroli proizvoda. Takođe pratimo evropsku regulativu, pošto u procesu pridruživanju EU imamo obavezu da naše propise uskladimo sa evropskim. Dosta naših pravilnika je već usklađeno, ali ima i onih koji nisu, i naši stručnjaci se trude da sve to isprate i informišu proizvođače u pogledu propisanih vrednosti. Kad god možemo trudimo se da održimo kratke kurseve, seminare, korisne za proizvođače, i dajemo informacije koje ih uvode u taj sistem kvaliteta. Saradnja sa proizvođačima je višesmerna, od aktivnosti uvođenja HACCP-a u proizvodnju, kao i drugih standarda kvaliteta, do aktivnosti zaštite proizvoda sa geografskim poreklom - objašnjava dr Đuragić. Naša sagovornica dodaje da je pored standada kvaliteta, bezbednosti i kvaliteta proizvoda, zaštita geografskog porekla ono što jednom proizvodu daje dodatnu vrednost. To su prepoznali Udruženje Futoški kupus, Sremski kulen, Lemeški kulen, Petrovačka kobasicu, gde je Institut učestvovao u procesu zaštite njihovih proizvoda. Institut je izgradio svoje mesto i na domaćoj i na međunarodnoj sceni. To pokazuju razna savetovanja i kongresi u njegovoj organizaciji, koji okupljaju veliki broj istraživača sa eminentnih institucija iz celog sveta, a koji

pružaju priliku Institutu da pokaže šta ima i da prati savremena dostignuća. Neretko se strane kolege iznenade koliko je Institut napredna i opremljena institucija koja može da ide u korak sa onim najnaprednijim. Ističe takođe da svakih pet-šest godina dolazi nova generacija uređaja i da je permanentan problem finansiranja nove opreme, koja je po pravilu skupa. Za ovu instituciju je značajna dobra saradnja sa Ministarstvom poljoprivrede, Sekretarijatom za poljoprivredu, Ministarstvom prosvetu, nauke i tehnološkog razvoja i Sekretarijatom za visoko obrazovanje i naučno istraživačku delatnost, i što je Institut prepoznat kao vodeći iz oblasti hrane u zemlji i regionu. Važan reper Instituta su i izuzetni mladi istraživači uključeni u međunarodne projekte. Jedan od takvih projekata je i onaj iz programa H2020, Foodstars, koji je doneo partnerstvo sa Food Development Authority iz Irske (TEAGASC) i University of Bologna, Italija (UNIBO), gde istraživači u okviru projekta borave od dve nedelje do mesec dana u tim institucijama, stiču iskustvo iz oblasti proizvodnje hrane i kasnije ta znanja implementiraju u našim uslovima. - Oslanjajući se na bezbednost i kvalitet hrane i pića, FINS vidi budućnost, jer su i hrana i piće reprezentanti ne samo Instituta već i cele države. Ono što imamo da ponudimo kao država iz oblasti tehnologija i proizvodnje tradicionalnih proizvoda je nešto naše i nešto jedinstveno, a naš rad čini izuzetnijim - zaključila je dr Olivera Đuragić.