

Pokrovitelj / Patron



U suradnji sa znanstvenim  
ustanovama i mljekarama/  
in co-operation with scientific  
institutions and dairies

poziva Vas na/invites You to



## 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka / International Dairy Experts Symposium

Rovinj, Hotel Eden,  
13.-16. studenoga/November 2024.

### PROGRAM/PROGRAMME

[www.hmu.hr](http://www.hmu.hr)

# TEME

PROIZVODNJA MLIJEKA I STRATEŠKI PLAN ZAJEDNIČKE  
POLJOPRIVREDNE POLITIKE REPUBLIKE HRVATSKE 2023.-2027.

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE MLIJEKA

KVALITETA I SIGURNOST MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

TEHNOLOŠKI PROCESI U MLJEKARSKOJ INDUSTRIJI

PREHRAMBENA VRIJEDNOST MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

FUNKCIONALNI MLIJEČNI PROIZVODI

# TOPICS

MILK PRODUCTION AND STRATEGIC PLAN OF THE COMMON AGRICULTURAL  
POLICY OF THE REPUBLIC OF CROATIA 2023-2027

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

FUNCTIONAL DAIRY PRODUCTS

## **Znanstveni odbor / Scientific committee members**

Irena Barukčić Jurina (Hrvatska), Miroslav Benić (Hrvatska), Nina Bilandžić (Hrvatska),  
Dorota Cais-Sokolińska (Poljska), Vesna Gantner (Hrvatska), Mirela Iličić (Srbija),  
Ante Ivanković (Hrvatska), Samir Kalit (Hrvatska), Blaženka Kos (Hrvatska),  
Katarina Lisak Jakopović (Hrvatska), Mirela Lučan Čolić (Hrvatska),  
Bojan Matijević (Hrvatska), Pero Mijić (Hrvatska), Boro Mioč (Hrvatska),  
Jelena Miočinović (Srbija), Tülay Özcan (Turska), Marija Špehar (Hrvatska),  
Milna Tudor Kalit (Hrvatska)

## **Predsjednica Znanstvenog odbora / Chairman of the Scientific committee**

Rajka Božanić (Hrvatska)

## **Organizacijski odbor / Organising committee members**

Zdravko Barać (Hrvatska), Zoran Bašić (Hrvatska), Zoran Grgić (Hrvatska),  
Krunoslav Ladić (Hrvatska), Darija Kostelić Kuhar (Hrvatska), Antun Milić (Hrvatska),  
Jakov Tomić (Hrvatska), Nada Vahčić (Hrvatska), Ivan Volarić (Hrvatska)

## **Predsjednica Organizacijskog odbora / Chairman of the Organising committee**

Vera Volarić (Hrvatska)

**Srijeda/Wednesday**  
13.11.2024.

**12:00 - 14:00**  
**15:00**  
**19:00 - 21:00**

Ručak/Lunch  
Smještaj u hotel/Hotel accommodation  
Večera/Dinner

**Četvrtak/Thursday**  
14.11.2024.

**08:00 - 09:30**

Registracija sudionika i postavljanje postera/Registration and Posters placing

**09:30 - 10:00**

Otvaranje 45. međunarodnog simpozija mljekarskih stručnjaka/  
Opening of the 45<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium

**10:00 - 10:30**

**Zdravko Barać:** Proizvodnja mlijeka i Strateški plan Zajedničke poljoprivredne politike Republike Hrvatske 2023.-2027./  
Milk production and Strategic Plan of the Common Agricultural Policy of the Republic of Croatia 2023-2027

## **Plenarna predavanja/Plenary lectures**

**Moderatori/Moderators:** Ante Ivanković, Ksenija Čobanović, Antun Milić

**10:30 - 10:50**

**Antun Kostelić, Dragutin Vincek, Josip Leto:** Klimatske promjene - izazov u proizvodnji mlijeka u Hrvatskoj/Climatic change - a challenge in milk production in Croatia

**10:50 - 11:10**

**Vesna Gantner, Krešimir Kuterovac:** Razotkrivanje mita: obrana mliječnoga govedarstva od dezinformacija o klimatskim promjenama/Disproving the myth: defending dairy farming against misinformation on climate change

**11:10 - 11:30**

**Boris Lukić, Karlo Nyarko, Nikola Raguž:** Proizvodnja mlijeka u budućnosti/Next generation dairy farming

**11:30 - 12:00**

Pauza/Pause

- 12:00 - 12:20**      **Goran Kiš:** Primjena umjetne inteligencije (AI) u hranidbi mliječnih krava/Artificial intelligence (AI) application in dairy cow nutrition
- 12:20 - 12:40**      **Nataša Mikulec, Ino Čurik:** Mogućnosti FTIR spektroskopije u utvrđivanju porijekla mlijeka u Hrvatskoj/Possibilities of FTIR spectroscopy in determining the origin of milk in Croatia
- 12:40 - 13:00**      **Ivan Vnučec, Zvonimir Prpić, Darija Bendelja Ljoljić:** Kozje mlijeko - neiscrpna osnova za proizvodnju inovativnih mliječnih proizvoda/Goat's milk as an inexhaustible basis for the production of innovative dairy products
- 13:00 - 13:30**      Rasprava/Paper discussion
- 13:30 - 15:00**      Ručak/Lunch
- 15:00 - 16:00**      Poster sekcija (uz nazočnost autora)/Poster session (with presence of author(s))

## Usmena izlaganja/Oral presentations

**Moderatori/Moderators:** Pero Mijić, Branka Šakić Bobić, Krunoslav Ladić

- 16:00 - 16:10**      **Davide Fracasso, Denisa Krevh:** Precizni instrumenti za laboratorij u analizi mlijeka i mliječnih proizvoda te instrumenti za praćenje procesnih linija/On target with advanced instruments for laboratory and process: precision in milk and dairy analysis
- 16:10 - 16:20**      **Marija Glišić Agbaba, Slavoljub Stanojević, Slobodanka Inić:** Utvrđivanje pouzdanosti Delvotest® T i smanjenje stope lažno pozitivnih rezultata/Determining the reliability of Delvotest® T and reducing the rate of false positive results
- 16:20 - 16:30**      **Maja Maurić Maljković, Aneta Piplica, Ivan Vlahek:** Sinteza mliječne masti i najvažniji regulatorni geni u preživača/Milk fat synthesis and the most important regulatory genes in ruminants
- 16:30 - 16:40**      **Džulija Kraleva-Ivanova:** Od sirovine do stola - kontrola tijekom cijelog puta mlijeka/From the raw material to the table - control during the entire production of the milk
- 16:40 - 16:50**      **Marija Špehar, Zdenko Ivkić, Dora Ceranac, Jelena Ramljak, Ante Kasap:** Povezanost polimorfizma kapa kazeina s genomskim uzgojnim vrijednostima svojstava mliječnosti holstein pasmine goveda/Association of kappa casein polymorphism with genomic breeding values for dairy traits in Croatian Holstein cattle population
- 16:50 - 17:00**      **Aleksandra Ivetić, Dragan Žeželj, Andrej Romanić, Branko Brkić, Gordana Šmidt, Davor Šmidt:** Stabilizator silaže/Silage stabilizers


- 17:00 - 17:10** **Dario Zagorec, Andreja Babić:** Utvrđivanje sastava i hranjivosti sijena i silaža u cilju potpore gospodarstvima u mljekarskoj proizvodnji/Determining the composition and nutritional value of hay and silage to support dairy farming
- 17:10 - 17:20** **Monica Darrer, Gordan Šubara, Josip Leto, Darko Jurković, Antun Kostelić:** Važnost proizvodnje i prerade mlijeka u očuvanju istarske ovce i istarske koze/The importance of milk production and processing in preserving Istrian sheep and Istrian goats
- 17:20 - 17:30** **Sanja Mofadin, Mladenka Vukšić, Ornella Mikuš, Željka Mesić, Tomislav Mikuš:** Stavovi hrvatskih potrošača o mlijeku kopitara/Attitudes of Croatian consumers towards equid milk
- 17:30 - 17:40** **David Kranjac, Krunoslav Zmaić, Tihana Sudarić:** Pregled sektora mljekarstva od ulaska Hrvatske u Europsku uniju/Review of the Croatian dairy sector since Croatia's accession to the European Union
- 17:40 - 17:50** **Krisztián Kovács, Josip Juracak, István Szűcs, Vesna Očić, Dejsi Qorri:** Istraživanje veze između tehničke učinkovitosti i financijske uspješnosti u hrvatskom mljekarskom sektoru/Exploring the link between technical efficiency and financial performance in the Croatian dairy industry
- 17:50 - 18:00** **Zoran Grgić, Mato Čačić, Ante Ivanković, Branka Šakić Bobić:** Odnos veličine farme, intenzivnosti proizvodnje i efikasnosti poslovanja na primjeru holstein farmi u Hrvatskoj/Relationship between farm size, production intensity, and business efficiency in the example of Holstein farms in Croatia
- 18:00 - 18:20** Rasprava/Paper discussion
- 18:30 - 20:00** Večera/Dinner



**21:00**

Dukat i birano društvo President sireva/  
Dukat and the finest selection of President  
cheeses

---



Petak/Friday  
15.11.2024.

## Plenarna predavanja/Plenary lectures

Moderatori/Moderators: Katarina Lisak Jakopović, Darija Kostelić Kuhar, Zlatan Sarić

- 08:30 - 08:50**     **Milna Tudor Kalit, Stefani Levak, Samir Kalit:** Medij za zrenje sira kao funkcionalne hrane/Medium for ripening of cheese as a functional food
- 08:50 - 09:10**     **Irena Barukčić Jurina, Rajka Božanić, Katarina Lisak Jakopović:** Razvoj funkcionalnih mliječnih proizvoda primjenom principa održivosti/Development of functional dairy products in accordance to principles of food sustainability
- 09:10 - 09:30**     **Eva Pavić, Monika Andrašić:** Nutrigenomika u regulaciji ekspresije gena povezanih s kroničnim nezaraznim bolestima/Nutrigenomics in the regulation of gene expression related to chronic communicable diseases
- 09:30 - 10:00**     Rasprava/Paper discussion
- 10:00 - 10:30**     Pauza i poster sekcija (uz nazočnost autora)/Pause and Poster session (with presence of author(s))

## Usmena izlaganja/Oral presentations

- 10:30 - 10:40**     **Borut Kolenc, Špela Malovrh, Andreja Čanžek Majhenič, Diana Paveljšek, Petra Mohar Lorbeg, Primož Treven:** Učinci sustavne kontrole kvalitete senzorske kvalitete mliječnih proizvoda robnih marki u Sloveniji/The effect of systematic quality control of the sensory quality of dairy products from private label brands in Slovenia
- 10:40 - 10:50**     **Ivica Kos, Leonarda Valentina Mrkoci, Iva Dolenčić Špehar, Nataša Mikulec, Milna Tudor Kalit, Samir Kalit, Darija Bendelja Ljoljić:** Usporedna analiza senzorskih profila kravljega, kozjega i ovčjeg maslaca/Comparative analysis of sensory profiles of cow, goat, and sheep butter
- 10:50 - 11:00**     **Marko Marc:** Foss ProcesScan 2 - nova generacija linijske analitike u mliječnoj industriji/Foss ProcesScan 2 - the new generation of in-line analytics in dairy industry
- 11:00 - 11:10**     **Justyna Żulewska, Adriana Łobacz:** Sastav i razgradnja kazeina u sirevima s prilagođenim udjelom  $\beta$ -kazeina/Composition and casein degradation of the cheeses with normalized  $\beta$ -casein content

- 11:10 - 11:20** **Eric Souza:** Smanjenje udjela šećera: poboljšanje nutritivne vrijednosti uz očuvanje dobrog okusa i teksture/Reducing sugar content: improving nutritional value while maintaining good taste and texture
- 11:20 - 11:30** **Lea Pollak, Andrea Adanić Pajić:** Trendovi razvoja mlijeka i mliječnih proizvoda s dodanim vitaminima i biološki aktivnim tvarima/Trends in the development of milk and dairy products with added vitamins and biologically active substances
- 11:30 - 11:40** **Agim Rysha, Ilirjana Alijaj:** Kemijski sastav i profil mineralnih tvari različitih sireva u salamuri (WBC) proizvedenih na Kosovu/Chemical composition and mineral profile of different white brined cheeses (WBC) produced in Kosovo
- 11:40 - 11:50** **George Borst, Suzana Zeljko:** Manje je više - optimizacija kvalitete, sigurnosti procesa i troškova proizvodnje/Less is more - optimisation of plant's performance and production cost
- 11:50 - 12:00** **Mirosljub Barać, Nevena Barać, Zlatan Sarić:** Masnokiselinski profili i zdravstveni indeksi masnih kiselina tradicionalnih sireva zemalja jugoistočne Europe/Fatty acid profiles and health fatty acid indices of traditional cheese of South-East European countries
- 12:00 - 12:10** Rasprava/Paper discussion
- 12:10 - 13:00** Ručak/Lunch

**Vindija**

**13:30 - 16:30**

**Izlet brodom za sve sudionike Simpozija:**  
Panorama Rovinja i otoka te Limski kanal/  
Boat excursion for all Symposium participants:  
Panorama of Rovinj and islands and Lim Fjord  
"Cheese party" u organizaciji Vindije d.d. /  
"Cheese party" organized by Vindija d.d.

- 17:30 - 18:00** Poster sekcija (uz nazočnost autora)/Poster session (with presence of author(s))
- 18:00 - 18:30** Proglašenje najboljeg postera/Best poster presentation announcement
- 18:30** Zatvaranje Simpozija/Closing ceremony of the Symposium
- 19:00** Večera/Dinner
- 21:00** "Milk night" u organizaciji HMU/"Milk night" organized by HMU

**Komisija za zaključke/Conclusion commission:**  
Rajka Božanić, Ante Ivanković  
Pero Mijić, Katarina Lisak Jakopović, Vera Volarić

## POSTERI/POSTERS

- Ornella Mikuš, Gabrijela Rotim, Mateja Jež Rogelj, Vesna Očić, Branka Šakić Bobić, Željka Mesić:** Razvoj sektora mlijeкарstva u okviru novih strateških ciljeva Hrvatske/Development of the dairy sector within the framework of Croatia's new strategic goals
- Pero Mijić, Tina Bobić, Mirjana Baban, Matija Domaćinović:** Intenzifikacija proizvodnje mlijeka i dobro upravljanje farmom - moguće smjernice hrvatskim farmerima/Intensification of dairy cattle production and good farm management - possible guidelines for Croatian farmers
- Magdalena Zrakić Sušac, Lucija Usorac, David Kranjac, Marin Čagalj, Lari Hadelan:** Principi kružne ekonomije u mliječnom sektoru/Principles of the circular economy in the dairy industry
- Marija Lukac, Mladenka Vukšić, Danijela Stručić, Zrinko Mikić, Tomislav Mikuš:** Utjecaj veličine farme na pokazatelje kvalitete i sigurnosti mlijeka u Osječko-baranjskoj županiji/The influence of the size of the dairy farm on the indicators of quality and safety of raw milk in the Osijek-Baranja County
- Zvonimir Steiner, Vesna Gantner:** Smanjenje emisije metana kod mliječnih krava korištenjem precizne hranidbe/Reduction of methane emissions in dairy cows using precision feeding
- Aleksandra Ivetić, Dragan Žeželj, Vesna Gantner, Jordana Rivero-Viera, Branko Brkić, Andrej Romanić, Mladen Lojanica, Milivoje Čosić, Branko Vasiljević, Nikola Šaponjić:** Učinci stabilizatora silaže na siliranje raži: suradnja s komercijalnim farmama/Silage stabilizers effects on the rye ensiling: working collaboratively with commercial farms
- Aleksandra Ivetić, Dragan Žeželj, Vesna Gantner, Jordana Rivero-Viera, Branko Brkić, Andrej Romanić, Aleksandar Sidi, Mladen Lojanica, Tajana Lazović, Milivoje Čosić:** Učinci stabilizatora silaže na siliranje lucerne: rad s komercijalnim farmama kao oglednim farmama/Silage stabilizers effects on the alfalfa ensiling: working with commercial farms as demonstration farms
- Tina Bobić, Pero Mijić, Vesna Gantner, Maja Gregić:** Izazovi tijekom prelaska s konvencionalne na robotiziranu mužnju/Transition challenges from conventional to robotic milking
- Maja Gregić, Vesna Gantner, Pero Mijić, Tina Bobić:** Specifičnosti mužnje magarica i kobila/Specifics of milking donkeys and mares
- Boris Ljubojević, Zvonimir Steiner, Vesna Gantner:** Ekološki aspekti selektivne terapije zasušivanja mliječnih krava: globalni trendovi i hrvatski kontekst/Ecological aspects of selective dry cow therapy: global trends and Croatian context
- Luka Cvetnić, Nina Bilandžić, Boris Habrun, Gordan Kompes, Antonela Bagarić, Sanja Duvnjak, Silvio Špičić, Marija Cvetnić, Nino Mačešić, Goran Bačić, Vesna Jaki Tkalec, Miroslav Benić:** Prevalencija i etiologija mastitisa krava u Hrvatskoj u razdoblju od 2020. do 2022./Prevalence and aetiology of bovine mastitis in Croatia from 2020 to 2022
- Miroslav Benić, Nina Bilandžić, Boris Habrun, Gordan Kompes, Antonela Bagarić, Sanja Duvnjak, Silvio Špičić, Marija Cvetnić, Nino Mačešić, Goran Bačić, Vesna Jaki Tkalec, Luka Cvetnić:** Rezistencija uzročnika mastitisa prema antimikrobnim tvarima/Resistance of mastitis pathogens toward antimicrobials
- Ksenija Čobanović, Mirko Ivković, Denis Kučević, Anka Miloradov, Tamara Papović, Mladen Trivunović, Dušan Basta:** Predviđanje i otkrivanje supkliničke ketoze u mliječnih krava/Prediction and detection of subclinical ketosis in dairy cows
- Dražen Čuklić, Ivanka Juraić, Ankica Markulin, Marijana Vrbanić Igrić, Maja Čuklić:** Veterinarsko-zdravstveni nadzor u mljekarskom praktikumu Srednje gospodarske škole Križevci od 2014. do 2023./Veterinary health supervision in the dairy practicum of the Agricultural High School in Križevci from 2014 to 2023.
- Ante Ivanković, Marija Cerjak:** Izazovi proizvodnje mlijeka izvornih pasmina goveda/Challenges in the production of milk from local cattle breeds



16. **Mirko Ivković, Ksenija Čobanović, Tamara Papović, Mladen Trivunović, Denis Kučević:** Sadržaj laktoze u mlijeku - obećanja i izazovi/Milk lactose content - the promise and challenges
17. **Ana Končurat, Tomislav Sukalić, Željko Cvetnić, Miroslav Benić, Luka Cvetnić, Marija Sedak, Marija Denžić Lugomer, Damir Pavliček, Bruno Čalopek, Antonela Bagarić, Nevijo Zdolec, Damir Alagić, Matea Habuš:** Predstavljanje projekta: Mikrobiom i bioaktivne proteinske komponente mlijeka magarice (BioLaktoMAG)/Presentation of the project: Microbiome and bioactive protein components of donkey milk (BioLaktoMAG)
18. **Adriana Lobacz, Justyna Zulewska, Kinga Karwacka, Kinga Gaska:** Primjena prediktivne mikrobiologije za modeliranje ponašanja patogenih bakterija u sirovom i pasteuriziranom mlijeku/Application of predictive microbiology to model the behaviour of pathogenic bacteria in raw and pasteurised milk
19. **Nina Bilandžić, Maja Đokić, Tamara Nečić, Marija Sedak, Bruno Čalopek, Luka Cvetnić, Miroslav Benić, Željko Cvetnić:** Pojavnost organoklorinih pesticida i polikloriranih bifenila u mlijeku i mliječnim proizvodima/Occurrence of organochlorine pesticides and polychlorinated biphenyls in milk and dairy products
20. **Vesna Jaki Tkalec, Sanja Furmeg, Matija Harča, Paula Stričević, Luka Cvetnić, Miroslav Benić:** Zastupljenost bakterija roda *Listeria* u proizvodnji mliječnih proizvoda s područja sjeverozapadne Hrvatske/The presence of bacteria species from *Listeria* genus in the production of dairy products in the northwest region of Croatia
21. **Nina Bilandžić, Marija Sedak, Bruno Čalopek, Maja Đokić, Ivana Varenina, Božica Solomun Kolanović, Ines Varga:** Melamin i cijanurna kiselina u mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka/Melamine and cyanuric acid in milk and milk-based baby food
22. **Ante Ivanković, Jasna Aladrović, Edmondo Šuran, Mateja Pečina:** Sadržaj masti i masnih kiselina u mlijeku istarskih magarica/The fat and fatty acid content in the milk of Istrian jennies
23. **Zvonimir Prpić, Petra Delić, Nikolina Kelava Ugarković, Nataša Mikulec, Miljenko Konjačić:** Kvaliteta kozjeg kolostruma utvrđena optičkim refraktometrom/Quality of goat colostrum determined by optical refractometer
24. **Danijela Stručić, Nataša Pintić Pukec, Ivica Vranić:** IR metoda u utvrđivanju patvorenja sirovog mlijeka/IR method in determining adulteration of raw milk
25. **Nataša Pintić Pukec, Danijela Stručić, Andreja Babić, Ivica Vranić:** Neobavezni sustav označavanja mlijeka i mliječnih proizvoda/Voluntary system of milk and dairy products labeling
26. **Dubravko Filipović, Ana Matin, Mateja Grubor:** Mogućnosti primjene nanotehnologije u mljekarskoj industriji/Possibilities of applying nanotechnology in the dairy industry
27. **Tanja Keškić, Tamara Stamenić, Maja Petričević, Nikola Stanišić, Aleksandar Stanojković, Jelena Miočinović, Boris Pisinov:** Nutri-skor i sadržaj makro i mikroelemenata u mlijeku i biljnim napicima dostupnim na tržištu u Srbiji/Nutri-score and the macro and microelement content in milk and plant-based beverages available at the Serbian market
28. **Tanja Vučić, Vladimir Pavlović, Snežana Jovanović:** Mikrostruktura i sinereza jogurta od kozjeg mlijeka obogaćenog koncentratom proteina kravlje sirutke i izolatom proteina kravljeg mlijeka/Microstructure and syneresis of goat milk yogurt fortified with cow whey protein concentrate and cow milk protein isolate
29. **Tarik Dizdarević, Irma Ombašić, Šemsa Sejdić, Zlatan Sarić, Mersiha Alkić-Subašić, Lejla Jesenković-Habul, Svjetlana Sakić-Dizdarević:** Proizvodnja i karakterizacija sarajevskog kefira korištenjem različitih kefirnih zrna/Production and characterization of Sarajevo kefir using different kefir grains
30. **Petra Mohar Lorbeg, Mateja Županc, Diana Paveljšek, Majda Golob, Primož Treven, Andreja Čanžek Majhenič, Bojana Bogovič Matijašić:** Kefir i kefirna zrna: mikrobiološki sastav, senzorska analiza i fizikalno-kemijska svojstva/Kefir and kefir grains: microbial composition, sensory evaluation and physio-chemical properties
31. **Katarina Butorac, Martina Banić, Nina Čuljak, Andreja Leboš Pavunc, Jasna Novak, Jagoda Šušković, Silvija Vidaković, Blaženka Kos:** Proizvodnja fermentiranih probiotičkih pripravaka primjenom nusproizvoda mliječne industrije/Production of fermented probiotic preparations using by-products from the dairy industry

32. **Marina Hovjeki, Mira Radovanović, Jelena Miočinović:** Utjecaj bademovog brašna na reološka i teksturna svojstva jogurta od kravljeg mlijeka/ The influence of almond flour on the rheological and textural properties of cow milk yoghurt
33. **Mirela Iličić, Katarina Kanurić, Vladimir Vukić, Dajana Vukić, Jovana Dege- nek:** Svojstva proticanja i teksturalne karakteristike fermentiranih mliječnih proizvoda dobivenih primjenom koncentrata inokuluma kombuche s dodatkom transglutaminaze/Flow properties and textural characteristics of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum with transglutaminase addition
34. **Branka Levaj, Maja Repajić:** Lassi - tradicionalni osvježavajući mliječni napitak iz Indije: novi pristupi za obogaćenu formulaciju/Lassi - traditional refreshing dairy drink from India: new approaches for an enriched formulation
35. **Zlatan Sarić, Munevera Begić, Amila Oras, Nermina Hasanbašić, Lejla Ho- zić, Asja Lukovac, Amila Smaka, Tarik Dizdarević, Svijetlana Sakić-Dizdare- vić, Sanja Oručević-Žuljević, Mirosljub Barać:** Prilog proučavanju fizikalnih svojstava sireva/Contribution to the study of the physical properties of cheeses
36. **Elizabeta Zandona, Marina Horvat, Ines Cindrić, Edita Juraga, Irena Barukčić Jurina, Marijana Blažić:** Utjecaj dodatka ekstrakta lista masline (ELM) na trajnost i svojstva svježeg sira od kravljeg mlijeka/The effect of olive leaf extract (OLE) addition on the shelf-life and properties of fresh cheese from cow milk
37. **Irena Barukčić Jurina, Ivan Martić, Nina Bilandžić, Edita Juraga, Rajka Božanić, Katarina Lisak Jakopović:** Svojstva i trajnost svježeg ovčjeg sira uz dodatak sirila i protektivne kulture/ Properties and shelf life of fresh sheep cheese with the addition of rennet and protective culture
38. **Svijetlana Sakić-Dizdarević, Amra Ramović, Zlatan Sarić, Medina Kadrić, Elmina Bandić, Nedim Hadžio- merović, Mirosljub Barać, Tarik Dizda- rević:** Primjena autohtonih bakterija mliječne kiseline vlašičkog sira u tehnologiji ultrafiltriranog sira/Application of autochthonous lactic acid bacteria from Vlašić cheese in ultrafiltered cheese technology
39. **Marijana Blažić, Bojan Matijević, Silvija Pavković, Edita Juraga, Saša Vukelić, Predrag Đokić, Elizabeta Zandona:** Fizikalno-kemijska svojstva i trajnost sireva iz salamure s dodatkom zaštitne kulture u sireve i salamuru/Physico-chemical properties and shelf life of brined cheese with the addition of protective culture in both cheese and brine
40. **Iva Dolencić Špehar, Paula Krnjača, Milna Tudor Kalit, Samir Kalit, Ivica Kos, Nataša Hulak, Darija Bendelja Ljoljić:** Utjecaj vrste salamure na senzorska svojstva sira u tipu mozzarelle/ The influence of the type of brine on the sensory properties of Mozzarella type cheese
41. **Olga Jokanović, Božidarka Marković, Slavko Mirecki, Dušica Radonjić, Matt- hias Schreiner:** Sadržaj  $\alpha$ -tokoferola u polutvrdim sirevima iz različitih vrsta mlijeka/Content of  $\alpha$ -tocopherol in semi-hard cheeses from different types of milk
42. **Ana Satric, Milica Mirkovic, Nemanja Mirkovic, Zorana Miloradović, Jelena Miocinovic:** Utjecaj smanjenja sadržaja soli na tijek proteolize kod tradicio- nalno proizvedenog kačkavalj sira/ The effect of reducing the salt content on the proteolysis rate in traditionally produced Kačkavalj cheese
43. **Veronika Legarová, Marija Jukić-Grba- vac, Sonja Formánková, Anna Šebova, Jozo Grbavac:** Profil masnih kiselina u kozjem siru iz mišine/Fatty acids profile of in cheeses ripened in goat's skin
44. **Draženko Budimir:** Hranjiva vrijednost albuminskog sira dobivenog iz sirutke nakon proizvodnje sira trapista/Nutri- tive value of albumin cheese produ- ced from whey remaining after Trapist cheese production
45. **Milna Tudor Kalit, Darko Fretze, Darija Bendelja Ljoljić, Ivica Kos, Iva Dolencić Špehar, Dijana Plavljanić, Ante Rako, Samir Kalit:** Utjecaj dodatka ekstrakta bosiljka na svojstva skute od sirutke nakon proizvodnje mozzarelle/The effect of the addition of basil extract on the properties of albumin cheese produced from whey remaining after Mozzarella production

46. **Jernej Oberčkal, Tia Ema Mlakar, Diana Paveljšek, Borut Kolenc, Andreja Čanžek Majhenič, Petra Mohar Lorbeg:** Određivanje količine kazeina u sirutkinim sirevima HPLC-om/Determining the content of caseins in whey cheeses by HPLC
47. **Tjaša Prevc, Ana Marija Jeras, Petra Lorbeg Mohar, Tinkara Vardjan:** Funkcionalni napici na bazi sirutke - studija razvoja i stabilnosti/Whey-based functional beverages: development and stability study
48. **Mirela Iličić, Katarina Kanurić, Jovana Degenek, Vladimir Vukić, Dajana Vukić:** Kemijski sastav, tekstura i boja uzoraka sireva i analoga sireva/Chemical compositions, textural properties and colour of cheese samples and cheese analogues
49. **Dragana Milović, Ljilja Popović, Draženko Budimir, Stoja Jotanović, Đorđe Savić:** Gatački kajmak iz mišine - tradicionalni mliječni proizvod regije Gacko/"Gatački kajmak" - a traditional dairy product of the Gacko region
50. **Mira Radovanovic, Marina Hovjecki, Marina Jovanovic, Jelena Miocinovic:** Utjecaj proteina sirutke na sastav i randman kajmaka/Influence of whey proteins on the composition and yield of kajmak
51. **Milna Tudor Kalit, Barbara Lažec, Darija Bendelja Ljoljić, Ivica Kos, Iva Dolencić Špehar, Lea Pollak, Iva Ladan, Katarina Lisak Jakopović, Ante Rako, Samir Kalit:** Korištenje kisele sirutke u proizvodnji sladoleda/The use of acid whey in the production of ice cream
52. **Mirela Lučan Čolić, Martina Antunović, Mirela Lukinac, Marko Jukić, Mirela Planinić, Ana Bucić-Kojić, Gordana Šelo:** Utjecaj dodatka pogače lješnjaka i industrijske konoplje na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva sladoleda/Influence of hazelnut and hempseed press cake on physicochemical and sensory properties of ice cream
53. **Darija Bendelja Ljoljić, Milna Tudor Kalit, Samir Kalit, Iva Dolencić Špehar:** Sladoled bez laktoze: inovacija u proizvodnji zamrznutih slastica/Lactose-free ice cream: innovation in the production of frozen desserts
54. **Jasmina Tahmaz, Zlatan Sarić, Mersiha Alkić Subašić, Sabina Operta:** Mogućnosti primjene enkapsulacije u obogaćivanju mlijeka, jogurta i sladoleda/Possibilities of applying encapsulation in the fortification of milk, yoghurt and ice cream
55. **Jelena Miočinović, Nada Šmigić, Zorana Miloradović, Ilija Đekić:** Kako mali prerađivači mlijeka mogu biti održivi?/How can small scale dairy processors be sustainable?
56. **Bojan Matijević, Irena Gril, Drago Papter, Mirela Mabić, Mirela Lučan Čolić, Martina Antunović, Marijana Blažić:** Povjerenje potrošača u internetske informacije o mlijeku i mliječnim proizvodima/Consumer perception of internet information about milk and milk products
57. **Zorica Radulović, Slavica Krsmanović, Nada Šmigić, Jelena Miočinović, Ana Šatrić, Marina Ivanović:** Mišljenje potrošača o korištenju mlijeka i napitaka biljnog podrijetla/Consumers' opinion on the use of milk and plant-based beverages
58. **Nada Šmigić, Zorana Miloradović, Ilija Đekić, Jelena Miočinović:** Evaluacija studijskih programa koji odgovaraju potrebama industrije mlijeka: razvoj metodologije i dobiveni rezultati iz Srbije/Evaluation food technology study programs suitable for dairy industry needs: methodology and findings in Serbia.

Komisija za izbor najboljeg postera/  
 Committee members of the best poster  
 selection: **Nada Vahčić, Marija Špehar,  
 Antun Kostelić**

## Pokrovitelji / Patrons

Ministarstvo znanosti,  
obrazovanja i mladih  
Republike Hrvatske

Ministarstvo  
poljoprivrede, šumarstva  
i ribarstva Republike  
Hrvatske



The European  
Federation of Food  
Science  
& Technology

Glavni sponzor /  
General sponsor



Sponzori / Sponsors



Izlagači / Exhibitors

Aparatura d.o.o.  
Biokom Trendafilov Ltd.

Fasek d.o.o.  
Gea CEE GmbH  
Labena d.o.o.  
Labtim Adria d.o.o.  
Kemolab d.o.o.  
Noack d.o.o.  
Patent Co. d.o.o.

## 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.

## PRIJAVA, KOTIZACIJA I SMJEŠTAJ

Molimo sudionike da svoje prijave za sudjelovanje i smještaj izvrše što ranije. Za sva pitanja oko smještaja možete izravno kontaktirati hotel Eden u Rovinju.

Kotizacija iznosi 200 eura (s PDV-om). Kotizacija za članove Hrvatske mljekarske udruge iznosi 140 eura (s PDV-om). Kotizacija se uplaćuje se IBAN Hrvatske mljekarske udruge HR5423600001101408596 prema ponudi koju ćemo Vam poslati e-poštom nakon primitka prijave. Kotizacija uključuje slobodan pristup svim izlaganjima i događanjima simpozija, tehničku podršku, materijale simpozija, potvrdu o sudjelovanju i izlet brodom.

Povlaštena cijena smještaja u Hotelu Eden\*\*\*\* za sudionike Simpozija: Dvokrevetna soba - puni pansion (cijena po osobi/danu) - 64,5 €  
Jednokrevetna soba - puni pansion (cijena po osobi/danu) - 94 €

Prilikom odabira smještaja na web stranici hotela [www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden](http://www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden), sudionici trebaju upisati naziv promo koda **HMU2024** ili se mogu javiti rezervacijskom centru hotela uz napomenu na koji simpozij dolaze.

Službeni jezici Simpozija su hrvatski i engleski.

Potvrda o sudjelovanju na simpoziju šalje se mailom na zahtjev sudionika/

Objavljivanje sažetka/rada u Zborniku ostavlja mogućnost naknadne objave priopćenih znanstvenih radova u časopisu Mljekarstvo (<https://hrcak.srce.hr/mljekarstvo>) ili u drugim publikacijama uz uobičajen postupak recenzije.

Detaljne informacije možete naći na web stranici Hrvatske mljekarske udruge [www.hmu.hr](http://www.hmu.hr)

## Organizator:

Hrvatska mljekarska udruga  
Prolaz F. Hadžića 2, 10000 Zagreb,  
Hrvatska  
[hmu@hmu.hr](mailto:hmu@hmu.hr)  
[www.hmu.hr](http://www.hmu.hr)

## AUTHOR INFORMATION

Lectures are divided according to themes. Discussion will follow after every theme. Please adjust your presentation to program schedule.

## APPLICATION, REGISTRATION FEE AND ACCOMODATION

We kindly ask all participants to apply for participation and accommodation as early as possible. For all accommodation questions you can contact hotel Eden in Rovinj.

Registration fee per participant is 200 € (including VAT.). Registration fee for Croatian Dairy Union members is 140 €. Registration fee should be paid to IBAN HR5423600001101408596, BIC/SWIFT ZABHR2X according to invoice which you will receive on your e-mail after registration.

Registration fee includes access to all presentation and program events, technical support, symposium materials, participation certificate and boat excursion.

Discounted accommodation prices in Hotel Eden\*\*\*\* for Symposium participants  
Accommodation - Hotel Eden\*\*\*\* in Rovinj:  
Double-room - full bord (price per person/day) - 64,5 €  
Single-room - full bord (price per person/day) - 94 €

When choosing accommodation on the hotel's website [www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden](http://www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden), participants should enter the promo code **HMU2024** or they can call the hotel's reservation center and note which symposium they are attending.

The official languages of the Symposium are Croatian and English.

Certificate of attendance will be sent on request by email.

Publication of abstracts or papers in the Book of abstracts/Papers enables subsequent publication of presented papers in a thematic issue of Mljekarstvo (<https://hrcak.srce.hr/en/mljekarstvo>) or in other publications.

For further information please visit our website [www.hmu.hr](http://www.hmu.hr)

## Organizer:

Hrvatska mljekarska udruga  
Prolaz F. Hadžića 2, 10000 Zagreb,  
Croatia  
[hmu@hmu.hr](mailto:hmu@hmu.hr)  
[www.hmu.hr](http://www.hmu.hr)