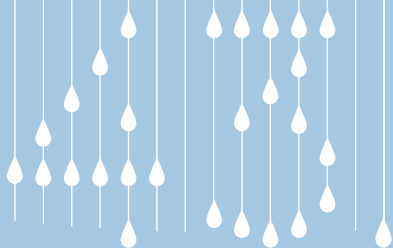


DRUGA OBAVIJEST / SECOND ANNOUNCEMENT

U SURADNJI SA ZNANSTVENIM USTANOVAMA I MLJEKARAMA /
IN CO-OPERATION WITH SCIENTIFIC INSTITUTIONS AND DAIRIES

POZIVA VAS NA / INVITES YOU TO



HRVATSKI

simpozij
mljekarskih
stručnjaka

S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

CROATIAN

dairy
experts
symposium

WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION

LOVRAN, HOTEL EXCELSIOR
7.-10. STUDENOGA 2018.
7-10 NOVEMBER 2018.

TEME

- ♣ Tehnologija proizvodnje mlijeka
- ♣ Kvaliteta i sigurnost mlijeka i mliječnih proizvoda
- ♣ Tehnološki procesi u mljekarskoj industriji
- ♣ Prehrambena vrijednost mlijeka i mliječnih proizvoda

TOPICS

- ♣ Technology of milk production
- ♣ Quality and safety of milk and dairy products
- ♣ Technological processes in the dairy industry
- ♣ Nutritional value of milk and dairy products

ZNANSTVENI ODBOR / SCIENTIFIC COMMITTEE MEMBERS

Irena Barukčić,
Nina Bilandžić,
Dorota Cais-Sokolińska,
Vesna Gantner,
Mirela Iličić,
Ante Ivanković,
Samir Kalit,
Blaženka Kos,
Katarina Lisak
Jakopović,
Mirela Lučan,
Bojan Matijević,
Pero Mijić, Boro Mioč,
Jelena Miočinović,
Tülay Özcan,
Milna Tudor Kalit,
Nevijo Zdolec

ORGANIZACIJSKI ODBOR SIMPOZIJA / ORGANISING COMMITTEE MEMBERS

Zdravko Barač,
Zoran Bašić,
Zoran Grgić,
Inga Kesner-Koren,
Krunoslav Ladić,
Duško Lapac,
Antun Milić,
Nada Vahčić,
Ivan Volarić

PREDSJEDNICA

ORGANIZACIJSKOG
ODBORA / CHAIRMAN
OF THE ORGANISING
COMMITTEE
Vera Volarić (Zagreb)

PREDSJEDNICA

ZNANSTVENOG ODBORA / CHAIRMAN OF THE
SCIENTIFIC COMMITTEE
Rajka Božanić (Zagreb)

PROGRAM / PROGRAMME

7.11.2018.
SRIJEDA

—
WEDNESDAY

14:00

Smještaj u hotel

Hotel accommodation

8.11.2018.
ČETVRTAK

—
THURSDAY

08:00 - 09:30

Registracija sudionika
i postavljanje postera

Registration and
Posters placing

09:30 - 10:00

Otvaranje 43.
hrvatskog simpozija
mljekarskih stručnjaka

Opening of the 43rd
Croatian Dairy Experts
Symposium

Plenarna predavanja/ Plenary lectures

MODERATORI / MODERATORS

Boro Mioč, Antun Milić, Krunoslav Ladić

10:00 – 10:20	ZORAN GRGIĆ	Hrvatsko mljekarstvo - negdje između svega i ničega	The Croatian dairy sector - somewhere between everything and nothing
10:20 – 10:40	ANTUN KOSTELIĆ, JOSIP LETO, DANIJEL MULC, ZORAN GRGIĆ, BORO MIOČ	Potencijal Hrvatske u proizvodnji ovčjega i kozjeg mlijeka	The potential of sheep and goat milk production in Croatia
10:40 – 11:00	ZVONIMIR PRPIĆ, IVAN VNUČEC, MILJENKO KONJAČIĆ, NIKOLINA KELAVA UGARKOVIĆ, ROKO BOŠNJAK	Suvremene metode smanjenja emisije stakleničkih plinova mliječnih preživača	Novel techniques for mitigating greenhouse gases emissions from dairy ruminants
11:00 – 11:20	JASNA ŠOŠTARIĆ	Voda u proizvodnji mlijeka - od polja do potrošača	Water in the milk production - from the field to a consumer
11:20 – 11:40	ŽELJKO CVETNIĆ	Kako su mužačke kvrčice spasile čovječanstvo?	How did the milker's nodules save a mankind?
11:40 – 12:00	ZDRAVKO BARAĆ, DUBRAVKA ŽIVODER	Promotivne kampanje domaćih proizvoda Ministarstva poljoprivrede i Hrvatske poljoprivredne agencije	Promotional campaigns of domestic products of the Ministry of Agriculture and Croatian Agricultural Agency
12:00 – 12:30		Rasprava	Paper discussion
12:30 – 14:00		Ručak	Lunch
15:30 – 16:30		Poster sekcija (uz nazočnost autora)	Poster session (with presence of author(s))
		Koktel	Coctail

Usmena izlaganja / Oral presentations

MODERATORI / MODERATORS

Miljenko Konjačić, Pero Mijić, Miroslav Benić

16:30 – 16:40

ANTE IVANKOVIĆ,
MARIJA ŠPEHAR,
JELENA RAMLJAK,
ZDENKO IVKIĆ,
NINA KARAPANDŽA,
MILJENKO KONJAČIĆ

Povezanost koncentracije uree s udjelom i odnosom mliječne masti i proteina u mlijeku holstein krava

Association of urea concentration with the ratio of fat and protein content in the milk of Holstein cows

16:40 – 16:50

MATO ČAČIĆ,
ZORAN GRGIĆ,
MARIJA ŠPEHAR,
ANTE IVANKOVIĆ,
ZDRAVKO BARAĆ,
IVANA ČAČIĆ

Utjecaj pasminske strukture na laktacijsku dobit mliječnih krava

The effect of breed structure on lactation gain of dairy cows

16:50 – 17:00

TOMISLAV MIKUŠ,
MARIO OSTOVIĆ,
KRISTINA MATKOVIĆ,
MANUELA ZADRAVEC,
MARIO MITAK,
ŽELJKO PAVIČIĆ

Utjecaj spola teladi na razinu stresa pri ranom odbiću

The influence of calf gender on the stress level at early weaning

17:00 – 17:10

IVANA HUBAK,
NIKOLINA KELAVA
UGARKOVIĆ,
ANTE IVANKOVIĆ,
NEVEN ANTUNAC,
MILJENKO KONJAČIĆ

Utvrđivanje koncentracije imunoglobulina u kravljem kolostrumu na OPG-u Hubak

Determination of immunoglobulin concentration in cows' colostrum on the family farm Hubak

17:10 – 17:20

GORAN KIŠ,
BRUNO BRAČUN

Hranidbene strategije u smanjenju emisije stakleničkih plinova mliječnih krava

Nutritional strategies for reducing greenhouse gas emissions from dairy cows

17:20 – 17:30

MAJA STOJANOVIĆ,
LEDA SLIŠKOVIĆ,
TAMARA JURINA,
ANA JURINJAK TUŠEK,
JASENKA GAJDOŠ
KLJUSURIĆ,
MAJA BENKOVIĆ,
DAVOR VALINGER

Primjena blisko-infracrvene spektroskopije (NIR) u detekciji kvalitete i sigurnosti mlijeka

The application of near infrared spectroscopy (NIRs) in milk-quality and security detection

17:30 – 17:40

NEVIJO ZDOLEC,
DEAN JANKULOSKI,
VESNA DOBRANIĆ,
NATAŠA MIKULEC

Molekularna detekcija bakterije *L. monocytogenes* u sirovom mlijeku iz mljekomata i PFGE tipizacija izolata

Molecular detection of *L. monocytogenes* in raw milk from vending machines and PFGE typing of isolates

17:40 – 17:50

ŽELJKA MESIĆ,
MARINA TOMIĆ,
MARIJA CERJAK

Hrvatsko tržište
mlijeka i mliječnih
proizvoda

The Croatian market
of milk and dairy
products

17:50 – 18:20

Rasprava

Paper discussion

20:30



Večera uz Dukat
i birano društvo
najfinijih sireva

Dinner accompanied
by Dukat and the finest
cheese selection

9.11.2018.

PETAK

FRIDAY

Plenarna predavanja/ Plenary lectures

MODERATORI / MODERATORS

**Jagoda Šušković, Ivanka Kukec,
Darija Bendelja Ljoljić**

09:30 – 09:50

KATARINA LISAK
JAKOPOVIĆ,
IRENA BARUKČIĆ,
RAJKA BOŽANIĆ

Bioaktivne komponente
mlijeka

Bioactive components
in milk

09:50 – 10:10

IVA DOLEŃČIĆ
ŠPEHAR

Tehnološki problemi u
proizvodnji vrhnja za
tučenje

Technological problems
in the production of
whipping cream

10:10 – 10:30

BLAŽENKA KOS,
JAGODA ŠUŠKOVIĆ,
JASNA NOVAK,
ANDREJA
LEBOŠ PAVUNC,
KSENIJA UROIĆ,
KATARINA ZORIĆ,
MARTINA BANIĆ,
NADA ORŠOLIĆ,
SAŠA KAZAZIĆ,
SNJEŽANA KAZAZIĆ,
SLOBODANKA
RADOVIĆ,
SIMONE SCALABRIN,
PAOLA CESUTTI,
BARBARA BELLICH

Tradicionalno
proizvedeni
fermentirani mliječni
proizvodi kao bogat
izvor korisnih bakterija
s pozitivnim utjecajem
na zdravlje čovjeka


Traditionally produced
fermented dairy
products as a rich
source of beneficial
bacteria with positive
impact on human
health

10:30 – 10:50

SAMIR KALIT

Izvornost tradicijskih
sireva i njihov tržišni
potencijal

Originality of
traditional cheeses and
its market potential

10:50 – 11:10	MARIO ŠČETAR	Trendovi u pakiranju mlijeka i mliječnih proizvoda	Packaging trends of milk and dairy products
11:10 – 11:30	INGA KESNER KOREN	Novija regulativa EU-a i regije - izazov za mljekarsku industriju	New EU and regional regulation - the challenge for the dairy industry
11:30 – 12:00		Rasprava	Paper discussion
12:00 – 12:30		Predstavljanje knjige - sveučilišnog udžbenika "Vrste mlijeka" , autorice: Rajka Božanić, Katarina Lisak Jakopović, Irena Barukčić	
12:30 – 14:00		Ručak	Lunch
15:30 – 16:30		Poster sekcija (uz nazočnost autora)	Poster session (with presence of author(s))
		Koktel	Coctail

Usmena izlaganja / Oral presentations

**MODERATORI / MODERATORS: Nada Vahčić,
Mirela Lučan, Zlatan Sarić**

16:30 – 16:40	MAJA REPAJIĆ, ANAMARIJA GRUDENIĆ, SANJA LONČARIĆ, BRANKA LEVAJ	Kvaliteta i senzorska svojstva sirnog namaza obogaćenog maslinama ovisno o tipu i udjelu masline	Quality and sensory properties of spreadable cheese fortified with olives upon olive type and content
16:40 – 16:50	IRENA BARUKČIĆ, KATARINA LISAK JAKOPOVIĆ, MAJA REPAJIĆ, KATARINA LOVRIĆ, RAJKA BOŽANIĆ	Utjecaj dodatka ekstrakta cvijeta bazge i majčine dušice na trajnost i svojstva svježega kravljeg sira od sirovog mlijeka	Effect of elderberry flower and thyme extract addition on shelf life and characteristics of fresh cheese from raw cow milk
16:50 – 17:00	SAŠA VUKELIĆ, DANKO KOSANOVIĆ, EDITA JURAGA	<i>It's What's Inside</i> - kratak pregled DuPont Nutrition & Health proizvoda za sireve, jogurte i ostale mljekarske proizvode	<i>It's What's Inside</i> - a glance at DuPont Nutrition & Health products for cheese, yogurt and other dairy products

17:00 – 17:10	BOJANA BOGOVIČ MATIJAŠIĆ, PETRA MOHAR LORBEG, VITA ROZMAN, MARKO KETE, BLAŽ LOKAR, MAJA ZUPANČIČ JUSTIN	Kisela sirutka kao izvor laktoferina i drugih bioaktivnih proteina - projekt <i>LIFE for Acid Whey</i>	Acid whey as a source of lactoferrin and other bioactive proteins - LIFE for Acid Whey project
17:10 – 17:20	MIRELA ILIČIĆ, SPAŠENIJA MILANOVIĆ, MARIJANA CARIĆ, KATARINA KANURIĆ, VLADIMIR VUKIĆ, DAJANA VUKIĆ, MAJA BJEKIĆ	Poboljšanje kvalitete kombuča fermentiranih mliječnih proizvoda primjenom transglutaminaze	Quality improvement of <i>kombucha</i> fermented dairy products by transglutaminase application
17:20 – 17:30	ANTE RAKO, MILNA TUDOR KALIT, MARTINA LEVAK, SAMIR KALIT	Utjecaj trajanja zagrijavanja sirutke na teksturu i iskoristivost proteina i masti u proizvodnji bračke skute	The impact of whey heating time on the texture and recovery of protein and milk fat in the production of Bračka skuta
17:30 – 17:40	ANETA SOLITROVSKA ŠALAMON, EVGEN BENEDIK, TANJA OBERMAJER, KATARINA KOŠMELJ, IRENA ROGELJ	Utjecaj konzumacije mlijeka i mliječnih proizvoda u trudnoći na zdravlje kostiju u novorođenčadi	Milk and Dairy foods in pregnancy with regard to the newborn's bone health
17:40 – 17:50	TULAY OZCAN, LUTFIYE YILMAZ- ERSAN, ARZU AKPINAR-BAYIZIT	Procjena potreba potrošača za mliječnim proizvodima sa smanjenim udjelom šećera i proizvodima bez laktoze	Assessment of consumer demand for reduced-sugar and lactose-free dairy products
17:50 – 18:00	ARZU AKPINAR- BAYIZIT, LUTFIYE YILMAZ-ERSAN, TULAY OZCAN, MURAT BAYIZIT	Proizvodnja lipida pomoću plijesni <i>Rhizopus stolonifer</i> uzgojene na otpadu mljekarske industrije	Lipid production by <i>Rhizopus stolonifer</i> cultivated on dairy wastes
18:00 – 18:10	LUTFIYE YILMAZ-ERSAN, TULAY OZCAN, ARZU AKPINAR-BAYIZIT, SALIHA SAHIN	Antioksidacijski kapacitet, sadržaj fenola i vitamina E u kefiru od kozjeg mlijeka proizvedenom dodatkom komercijalne starter culture	Antioxidant capacity, phenolic and vitamin E contents of goat milk kefir produced with commercial starter culture
18:10 – 18:20		Rasprava Zatvaranje Simpozija	Paper discussion Closing ceremony

KOMISIJA ZA ZAKLJUČKE /
CONCLUSION COMMISSIONRajka Božanić, Boro Mioč, Miljenko Konjačić,
Jagoda Šušković, Nada Vahčić, Vera Volarić

POSTERI / POSTERS

- 01. ZVONKO ANTUNOVIĆ, ŽELJKA KLIR, SUZANA ČAVAR, KRUNOSLAV ZMAIĆ, JOSIP NOVOSELEC**
Elementi u tragovima u mlijeku i krvi ovaca i njihove janjadi/Trace elements in milk and blood of ewes and their lambs
- 02. IRENA BARUKČIĆ, KATARINA LISAK JAKOPOVIĆ, SVEN KARLOVIĆ, MARIJA SEDAK, MARTA KEŠKIĆ, EDITA JURAGA, RAJKA BOŽANIĆ**
Utjecaj odabrane starter kulture na proces proizvodnje i svojstva svježega kravljeg sira/Influence of the selected starter culture on the production process and characteristics of fresh cow cheese
- 03. DARIJA BENDELJA LJOLJIĆ, TOMISLAV MAŠEK, ZVONIMIR PRPIĆ, NEVEN ANTUNAC**
Povezanost koncentracije uree i svojstava zgrušavanja kozjeg mlijeka/Relationship between urea concentration and coagulation properties of goat's milk
- 04. MIROSLAV BENIĆ, ŽELJKO CVETNIĆ, LUKA CVETNIĆ, MARKO SAMARDŽIJA, ANTONELA BAGARIĆ, GORDAN KOMPES, BORIS HABRUN**
Rezistencija prema antibioticima streptokoka i stafilokoka izdvojenih iz sekreta vimena krava u Hrvatskoj/Antimicrobial resistance in streptococcal and staphylococcal bovine mastitis pathogens in Croatia
- 05. NINA BILANDŽIĆ, SANIN TANKOVIĆ, VEDRANA JELUŠIĆ, MARIJA SEDAK, BRUNO ČALOPEK, MAJA ĐOKIĆ, JASMIN FERIZBEGOVIĆ**
Usporedba makroelemenata i mikroelemenata mlijeka koza iz ekstenzivnoga i intenzivnog uzgoja/Comparison of macro- and microelements of goat's milk from extensive and intensive breeding
- 06. NINA BILANDŽIĆ, LIRIDONE FEJZULI, BOŽICA SOLOMUN KOLANOVIĆ, IVANA VARENINA, INES VARGA, ĐURĐICA BOŽIĆ LUBURIĆ, BLAŽENKA KOS, JAGODA ŠUŠKOVIĆ**
Ostaci aminoglikozida u sirovom mlijeku/ Aminoglycoside residues in raw milk
- 07. MARIJANA BLAŽIĆ, ELIZABETA KRALJ, SVEN KARLOVIĆ, EDITA JURAGA**
Utjecaj temperature skladištenja sirila na teksturu i senzorska svojstva polutvrdog sira/The influence of the rennet storage temperature on the texture and the sensory properties of semi-hard cheese
- 08. AHMED BUSULADŽIĆ, ZLATAN SARIĆ**
Kvantitativna detekcija aflatoksina M₁ u sirovom mlijeku s područja srednje i sjeveroistočne Bosne/The detection of Aflatoxin M₁ quantity in raw milk from Middle and South-east Bosnia

- 09. LUKA CVETNIĆ, MARKO SAMARDŽIJA, SANJA DUVNJAK, IRENA REIL, ANTONELA BAGARIĆ, VESNA JAKI TKALEC, IVAN FOLNOŽIĆ, DARKO MAJNARIĆ, GORDAN KOMPES, BORIS HABRUN, MIROSLAV BENIĆ**
Meticilin-rezistentni *Staphylococcus aureus* u etiologiji mastitisa krava u Republici Hrvatskoj/Role of meticillin-resistant *Staphylococcus aureus* in aetiology of bovine mastitis in the Republic of Croatia
- 10. DRAŽEN ČUKLIĆ, TATJANA JELEN, ZDRAVKO BIHAR, MARIJA MEŠTROVIĆ, MAJA ČUKLIĆ**
Aflatoksini u stočnoj hrani i mlijeku u Republici Hrvatskoj od 2011. do 2017./Aflatoxins in animal feed and milk in the Republic of Croatia from 2011 to 2017
- 11. LJERKA GREGUREK, KATARINA TONKOVIĆ, ŽELJKA KRŠEV ŠURIĆ**
Mljekarske starter kulture i njihov doprinos zdravstvenoj i nutritivnoj vrijednosti fermentiranih mliječnih proizvoda/Dairy starter cultures and their contribution to therapeutic and nutritive value of fermented milk products
- 12. VESNA JAKI TKALEC, SANJA FURMEG, MAJA KIŠ, DARKO MAJNARIĆ, JADRANKA SOKOLOVIĆ**
Prisutnost bakterijske vrste *Yersinia enterocolitica* u mlijeku i mliječnim proizvodima/The presence of bacterial species *Yersinia enterocolitica* in milk and dairy products
- 13. SNEŽANA JOVANOVIĆ, TANJA VUČIĆ, DRAGANA DUVNJAK**
Primjena ultrazvučnog tretmana na fermentaciju kozjeg mlijeka u proizvodnji čvrstog jogurta/Application of ultrasound treatment for goat milk fermentation in the production of set-type yoghurt
- 14. MARIJA JUKIĆ-GRBAVAC, LEONA PULJIĆ, JOZO GRBAVAC**
Tehnološki postupak proizvodnje kajmaka iz mišine/Technological procedure of producing kajmak in lambskin sack
- 15. TANJA KESKIC, MILADIN GAVRIĆ, STEVO TRIKIĆ, BOJANA JOKSIMOVIĆ, ANETA KNEŽEVIĆ**
Kontaminacija aflatoksinom M₁ u različitim vrstama sireva u Srbiji/Aflatoxin M₁ contaminations in different types of cheese in Serbia
- 16. ANA KONČURAT, LIDIJA KOZAČINSKI, MAJA POPOVIĆ, MIROSLAV BENIĆ, ŽELJKA CVRTILA, TOMISLAV SUKALIĆ**
Relativna zastupljenost CD45+ limfoidnih stanica u kobiljem mlijeku/The percentage of CD45+ lymphoid cells in mare milk
- 17. MIRELA LUČAN, JASMINA LUKINAC-ČAČIĆ, MARKO JUKIĆ, VEDRAN SLAČANAC**
Kiselinsko-toplinska koagulacija mlijeka pomoću različitih organskih kiselina/Heat-acid coagulation of milk using different organic acids
- 18. LARA MANOJLOVIĆ, BOJAN MATIJEVIĆ, MIRELA MABIĆ**
Internetske informacije o mlijeku i mliječnim proizvodima: stavovi potrošača/Internet information about milk and dairy products: consumer attitudes
- 19. KRISTINA MATKOVIĆ, SREĆKO MATKOVIĆ, ŽELJKO PAVIČIĆ, MARIO OSTOVIĆ**
Učinci obogaćenog okoliša na ponašanje i dobrobit mliječnih krava/Effects of environmental enrichment on dairy cow behaviour and welfare
- 20. LJUBIŠA MIHAJLOVIĆ, NIKOLA LAZAREVIĆ, VEDRAN TOMIĆ, BOŽIDAR MILOŠEVIĆ, ZORICA RADULOVIĆ, JELENA MIOČINOVIĆ, SLAVČA HRISTOV**
Kvaliteta sirovog mlijeka na farmama različitog kapaciteta u središnjoj i južnoj Srbiji/Raw milk quality on different capacity farms in central and south Serbia
- 21. PERO MIJIĆ, TINA BOBIĆ, MATIJA DOMAĆINOVIĆ, VESNA GANTNER, ANTE BAGARIĆ, TOMISLAV KOTURIĆ, MIRNA HABUDA STANIĆ**
Nitrati u govedarskoj proizvodnji/Nitrates in cattle production
- 22. NATAŠA MIKULEC, ŠIMUN ZAMBERLIN, JASMINKA ŠPOLJARIĆ, MIRJANA MALETIĆ, IVA HORVAT KESIĆ, BILJANA RADELJEVIĆ, DIJANA PLAVLJANIĆ, MATEJA KRGA, NEVEN ANTUNAC**
Utvrđivanje ispravnosti označavanja mlijeka i mliječnih proizvoda na tržištu Republike Hrvatske/Control of milk and dairy products labelling on the Croatian market

- 23. JELENA MIOČINOVIĆ, ZORANA MILORADOVIĆ, MARINA JOSIPOVIĆ, PREDRAG PUĐA**
Utjecaj različitih termičkih tretmana kozjeg mlijeka na reološka i teksturalna svojstva kiseloga gela i jogurta/The influence of different goat milk heat treatment on the rheological and textural properties of acid gels and set type yoghurt
- 24. MILICA MIRKOVIĆ, NEMANJA MIRKOVIĆ, DUŠANKA PAUNOVIĆ, MARINA IVANOVIĆ, JELENA ROGLIĆ, ANA MATIĆ, ZORICA RADULOVIĆ**
Antimikrobna aktivnost proteinskih ekstrakata sirutke i mlijeka fermentiranih autohtonim bakterijama mliječne kiseline/Antimicrobial activity of protein extracts of fermented whey and milk by autochthonous lactic acid bacteria
- 25. MURAT OLCAY OZCAN, TULAY OZCAN, LUTFIYE YILMAZ-ERSAN, ARZU AKPINAR-BAYIZIT**
Computer vision and image analysis techniques for evaluation of cheese characteristics/Tehnike računalnog vida i analize slike u procjeni karakteristika sira
- 26. VALERIJ PAŽIN, VESNA MEŽNARIĆ, NENAD MARTINEC, ANAMARIJA ČIŽMAK, NEVIJO ZDOLEC**
Nalaz policikličkih aromatskih ugljikovodika i kemijski sastav dimljenih i nedimljenih kuhanih sireva iz kućanstva/Polycyclic aromatic hydrocarbons content and chemical composition of home-made (non)smoked cooked cheeses
- 27. NIKOLA RAGUŽ, BORIS LUKIĆ**
Genetska raznolikost populacije slavonsko-srijemskog podolca/Genetic diversity of Slavonian Syrmian Podolian cattle
- 28. SABAHUDIN TAHMAZ**
Utjecaj sustava mužnje na higijensku ispravnost i klasiranje sirovoga kravljeg mlijeka/Influence of milking system on hygiene correctness and classing of raw cow's milk
- 29. PRIMOŽ TREVEN, BORUT KOLENC, ANGELA CIVIDINI, MOJCA SIMČIČ, ANDREJA ČANŽEK MAJHENIČ, PETRA MOHAR LORBEG**
Utvrđivanje koagulacijskih svojstava kozjeg mlijeka u cilju uspostave uzgojnih ciljeva za povećanje prinosa sira/Assessment of goat's milk coagulation properties in order to establish breeding goals for increasing yields in cheese production
- 30. MANUELA ZADRAVEC, VESNA JAKI TKALEC, SANJA FURMEG, MARIO MITAK, TOMISLAV MIKUŠ**
Molekularna identifikacija kvasaca izoliranih iz mliječnih proizvoda/ Molecular identification of yeasts isolated from dairy products
- 31. KATARINA ZORIĆ, MARTINA BANIĆ, TINA VIDULIN, KATARINA TONKOVIĆ, ANDREJA LEOŠ PAVUNC, JASNA NOVAK, KSENIJA UROIĆ, SAŠA KAZAZIĆ, SNJEŽANA KAZAZIĆ, SLOBODANKA RADOVIĆ, SIMONE SCALABRIN, PAOLA CESUTTI, BARBARA BELLICH, LJERKA GREGUREK, JAGODA ŠUŠKOVIĆ, BLAŽENKA KOS**
Odabir autohtonih starter kultura sa specifičnim metabolizamskim svojstvima za proizvodnju dimljenog sira/Selection of autochthonous starter cultures with specific metabolic properties for the production of fresh smoked cheese

KOMISIJA ZA IZBOR NAJBOLJEG POSTERA / COMMITTEE MEMBERS OF THE BEST POSTER SELECTION
Nada Vahčić, Milna Tudor Kalit, Antun Kostelić

Službeni jezici Simpozija su hrvatski i engleski / The official languages of the Symposium are Croatian and English

POKROVITELJI / PATRONS

- Ministarstvo znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske
- Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske

GLAVNI SPONZOR / GENERAL SPONSOR



SPONZORI / SPONSORS

Vindija



Alltech

IZLAGAČI / EXHIBITORS



DeLaval



GEA

vwr

Labena

NOACK
GROUP OF COMPANIES

OBAVIJEST AUTORIMA

Izlaganja su podijeljena po tematskim cjelinama. Zajednička rasprava slijedi nakon svake tematske cjeline. Molimo da svoje izlaganje prilagodite predviđenoj satnici navedenoj u programu. Službeni jezici Simpozija su hrvatski i engleski.

PRIJAVA, KOTIZACIJA I SMJEŠTAJ

Molimo sudionike da svoje prijave izvrše što ranije na priloženom obrascu za sudjelovanje i smještaj. Za sva pitanja oko smještaja možete izravno kontaktirati hotel Excelsior. Kotizacija po sudioniku iznosi 1.000,00 kuna (s PDV-om), te se uplaćuje unaprijed na žiroračun Hrvatske mljekarske udruge IBAN HR5423600001101408596 SWIFT (BIC) ZABAHR2X uz naznaku: za 43. Simpozij. Kotizacija za članove Hrvatske mljekarske udruge iznosi 700,00 kn (s PDV-om)

KOTIZACIJA UKLJUČUJE

Slobodan pristup svim izlaganjima i događanjima navedenim u rasporedu Simpozija, večernja događanja, materijale Simpozija i potvrdu o sudjelovanju (na zahtjev sudionika). Akreditaciju s imenom potrebno je nositi tijekom Simpozija. Sudionici Simpozija mogu koristiti hotelski parking (45,00kn/dan) ili hotelsku garažu (75,00 kn/dan).

KONTAKT ADRESA / CONTACT ADDRESS

Hrvatska mljekarska udruga
Prolaz Fadila Hadžića 2,
10000 Zagreb
TEL +385 (0)1 4833 349
FAX +385 (0)1 4875 848
E-MAIL hmu@hmu.hr
www.hmu.hr

AUTHORS INFORMATION

Lectures are split according to themes. Discussion will follow after every theme. Please adjust your presentation to program schedule. Official languages of the Symposium are Croatian and English.

APPLICATION, REGISTRATION FEE AND ACCOMMODATION

We kindly ask all participants to fill in the application forms as soon as possible. For all accommodation questions you can contact hotel Excelsior. Registration fee per participant is 1.000,00 Kn (including VAT.) and has to be paid in advance on the Croatian Dairy Union account IBAN HR5423600001101408596, SWIFT (BIC) ZABAHR2X with note: for 43rd Symposium. Registration fee for Croatian Dairy Union members is 700,00 Kuna (including VAT.)

REGISTRATION FEE INCLUDES

Access to all presentation and program events, formal dinner, Symposium materials and certificate of participation (on request of participant). Accreditation with name has to be worn during Symposium. Symposium participants can use Hotel parking (45,00 kn/day) or Hotel garage (75,00 kn/day).

OSOBA ZA KONTAKT / CONTACT PERSON

Ivan Volarić
MOB +385 (0)98 841 323

POZIVA VAS NA /
INVITES YOU TO

43. HRVATSKI

simpozij
mljekarskih
stručnjaka

S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

43rd CROATIAN

dairy
experts
symposium

WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION

**PRIJAVNI OBRAZAC ZA SUDJELOVANJE I SMJEŠTAJ /
APPLICATION FORM FOR PARTICIPATION AND ACCOMMODATION**

Prijavnice u elektronskom obliku dostupne na /
Application forms available on: www.hmu.hr

Molimo da ispunite ovaj obrazac i da ga zajedno s potvrdom
o uplati kotizacije pošaljete na kontakt adresu organizatora.
Obavezno upišite OIB Vaše tvrtke kako bismo Vam za
uplaćenu kotizaciju mogli ispostaviti valjani račun. Također
Vas molimo da isti obrazac pošaljete u hotel Excelsior zbog
rezervacije smještaja. /

Please fill this application form and send it, together with
registration fee payment receipt, to the contact address.
Also, send this application form to Hotel Excelsior for
accommodation reservation.

IME I PREZIME / NAME AND SURNAME

TVRTKA, INSTITUCIJA / COMPANY, INSTITUTION

ADRESA / ADDRESS

OIB / TAX NUMBER

TEL., FAX / PHONE, FAX

HOTEL EXCELSIOR

- 1/1 polupansion / half board: 496,00 kn
- 1/2 polupansion / half board: 336,00 kn

Rok za rezervaciju
smještaja / Accomodation
reservation deadline
25.10.2018.

Boravišna pristojba po osobi i danu /
City tax per person daily: 6,00 kn
Jednokratna prijava po osobi /
Registration fee per person: 4,00 kn

HOTEL EXCELSIOR TEL +385 (0)51 710 444; FAX +385 (0)51 710 399;
E-MAIL reservations@remisens.com
WEB www.remisens.com/hr/hotel-excelsior