



HRVATSKI

simpozij
mljekarskih
stručnjaka

S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

CROATIAN

dairy
experts
symposium

WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION

LOVRAN, HOTEL EXCELSIOR
9. – 12. STUDENOGA 2016.
9 – 12 NOVEMBER 2016.

TEME

- ♣ Proizvodnja mlijeka
- ♣ Tehnološki procesi u mljekarskoj industriji
- ♣ Prehrambena i zdravstvena vrijednost mlijeka i mliječnih proizvoda

OKRUGLI STOL

- ♣ Jačanje svijesti javnosti o potrošnji hrvatskog mlijeka

TOPICS

- ♣ Milk production
- ♣ Technology processes in dairy industry
- ♣ The nutritional value and health benefits of dairy products

ROUND TABLE

- ♣ Strengthening public awareness about consumption of Croatian milk

ZNANSTVENI ODBOR / SCIENTIFIC COMMITTEE MEMBERS

Neven Antunac, Irena Barukčić, Nina Bilandžić, Vesna Gantner, Snežana Jovanović, Samir Kalit, Blaženka Kos, Pero Mijić, Nataša Mikulec, Ines Panjkota Krbavčić, Tomislav Pogačić, Dubravka Samaržija, Zlatan Sarić, Jagoda Šušković, Nada Vahčić, Marina Vranić, Nevijo Zdolec

PREDSJEDNICA ZNANSTVENOG ODBORA / CHAIRMAN OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE
Rajka Božanić

ORGANIZACIJSKI ODBOR SIMPOZIJA / ORGANISING COMMITTEE MEMBERS

Stjepan Ban, Zoran Bašić, Ivana Kaplan, Inga Kesner-Koren, Kristina Klarić Rubčić, Petra Koščak Hopwood, Krunoslav Ladić, Duško Lapac, Antun Milić, Ljiljana Vajda Mlinaček, Ivan Volarić, Elena Wolsperger Dolezil

PREDSJEDNICA ORGANIZACIJSKOG ODBORA / CHAIRMAN OF THE ORGANISING COMMITTEE
Vera Volarić

PROGRAM / PROGRAMME

9.11.2016.
SRIJEDA
—
WEDNESDAY

14:00

Smještaj u hotel

Hotel accommodation

10.11.2016.
ČETVRTAK
—
THURSDAY

08:00 – 09:30

Registracija sudionika i postavljanje postera

Registration and Posters placing

09:30 – 10:00

Otvaranje 42. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka

Opening of the 42nd Croatian Dairy Experts Symposium

Plenarna predavanja/ Plenary lectures

MODERATORI / MODERATORS

Željko Cvetnić, Pero Mijić, Antun Milić

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| 10:00 – 10:20 | ZORAN GRGIĆ | Aktualno u hrvatskom mljekarstvu – stanje i prijedlog strateških odrednica razvoja | Actual situation in the Croatian dairy sector and a proposal of strategic development |
| 10:20 – 10:40 | ANTUN KOSTELIĆ JOSIP LETO | Neiskorištene mogućnosti govedarstva u Hrvatskoj | Unexploited opportunities in dairy farming in Croatia |
| 10:40 – 11:00 | DRAŽEN ĐURIČIĆ | Menadžment tijekom prijelaznog razdoblja u svrhu optimizacije proizvodnje mlijeka u govedarstvu | Management during transition period in a purpose for optimization of milk production in the cattle |
| 11:00 – 11:20 | NIKOLA RAGUŽ BORIS LUKIĆ VESNA GANTNER PERO MIJIĆ | Može li hrvatsko govedarstvo bolje? | Could Croatian cattle breeding do better? |
| 11:20 – 11:30 | | Rasprava | Paper discussion |
| 11:30 – 12:00 | | Odmor | Pause |
| 12:00 – 12:20 | TOMISLAV KIŠ | Utjecaj pojave bolesti kvrgave kože u regiji na mljekarski sektor u Hrvatskoj | Lumpy Skin Disease in the region – influence on dairy sector in Croatia |
| 12:20 – 12:40 | ANTONIO MALTAR | Primjena stečenih iskustava u hranidbi mliječnih krava na području istočnog dijela Republike Hrvatske | Application of acquired experiences in dairy cows nutrition on the eastern part of the Republic of Croatia |
| 12:40 – 13:00 | NINA BILANDŽIĆ | Aflatoksini od hrane za životinje do stola | Aflatoxins from feed to the table |
| 13:00 – 13:20 | VESNA GANTNER | Utjecaj klimatskih promjena na mliječna goveda – kako ga ublažiti? | The impact of climate change on dairy cattle - how to mitigate? |
| 13:20 – 13:30 | | Rasprava | Paper discussion |
| 13:30 – 15:30 | | Ručak | Lunch |
| 15:30 – 16:30 | | Poster sekcija (uz nazočnost autora) | Poster session (with presence of author(s)) |

Usmena izlaganja / Oral presentations

MODERATORI / MODERATORS

Dubravka Samaržija, Marija Vukobratović,
Krunoslav Ladić

16:30 – 16:40

PERO MIJIĆ
TINA BOBIĆ
VESNA GANTNER
VLADAN BOGDANOVIĆ
DRAGAN STANOJEVIĆ

Vrijednosti tempera-
turno–humidnog
indeksa na velikim
mliječnim farmama u
Hrvatskoj i Srbiji

The values of
temperature–humidity
index on large dairy
farms in Croatia and
Serbia

16:40 – 16:50

ANTE IVANKOVIĆ
MILJENKO KONJAČIĆ
DANIJELA STRUČIĆ
JELENA RAMLJAK

Odlike mliječnosti i
kemijskog sastava
mlijeka buše

Characteristics of
milk production and
chemical composition
of Bushas milk

16:50 – 17:00

NATAŠA PINTIĆ PUKEC
DANIJELA STRUČIĆ
ANA NOVOSEL
MARIJA
VUKOBRATOVIĆ

Službena kontrola
sirovog mlijeka u
Hrvatskoj

Analysis of raw milk
samples within the
official controls in
Croatia

17:00 – 17:10

DRAŽEN KAUČIĆ

Ekstremne tempera-
ture i poljoprivredna
proizvodnja

Extreme temperatures
and agricultural
production

17:10 – 17:20

DRAŽEN ĐURIČIĆ,
IVONA ŽURA ŽAJA
IVAN FOLNOŽIĆ
MARKO SAMARDŽIJA

Utjecaj klimatskih
promjena na
proizvodnju mliječnih
krava

The impact of climate
changes on dairy cows
production

17:20 – 17:30

Rasprava

Paper discussion

MODERATORI / MODERATORS: Irena Barukčić, Marina Šimunek, Duško Lapac

17:30 – 17:40

ANDREJA ČANŽEK
MAJHENIĆ
PRIMOŽ TREVEN
PETRA MOHAR
LORBEG

Utjecaj organskoga
i konvencionalnog
uzgoja koza na
senzorska i reološka
svojstva fermentiranih
mliječnih proizvoda

Influence of organic
and conventional goat
farming on sensorial
and rheological
parameters of
fermented dairy
products

17:40 – 17:50

JASMINKA ŠPOLJARIĆ
DIJANA PLAVLJANIĆ
BILJANA RADELJEVIĆ
IVA HORVAT–KESIĆ
ŠIMUN ZAMBERLIN
MIRJANA MALETIĆ
NEVEN ANTUNAC
NATAŠA MIKULEC

Kontrola ispravnosti
označavanja ovčjih i
kozjih sireva na tržištu
Republike Hrvatske

Control of sheep and
goat cheeses labeling
on the Croatian market

17:50 – 18:00

ANKA POPOVIĆ-
VRANJEŠ
RADOVAN PEJANOVIĆ
GORAN GRUBJEŠIĆ
ŽELJKA JURAKIĆ
SAŠA KRSTOVIĆ

Proizvodnja mliječnih
proizvoda u Srbiji za
rusko tržište

Production of dairy
products in Serbia for
Russian market

18:00 – 18:10

Rasprava

Paper discussion

20:30



Večera uz Dukat
i birano društvo
najfinijih sireva

Dinner accompanied by
Dukat and the finest
cheese selection

11.11.2016.

PETAK

FRIDAY

09:30 – 09:50

SAMIR KALIT

Nova dostignuća u
proizvodnji sira

Novel achievements of
cheese-making

09:50 – 10:10

MILNA TUDOR KALIT

Utjecaj slobodnih
masnih kiselina na
senzorska svojstva i
nutritivnu vrijednost
sira

The influence of
free fatty acids on
sensory properties
and nutritive value of
cheese

10:10 – 10:30

NADA VAHČIĆ

Senzorska analiza –
čovjek ili analitički
instrument s
prednostima i
ograničenjima

Sensory analysis –
humans vs. instruments
with advantages and
limitations

10:30 – 10:50

LEA POLLAK

Mlijeko i mliječni
proizvodi – novosti u
deklariranju vezane za
hranjive vrijednosti,
alergene i tvrdnje

Milk and dairy products
– news related to the
labeling of nutritional
values, allergens and
claims

10:50 – 11:10

IRENA ROGELJ
ANDREJA ČANŽEK
MAJHENIČ
PETRA MOHAR LORBEG
PRIMOŽ TREVEN
BOJANA BOGOVIČ
MATIJAŠIĆ

Rezistencija na
antibiotike – Je li GRAS
status BMK-a doveden
u pitanje?

Antibiotic resistance
– Is the GRAS status
of lactic acid bacteria
under a question?

11:10 – 11:30

IRENA BARUKČIĆ
RAJKA BOŽANIĆ

Sporadni proizvodi
mliječne industrije
- zanemarena
funkcionalna hrana

By products of the
dairy industry – a
neglected functional
food

Plenarna predavanja/ Plenary lectures

**MODERATORI / MODERATORS: Nada Vahčić,
Jasminka Špoljarić, Inga Kesner Koren**

11:30 – 11:40

Rasprava

Paper discussion

11:40 – 12:00

Odmor

Pause

Usmena izlaganja / Oral presentations

12:00 – 12:10

**BRANKA LEVAJ
ANJA VUKOMANOVIĆ
GIANNA LAZINICA
MAJA REPAJIĆ
IVONA ELEZ–
GAROFULIĆ
ANDREA VOJNOVIĆ
TATJANA BAĐEK
MIRELA PELIKAN
INGA KESNER–KOREN**

Proizvodnja praha
voćno–mliječnog
deserta na bazi jogurta
i suhe smokve

Production of fruit
milk powdered dessert
based on yogurt and
dried fig

12:10 – 12:20

**MIRO LJUB BARAĆ
MIRJANA PEŠIĆ
MILENKO SMILJANIĆ
TANJA VUČIĆ**

Bijeli sirevi u salamuri
kao izvori bioaktivnih
peptida

White cheese in
brine as a source of
bioactive peptides

12:20 – 12:30

SLAVICA POTOČKI

Gangliozidi u mliječnim
proizvodima

Gangliosides in dairy
products

12:30 – 12:40

**ZORANA
MILORADOVIĆ
NEMANJA KLJAJEVIĆ
MILIMIRKA GRUBAČIĆ
NIKOLA TOMIĆ
JELENA MIOČINOVIĆ**

Karakterizacija i
senzorska analiza
polutvrdih kozjih sireva
s biljnim dodatcima

Characterization and
sensory evaluation of
semi–hard artisan goat
cheeses with flavoring
ingredients

12:40 – 12:50

Rasprava

Paper discussion

13:00 – 15:30

Ručak

Lunch

15:30 – 16:30

Poster sekcija
(uz nazočnost autora)

Poster session (with
presence of author(s))

Okrugli stol / Round table

MODERATOR / MODERATOR: Zdravko Barać

16:30

**ZORAN GRGIĆ
BOŽICA MARKOVIĆ
BRANKO BOBETIĆ
RAŠELJKA MARAS**

Jačanje svijesti
javnosti o potrošnji
hrvatskog mlijeka

Strengthening public
awareness about
consumption of
Croatian milk

19:00

21:00

Zatvaranje Simpozija Closing ceremony

Svečana večera Formal dinner
Sponzori: Sponsors:

Vindija

BELJE

LAGUNA
Molje

Crassinox

**KOMISIJA ZA ZAKLJUČKE /
CONCLUSION COMMISSION**

Rajka Božanić, Željko Cvetnić, Dubravka
Samaržija, Nada Vahčić, Zdravko Barać

POSTERI / POSTERS

- 01. ZVONKO ANTUNOVIĆ, JOSIP NOVOSELEC, MARIO RONTA, SUZANA ČAVAR, DANIJELA STRUČIĆ, ŽELJKA KLIR**
Kvaliteta mlijeka ovaca iz ekološkog uzgoja / The quality of ewes' milk from organic farming
- 02. MIROLJUB BARAĆ, MIRJANA PEŠIĆ, SLADANA ŽILIĆ, MILENKO SMILJANIĆ, MILENA VASIĆ, TANJA VUČIĆ**
Antioksidativni kapacitet u vodi topljive i netopljive proteinske frakcije bijelog sira u salamuri pripremljenog od pregrijanog mlijeka / Antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white brined cheese prepared from overheated goat milk
- 03. IRENA BARUKČIĆ, MARIJA, ZUBOVIĆ, IRENA ŠVIGIR, RAJKA BOŽANIĆ**
Prihvatljivost deserata na bazi sirutkinih sireva tipa Ricotta i Mysost / Acceptance of whey cheese desserts based on Ricotta and Mysost
- 04. MIROSLAV BENIĆ, LUKA CVETNIĆ, DARKO MAJNARIĆ, VESNA JAKI TKALEC, ŽELJKO CVETNIĆ, BORIS HABRUN**
Promjene u učestalosti mastitisa krava u Hrvatskoj u razdoblju 1996.–2015. / Changes of bovine mastitis rate in Croatia during 1996–2015
- 05. NINA BILANDŽIĆ, MARIJA SED, BRUNO ČALOPEK, MAJA ĐOKIĆ, ĐURĐICA BOŽIĆ LUBURIĆ, BOŽICA SOLOMUN KOLANOVIĆ, IVANA VARENINA, INES VARGA**
Sadržaj makroelemenata u UHT procesiranom mlijeku različitih proizvođača / Macroelements content in UHT milk produced by different manufacturers
- 06. MARIJANA BLAŽIĆ, KRUNOSLAV ALADIĆ**
"Okusi sira – podrška malim proizvođačima sira" / "Cheese sense – support to the cheese producers"

- 07. TINA BOBIĆ, PERO MIJIĆ, MAJA GREGIĆ, VESNA GANTNER, MIRJANA BABAN**
Utjecaj krivulje protoka mlijeka na zdravstvene pokazatelje krava u proizvodnji mlijeka / Influence of milk flow curve on the health indicators in dairy cows
- 08. DRAŽENKO BUDIMIR, PERO MIJIĆ, VESNA GANTNER**
Izračun genetskih parametara za sadržaj ureje u mlijeku kod krava holstein pasmine / The calculation of genetic parameters for milk urea concentration in Holstein breeds
- 09. DRAŽEN ČUKLIĆ, DAMIR ALAGIĆ, MISLAV DROKAN, TATJANA JELEN, GLORIJA ČORIĆ-ALAGIĆ, MARIO ČUKLIĆ, ĐURICA KALEMBER**
Iskustva u uzgoju mliječnih goveda u razdoblju od 2000. do 2015. u govedarskom praktikumu Srednje gospodarske škole Križevci / Experience in dairy cattle breeding in the period from 2000 to 2015 in the Agricultural High School Dairy Cattle Practicum in Križevci
- 10. MARIJA DENŽIĆ LUGOMER, DAMIR PAVLIČEK, MAJA KIŠ, NINA BILANDŽIĆ**
Određivanje ostataka benzimidazolnih lijekova u mlijeku / Determination of benzimidazole drugs in milk
- 11. IVA DOLENČIĆ ŠPEHAR, ŠIMUN ZAMBERLIN, NIKOLINA KELAVA UGARKOVIĆ, DUBRAVKA SAMARŽIJA**
Utvrđivanje fiziološkog broja somatskih stanica u ovcjem mlijeku / Determination of physiological somatic cell count in sheep milk
- 12. MIRELA ILIČIĆ, SPASENIJA MILANOVIĆ, KATARINA KANURIĆ, VLADIMIR VUKIĆ, DAJANA VUKIĆ**
Nutritivne i reološke karakteristike kombuha fermentiranoga mliječnog napitka s dodatkom transglutaminaze / Nutritive and rheological characteristics of kombucha fermented milk beverage with addition of transglutaminase
- 13. ANTE IVANKOVIĆ, JELENA RAMLJAK, DANIJELA STRUČIĆ**
Utjecaj intervala mužnje na mliječnost primorsko-dinarskih magarica / Influence of milking interval on milk production in Littoral-Dinaric donkey
- 14. VESNA JAKI TKALEC, DARKO MAJNARIĆ, JADRANKA JURMANOVIĆ, MANUELA ZADRAVEC**
Prisutnost gena za enterotoksine u izolatima bakterijske vrste *Staphylococcus aureus* podrijetlom od krava s mastitisom / The presence of genes encoding enterotoxins in *Staphylococcus aureus* isolates of cows with mastitis
- 15. MARIJA JUKIĆ-GRBAVAC, DŽEMIL HAJRIĆ, STANKO IVANKOVIĆ, JOZO GRBAVAC**
Mikrobiološka, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva kefira proizvedenog od kravljega i kozjeg mlijeka / Microbiological, physico-chemical, and sensory characteristics of kefir produced from cow's and goat's milk
- 16. ANITA JURIĆ, IVANČICA DELAŠ, VIŠNJA STULIĆ, TOMISLAVA VUKUŠIĆ, ANET REŽEK JAMBRAK, ZORAN HERCEG**
Utjecaj ultrazvuka visokoga intenziteta na mliječnu mast i senzorska svojstva kravljeg mlijeka / Influence of high intensity ultrasound on milk fat and sensory properties of cow milk

17. **TANJA KESKIC, ANDREA KOS, ZORANA MILORADOVIC, PREDRAG PUDJA, JELENA MIOCINOVIC**
 Variranje aflatoksina M₁ u sirovom mlijku i mliječnim proizvodima u Srbiji u posljednje četiri godine / Variations of aflatoxin M₁ in raw milk and dairy products in Serbia for last four years
18. **NEMANJA KLJAJEVIC, ZORANA MILORADOVIC, JELENA MIOCINOVIC, SNEZANA JOVANOVIC**
 Analiza profila teksture bijelih kozjih sireva u salamuri od smrznutog mlijeka / Texture profile analysis of white brined goat cheese made from frozen milk
19. **NADICA MALTAR STRMEČKI, SREĆKO VALIĆ**
 Ispitivanje antioksidacijskog djelovanja sirutke kravljega i kozjeg mlijeka elektronskom spinskom rezonancijom / Electron spin resonance study of antioxidant activity of cow's and goat's whey
20. **BOJAN MATIJEVIĆ** Kemijski sastav sireva proizvedenih u Karlovačkoj županiji / The chemical composition of cheese produced in Karlovac County
21. **NATAŠA MIKULEC, BILJANA RADELJEVIĆ, ŠIMUN ZAMBERLIN, JASMINKA ŠPOLJARIĆ, IVA HORVAT KESIĆ, MATEJA KRGA, NEVEN ANTUNAC, VESNA DOBRANIĆ, IVANA FILIPOVIĆ, NEVIJO ZDOLEC**
 Kontrola kvalitete mlijeka iz mljekomata u cilju povećanja konkurentnosti proizvođača mlijeka / Quality control of milk from milk vending machines in order to increase the competitiveness of milk producer
22. **JELENA MIOCINOVIC, ZORANA MILORADOVIC, NEMANJA KLJAJEVIC, MAJA VELJKOVIC, PREDRAG PUDJA, NIKOLA TOMIC**
 Karakteristike i prihvatljivost pirotskog kačkavalja različite zrelosti / Characteristics and consumer acceptance of differently aged Pirotski Kackavalj cheese
23. **JELENA MIOCINOVIC, MIRA RADOVANOVIC, ZORANA MILORADOVIC, PREDRAG PUDJA, SLADJANA PERUNICIC, SLAVKO MIRECKI**
 Proteoliza tijekom zrenja tradicionalnoga crnogorskoga pljevaljskog sira / Proteolysis during ripening of traditional Montenegrin Pljevlja cheeses
24. **SLAVKO MIRECKI, DANILO TOMIĆ, BOŽIDARKA MARKOVIĆ, MILAN MARKOVIĆ**
 Prljo – tradicionalni crnogorski posni sir / Prljo – traditional Montenegrin low-fat cheese
25. **MILICA MIRKOVIĆ, NEMANJA MIRKOVIĆ, DUŠANKA PAUNOVIĆ, SIV AHRNE, ZORICA RADULOVIĆ**
 Sir kao matriks za transport sprej sušenog probiotika *Lactobacillus plantarum* 564 kroz gastrointestinalni trakt / Cheese as matrix for transport of spray dried probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 through gastrointestinal tract
26. **JELKA PLEADIN, DOROTEJA DEVIĆ, SARA KARAČA, MIROSLAV BENIĆ, VESNA JAKI, NADA VAHČIĆ**
 Monitoring fuzarijskih mikotoksina u kravljem mlijeku uzorkovanom u središnjoj i sjevernoj Hrvatskoj tijekom 2015. godine / Monitoring of *Fusarium* mycotoxins in cow milk sampled in Central and Northern Croatia during 2015
27. **ZVONIMIR PRPIĆ, IVAN VNUČEC, BORO MIOČ**
 Povezanost oblika vimena sa zdravljem mliječne žlijezde mliječnih pasmina ovaca u Hrvatskoj / Relationship of udder type with mammary gland health of dairy sheep breeds in Croatia
28. **ANTE RAKO, MILNA TUDOR KALIT, SAMIR KALIT**
 Profil masnih kiselina bračke skute / Fatty acids profile of Brač albumin cheese

- 29. SVIJETLANA SAKIĆ–DIZDAREVIĆ, TARIK DIZDAREVIĆ, ZLATAN SARIĆ, ROGER K. ABRAHAMSEN, JUDITH A. NARVHUS**
 Određivanje slobodnih aminokiselina vlašičkoga (travničkog) sira u ovisnosti o proizvodnoj sezoni i stupnju zrenja / Determination of free amino acids in Vlasic (Travnik) cheese depending on season and stages of ripening
- 30. MARINA ŠIMUNEK**
 Utjecaj vrste sirovine na kemijski sastav svježeg sira / Influence of the raw material type on chemical composition of fresh cheese
- 31. KSENIJA UROIĆ, MARTINA MARIJANOVIĆ, JASNA NOVAK, ANDREJA LEOŠ PAVUNC, KSENIJA DURGO, BOJANA BOGOVIĆ MATIJAŠIĆ, BLAŽENKA KOS, JAGODA ŠUŠKOVIĆ**
 Probiotički potencijal autohtone mikrobiote sušenih i dimljenih svježih sireva / Probiotic potential of autochthonous microbiota in dried and smoked fresh cheeses
- 32. MARINA VRANIĆ, KREŠIMIR BOŠNJAK, JOSIP LETO, INES LISJAK, ANJA NOVAK, ANA TRUBELJA, MATEA ŽUPANOVIĆ**
 Primjena stajskog gnoja na travnjacima / Farm yard manure application on grassland
- 33. NIKOLA VRBANOVIĆ, GORAN KIŠ**
 Utjecaj klimatskih promjena na proizvodnju i sastav kozjeg mlijeka u Međimurskoj županiji / The impact of climate changes on production and composition of goat milk in Međimurje County
- 34. IVICA VRDOLJAK, MARTINA BITUH, KSENIJA MARKOVIĆ, NADA VAHČIĆ, INES PANJKOTA KRBAVČIĆ**
 Sadržavaju li bolničke dijete dovoljno mlijeka i mliječnih proizvoda? / Are hospital diets including enough milk and dairy products?
- 35. MANUELA ZADRAVEC, VESNA JAKI TKALEC, DARKO MAJNARIĆ, MAJA STEPANIĆ, MARIO MITAK**
 Kontaminacija zraka kvascima i plijesnima u pakirnicama mljekara / Air contamination with yeasts and moulds in packaging areas of dairy plants
- 36. NEVIJO ZDOLEC, IVANA FILIPOVIĆ, VESNA DOBRANIĆ, SAMIR KALIT, VIŠNJA KRAPLJAN, ANĐELKA PEJAKOVIĆ**
 Potencijal rasta *Listeria monocytogenes* u kuhanom siru i siru škripavcu tijekom roka trajanja / Growth potential of *Listeria monocytogenes* in cooked cheese and soft cheese "škripavac" during the shelf-life

POKROVITELJI / PATRONS

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

GLAVNI SPONZOR / GENERAL SPONSOR



SPONZORI / SPONSORS



Zagrebačka županija



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 42. 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, svečanu večeru, 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, 1000
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 42nd 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

POZIVA VAS NA /
INVITES YOU TO

42. HRVATSKI

simpozij
mljekarskih
stručnjaka

S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

42ND 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: 399,00 kn
- 1/2 polupansion / half board: 255,00 kn

Rok za rezervaciju
smještaja / Accomodation
reservation deadline
26.10.2016.

Boravišna pristojba po osobi i danu /
City tax per person daily: 5,50 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.hr;
WEB www.remisens.com/hr/hotel-excelsior