



Naučni institut za prehrambene tehnologije iz Novog Sada (FINS) po četvrti put je domaćin Međunarodnog kongresa „Tehnologija, kvalitet i bezbednost hrane“ i XVIII Međunarodnog simpozijuma "Tehnologija hrane za životinje" koji se od 23 - 25. oktobra održao u Novom Sadu, u okviru FoodTech2018.

Na Kongresu, koji se održava svake druge godine, naučnici iz 23 zemlje predstavili su svoje radove u okviru 80 usmenih i 190 saopštenja u okviru poster sekcije.

Pomoćnik direktora za međunarodnu saradnju i naučni savetnik dr Milica Pojić ispred organizatora Kongresa istakla je da su teme vezane ne za inovacije radi inovacije nego komercijalizaciju naučnoistraživačkih rezultata u praksi. Ona je takođe naglasila da bi neka inovacija zaživela na tržištu i bila prihvaćena od strane potrošača, potrebno je da u čitav proces razvoja inovativnih proizvoda budu podjednako uključeni svi činioni: industrija, nauka, potrošači i regulatorna tela. Kongres je po njenim rečima mesto za stvaranje preduslova da se svi ti akteri nađu na jednom mestu zbog rešavanja konkretnih izazova, a da je ranija simulacija takvog procesa pokazala da je to moguće i da su potrošači veoma zainteresovani za hranu koju jedu i žele da od prehrambene industrije dobiju transparentnije informacije o sastavu proizvoda, poreklu sirovina. - Posebna pažnja u evropskom istraživačkom prostoru poklanja se umrežavanju i nemoguće je da jedna naučnoistraživačka institucija ima na raspolaganju sve tehničke mogućnosti. Kongres je prilika da se stvore neka poznanstva, neki potencijalni interdisciplinarni timovi koji će u budućnosti raditi nezavisno jedan deo posla, ali povezani u jednu celinu za krajnji rezultat imati proizvod karakterisan u celom lancu proizvodnje, od njive do trpeze - izjavila je dr Pojić. Tokom radnog dela Kongresa održana su i dva okrugla stola, od kojih jedan imao za cilj unapređenje saradnje nauke i privrede, a drugi da ukaže na izazove i mogućnosti unapređenja proizvodnje mesa na evropskom kontinentu. Neizostavni deo svakog Kongresa je izložba uz degustaciju tradicionalnih i lokalnih proizvoda, i ovoga puta priređena u zgradi Rektorata, kako bi se domaćim, posebno ino gostima približilo bogatstvo naše kulturne i gastronomske tradicije. Dosadašnja iskustva su pokazala da gosti iz inostranstva vrlo rado posećuju ovakve manifestacije i uživaju u našim proizvodima. Paraleleno sa hranom govorilo se o hrani za životinje, s obzirom na to da od kvaliteta hrane za životinje zavisi kvalitet proizvoda animalnog porekla koje svakodnevno koristimo u našoj ishrani. - Svi oni zahtevi potrebni u pogledu kvaliteta hrane još su izraženiji kada je u pitanju hrana za životinje, da bi industrija mleka, mesna industrija raspolagali kvalitetnom i bezbednom sirovinom. Inovacije su super, ali džaba nam inovacije ako nismo ispunili preduslov da naša hrana bude kvalitetna i bezbedna. Trudili smo se da okupimo predstavnike iz vodećih institucija sa evropskog istraživačkog prostora i da se sa njima, kao našim partnerima, ta saradnja unapredi i stvore preduslovi da se

u budućnosti prijave neki zajednički projekti koji će doprineti afirmaciji naše nauke, ali i boljoj saradnji sa tim institucijama - obavestila je dr Milica Pojić.



