

POZIVNICA

Na radionicu i predstavljanje projekta K.K.01.1.1.04.0058 - „Potencijal mikroinkapsulacije u proizvodnji sireva“

Na 30. međunarodnom kongresu „Stočarski znanstveni dani “ (Animal Science Days – ASD) koji se održava u Zadru u hotelu Kolovare 21-23.09.2022. održat će se radionica pod nazivom „**Potencijal mikroinkapsulacije u proizvodnji sireva**“ namijenjena proizvođačima mlijeka i sira te znanstvenoj zajednici s naglaskom na primjenu autohtonih sirila i mljekarskih kultura u proizvodnji autohtonih i butik sireva uz naglasak na očuvanje tradicije i bioraznolikosti.

Termin radionice: **22.09.2022. u 10:30 h, hotel Kolovare, Bože Peričića 14, 23 000 Zadar.**

Moderatori radionice: izv.prof.dr.sc. Nataša Mikulec, voditelj projekta
Fabijan Oštarić, mag.ing.agr., suradnik

Sudjelovanje se ne naplaćuje te je za sve sudionike organiziran domjenak i degustacija sireva iz projekta.

Uz prezentacije i razgovor, sudionike očekuje i kvalitetna panel rasprava o mogućnostima implementacije inovativnih tehnologija u proizvodnju sira.

Više informacija na: fostaric@agr.hr i <http://sirjein.agr.hr/> te broj mobitela: 091 124 6981 – Fabijan Oštarić

Molimo potvrditi svoj dolazak do 15.09.2022. na email adresu: fostaric@agr.hr

Program radionice:

10:30 - Pozdravna riječ predsjednice Organizacijskog odbora kongresa „Stočarski znanstveni dani “ (Animal Science Days)

Prof.dr.sc. Vlatka Čubrić Čurik

10:40 - Predstavljanje projekta „Potencijal mikroinkapsulacije u proizvodnji sireva“

Izv.prof.dr.sc. Nataša Mikulec, voditeljica projekta

10:55 – Prikaz rada na projektu i radionica za uzgajivače ovaca, proizvođače sira

- ❖ Odabir i genotipizacija autohtonih grla paške ovce za proizvodnju sira
Držaić I, Brajković V, Ferenčaković M, Čurik I, Čubrić Čurik V
- ❖ Izolacija, karakterizacija i priprema autohtonog sirila
Oštarić F, Špoljarić J, Mikulec N
- ❖ Izolacija i odabir autohtonih mljekarskih kultura
Zdolec N, Kiš M, Kazazić S
- ❖ Mikroinkapsulacija autohtonog sirila i mljekarskih kultura
Vinceković M, Juric S, Kiš M, Oštarić F
- ❖ Case Study – Paški sir
Oštarić F, Mikulec N
- ❖ Ocjenjivanje senzorskih svojstava proizvedenih paških sireva u projektu
Antunac N, Oštarić F, Špoljarić J, Radeljević B, Zamberlin Š, Dolenčić Špehar I, Horvat Kesić I, Mikulec N

11:45 – Predstavljanje budućih mjera i prilika za iskorištavanje EU fondova,
Spomenka Đurić, državna tajnica u Ministarstvu regionalnoga razvoja i fondova Europske Unije

12:05 – Pauza uz degustaciju sireva iz projekta

12:20 – Panel rasprava - „Implementacija inovativnih metoda u proizvodnji mlijeka i sira“.

Voditeljica panela je izv.prof.dr.sc. Nataša Mikulec

pozvani predavač: prof.dr.sc. Ino Čurik

12:45 – Završna riječ

13:00 – Ručak

14:00 – Predstavljanje projekta i radionica za znanstvenu zajednicu / Project overview and presentation for the scientific community

NAZIV PROJEKTA : *Potencijal mikroinkapsulacije u proizvodnji sireva (KK.01.1.1.04.0058)*

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog fonda za regionalni razvoj

- ❖ *Assoc. Prof. Nataša Mikulec, PhD* – Project overview: „Potential of microencapsulation in cheese production “KK.01.1.1.04.0058“.
- ❖ *Prof. Vlatka Čubrić Čurik, PhD* - Results of Pag sheep genomic analysis
- ❖ *Prof. Marko Vinceković, PhD* - Application of microencapsulation in cheese production
- ❖ *Prof. Nevijo Zdolec, PhD* - Isolation and selection of suitable indigenous dairy cultures in cheese production
- ❖ *Fabijan Oštarić, mag. ing. agr.* – Indigenous rennet isolation and production procedures for “Paški sir” cheese production
- ❖ *Assoc. Prof. Nataša Mikulec* – Sensory characteristics comparison of “Paški sir” cheeses produced with different treatments with emphasis on innovative treatments

16:00 – Zaključci / Conclusions