

»Ajda med tradicijo in inovacijo« PROGRAM

3. 6. 2015
Stanje v razvoju in uporabi proizvodov iz ajde

10:00-	Prihod in registracija udeležencev
10:30-10:45	Otvoritev Pozdrav direktorja IC Piramida, Davorin Urih Pozdrav dekanje FVZ UP, prof. dr. Darja Barlič Maganja Pozdrav v imenu koordinatorja projekta Trafoon, prof. dr. Peter Raspor
	Ajda <i>Predsedujoči: prof. dr. Mario Lešnik, FK UNI MB; prof. dr. Marijana Sakač, FINS, Srbija</i>
10:45-11:05	Od projekta do prenosa v prakso: izzivi in pasti; dr. Boris Kovač, FVZ UP
11:05-11:25	Predstavitev ajde kot rastline in njenih prednosti v pridelavi; prof. dr. Franc Bavec, FK UNI MB
11:25-11:45	Tehnologija in tveganja v primarni predelavi ajde; Lidija Tašner, Žito d.d.
11:45-12:05	Potencial upotrebe zelene mase heljde za razvoj prehrabnenih proizvodov; dr. Anamarija Mandić, FINS, Srbija
12:15-13:00	Odmor
	Tehnologija <i>Predsedujoči: dr. Blanka Vombergar, ICP; dr. Boris Kovač, FVZ UP</i>
13:00-13:20	Tehnološka svojstva heljde kao funkcionalnog sastojka u pekarskim i brašneno-konditorskim proizvodima; dr. Marijana Sakač, FINS, Srbija
13:20-13:40	Fermentirani proizvodi iz ajde: Kruhi in Pecivo; dr. Blanka Vombergar, ICP
13:40-14:00	Ne-fermentirani proizvodi iz ajde: Testenine; dr. Mateja Modic, Žito d.d.
14:00-14:20	Potencial bioaktivnih in prehransko zanimivih snovi v ajdi in proizvodih iz ajde; prof. dr. Samo Kreft, FFA UNI LJ
14:30-15:00	Odmor

	Prehrana in zdravje <i>Predsedujoči: prof. dr. Darja Barlič Maganja, FVZ UP; prof. dr. Dušanka Mičetić Turk, MF UNI MB</i>
15:00- 15:20	Celiakija kot izziv za razvoj brezglutenskih živil; prof. dr. Dušanka Mičetić Turk, MF UNI MB
15:20-15:40	Prebavljivost ajdovega škroba; dr. Vida Škrabanja
15:40-16:00	Ajda v obrokih uravnotežene prehrane; dr. Tamara Poklar Vatovec, FVZ UP
16:00-16:20	Ajda kot funkcionalno živilo pri bolnikih; Ksenija Ekart, UKC MB
16:30-18:00	Okrogla miza z naslovom »Ajda, čemu že?!« <i>Moderator: prof. dr. Peter Raspor, FVZ UP</i>

4. 6. 2015

Izbrani primeri dobrih praks v raziskovanju:

Prikaz potencialnih uporabnih rešitev za prakso

	Zaščiteni in tradicionalni proizvodi iz zrnja v alpsko-mediteransko-panonskih kulturah <i>Predsedujoči: prof. dr. Sonja Smole Možina, BF UNI LJ; dr. Lucijan Cenčič, MKGP</i>
9:00-9:20	Razvoj novih živilskih izdelkov iz tradicionalnih živil; dr. Petra Medved Djurašinovič, GZS
9:20-9:40	Zaščiteni proizvodi iz zrnja v Sloveniji; dr. Lucijan Cenčič, MKGP
9:40-10:00	Proizvodnja i prerada heljde u Bosni i Hercegovini- Dosadašnja iskustva i budući izazovi; prof. dr. Sanja Oručević Žuljević, PPF, Bosna in Hercegovina
10:00-10:20	Tradicionalni izdelki iz ajde v Sloveniji; Rožica Slavica Ferjančič, VGS Bled
10:30-11:00	Odmor
	Izbrani primeri dobrih praks v raziskovanju za prenos v prakso <i>Predsedujoči: mag. Marta Šabec, ARRS; prof. dr. Peter Raspor, FVZ UP</i>
11:00-11:15	Operativni program čezmejnega sodelovanja med Slovenijo in Madžarsko 2007 - 2013: <i>Izboljšanje kakovosti življenja bolnikov s celiakijo</i> ; mag. Jasmina Dolinšek, MO MB
11:15-11:30	Bilateralni projekt Slovenija–Srbija: Učinkovitost funkcionalnih živil pri ljudeh s presnovnimi motnjami; dr. Aleksandra Mišan, FINS

4. 6. 2015

Praktična delavnica izdelave izdelkov iz tatarske ajde

15:30-19:30

Cena: 100 EUR (z DDV)

Izvedena bo praktična delavnica izdelave izdelkov s tatarsko ajdovo moko. Udeleženci delavnice bodo spoznali različna tatarska ajdova testa ter se sami praktično preizkusili v izdelavi različnih izdelkov, pod vodstvom strokovnjakov iz šole. Na delavnici bodo izdelali različne pekovske in slaščičarske izdelke s tatarsko ajdovo moko (npr. mlečni ajdov kruh, tatarsko ajdovo potico, pletli bomo pletenice iz mlečnega testa, izdelovali še nekatere druge izdelke, ...). Vse izdelke bomo senzorično preizkusili in spoznali značilen okus tatarske ajde. Izdelki se bodo na koncu delavnice razdelili med udeležence za spomin na skupno druženje.

Število udeležencev v delavnici je omejeno. Prednost bodo imeli prvi prijavljeni. Prijava velja ob plačilu. Za udeležbo na delavnici ni potrebno predznanje. Za ustrezno delovno obleko poskrbijo organizatorji. Na željo lahko udeleženci dobijo potrdilo o udeležbi na delavnici.

dr. Blanka Vomberger,
organizatorica praktične delavnice,
Izobraževalni center Piramida Maribor