



- Mislim da smo uradili jako veliki posao, o čemu stižu povratne informacije od naših kolega iz inostranstva i Srbije, od stručnjaka koji imaju priliku da češće borave na kongresima diljem sveta

- izjavila je dr Milica Pojić, pomoćnik direktora za međunarodnu saradnju i naučni savetnik FINS-a, ispred organizatora IV Međunarodnog kongresa „Tehnologija, kvalitet i bezbednost hrane“ i XVIII Međunarodnog simpozijuma „Tehnologija hrane za životinje“, održanim 23. do 25. oktobra u Novom Sadu, a u okviru događaja FoodTech 2018. Dr Milica Pojić je istakla da je Kongres i u naučnom smislu, kao i u izboru prezentovanih tema, sa stanovišta organizatora ocenjen veoma uspešnim.

Posebno interesovanje i jedan od najsnažnijih utisaka Kongresa, u pozitivnom smislu, bila su plenarna predavanja upriličena sa ciljem sumiranja noviteta u jednoj oblasti. Predavanje na temu primene novih procesnih tehnologija u prehrambenoj industriji, zatim pojava i sve češće konzumiranje starih sorti za razvoj inovativnih prehrambenih proizvoda, kao što su zaboravljene sorte pšenice, zatim primena tzv. inovativnih sastojaka, među kojima su bili i insekti, kao izvor proteina, izazvale su burne reakcije prisutnih. Takođe, prevare u hrani i situacije da se isti brend proizvodi posebno za istočno, a posebno za zapadno tržište, falsifikovanje hrane, falš roba koja se naslanja na original, bile su neke od ponuđenih tema oko kojih se razvila konstruktivna diskusija. - Imamo proizvode sa geografskim poreklom i lakše je uticati na takve proizvode sa pravim imenom i deklaracijom i postojećom, dokazivom studijom. Međutim, na tržištu se nalazi gomila proizvoda za koje ne postoji mogućnost utvrđivanja da li se radi o proizvodu koji ispunjava navode iz deklaracije, po čemu naša zemlja nije izuzetak, već to predstavlja globalan problem. - Sva naša zakonska regulativa ide u pravcu usklađivanja sa zakonskom regulativom EU, a ovakva mesta su prilika da se upoznamo sa iskustvima vezanim za neke probleme sa kojima su se zapadne zemlje već susrele i rešile ih - objašnjava dr Pojić i dodaje da nisu samo instituti mesto susreta nauke i privrede, već i svi događaji u organizaciji Instituta. Dr Milica Pojić je posebno izdvojila neformalni deo Kongresa, gde su učesnici, posebno oni inostrani, imali priliku da se upoznaju sa ukusima i gastronomskom tradicijom naše zemlje, što je izazvalo veliko interesovanje, čak i oduševljenje. To je bila i prilika da se kroz neposredne razgovore formiraju potencijalna partnerstva za neke buduće, ozbiljnije naučnoistraživačke teme. To je bila i prilika da FINS pokaže svoj praktični rad, jer je u sve izložene proizvode utkao i deo svog rada. Ovaj događaj i prezentovani radovi, po mišljenju dr Pojić, iskristalisali su i neke teme na kojima treba kompletna naučna zajednica da nastavi da radi, pre svega kada je reč o razvoju preduzetništva, odnosno naučnog preduzetništva. Na okruglom stolu organizovanom sa željom da pokaže koji su mehanizmi smanjenja rizika između privrede, koja predstavlja praksu, i naučnih institucija, inicijatora primena i ideja za dalji naučno istraživački razvoj i napredak, javila

se potreba za komercijalizacijom tih ideja. - Mi kao institucija, moramo da se više nametnemo, da progovorimo razumljivijim jezikom. Smatram da je edukacija ključna za razvoj tog odnosa, da kroz seriju predavanja čak i naučno popularnih programa tipa emisija, što je u prošlom periodu Institut radio, treba permanentno podsećati na značaj saradnje nauke i privrede. Npr. kažemo da raspolažemo lošom sirovinom, ali loša sirovina može biti dobra sirovina za neku drugu namenu. Treba naći modele saradnje i iskoristiti ih. Nezgodno je što naučnici nemaju „marketinšku crtu“ da sami sebe ispromovišu. Potrebno je na neki način znanja i želje naučnih radnika kanalisati jer i mi volimo da odemo u radnju i vidimo proizvode koji su razvijeni u saradnji sa našim Institutom, pogotovo kao rezultat našeg ličnog zalaganja - zaključila je dr Milica Pojić.

