

46. WEFTA KONGRES



**46. međunarodni kongres
prehrambenih tehnologa proizvoda ribarstva**



Sanja Vidaček
Organizacijski odbor, PBF, Zagreb

Split
12.-14.10.2016.



Što je WEFTA?

WEST
EUROPEAN
FISH
TECHNOLOGISTS
ASSOCIATION



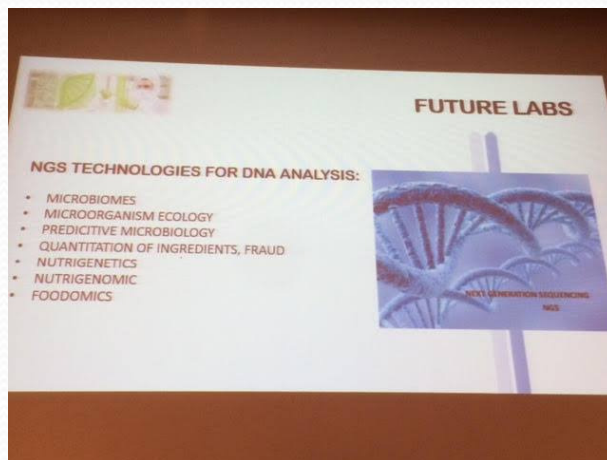
- WEFTA je udruga osnovana 1970. godine od strane znanstvenika iz zemalja zapadne Europe, a s ciljem razmjene znanstvenih rezultata iz područja kvalitete proizvoda ribarstva na godišnjim sastancima (kongresima)
- Od 1970. održano 45 godišnjih kongresa:
 - ✓ 2014: Bilbao, Španjolska
 - ✓ 2015: Nantes, Francuska

Tematske sekcije 2015 - znanstvene

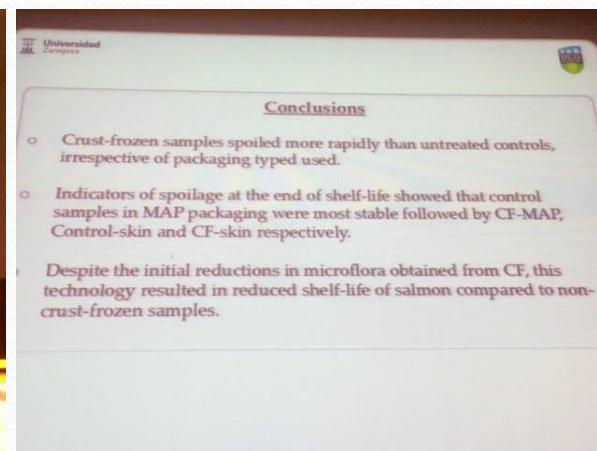
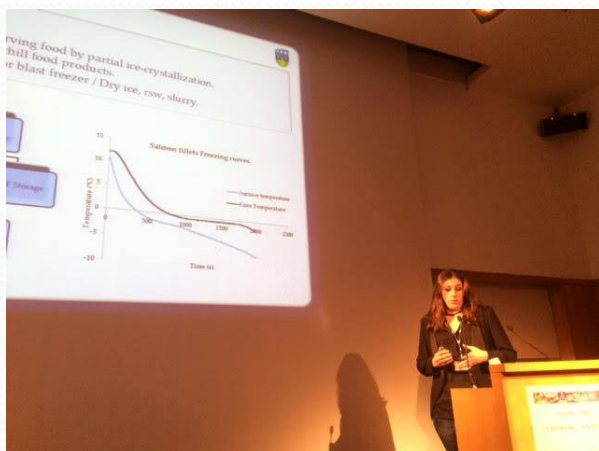
- Consumer behavior, nutritional value and functional foods
- Bio-economy of aquatic resources
- Aquaculture and new aquatic resources
- Seafood processing – incidence on quality and safety
- Innovative methods for characterization of seafood products and contaminants



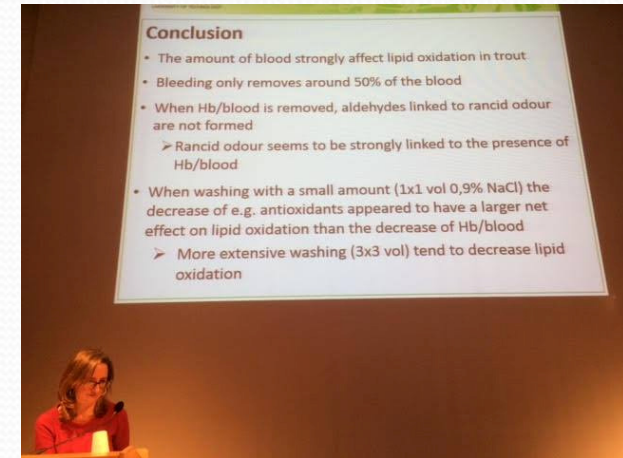
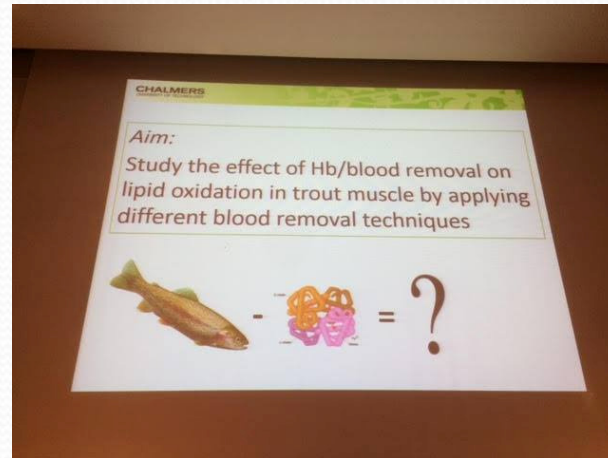
Iz znanstvenog dijela WEFTA, 2015..



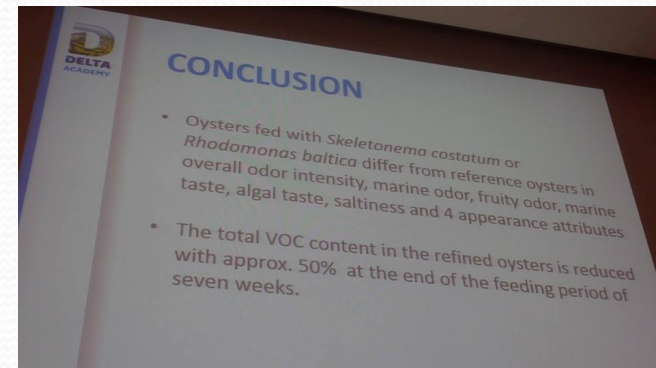
Nove tehnike u laboratorijima..



Ispitivanje novih tehnoloških procesa..*crust* smrzavanje?



Potpuno uklanjanje krvi iz pastrve..utjecaj na kvalitetu?



Analiza arome kamenica



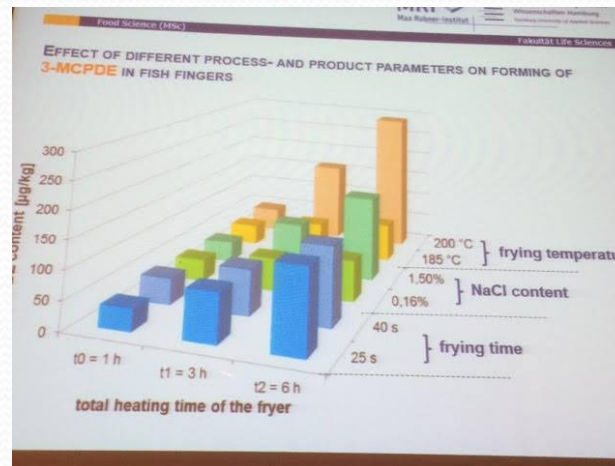
Conclusions

- Farmed Dulse is a feasible product for the market
 - Highly nutritious (protein, fibre, iodine, vitamins)
 - Compatible with vegan, paleo, and raw food diets
 - Versatile savory food
 - Good potential as fresh product - distribution?
 - High potential as ingredient

Taste - does it taste like bacon?

- Raw dulse has a fresh ocean-like mineral-salty taste
- Dried dulse has an intense salty taste
- Noted for savory flavor; high in glutamic amino acid - umami
- When fried or smoked, fresh dulse takes on a meaty flavor, with bacon notes. Not a bacon substitute

Makroalge..potencijal u prehrani ljudi..okus na slaninu??



HACCP..Kako smanjiti opasnosti u preradi?

Tematske sekcije 2015 - industrijske

Strategy session: from industry to research



Thematic 1: contaminants and unwanted compounds

- Real impact of human and animal health
- Identification
- Legislation
- Removal
- How to use
- Other contaminants

Thematic 2: sustainability and value chain

- How to ensure sustainability ?
- How to optimize the value chain ?
- Management of non conformity
- How to manage small volumes
- How to substitute products
- How to substitute technologies
- Work on protein mix

Pitanja od važnosti za industriju



Predstavljanje projekata: suradnja industrija-instituti

WEFTA 2016: Split



WEST EUROPEAN FISH TECHNOLOGISTS ASSOCIATION (WEFTA)
I
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET SVEUČILIŠTA U ZAGREBU



Prehrambeno-biotehnoški fakultet
Pavlovica 6, HR-10000 Zagreb
tel: +385 1 48 38 047, 46 38 000
fax: +385 1 48 38 000

..organiziraju..



46. međunarodni kongres prehrambenih tehnologa proizvoda ribarstva

12. do 14. listopada 2016. godine u Splitu, Hrvatska

..pod nazivom..

..from local Fish to global DISH..
Diverse Innovative Sustainable Healthy

..i tematskim sekcijama..

Diversification of products for the rising global demand for food
Innovative technologies and quality control methods
Sustainability in processing and better utilization of by-products
Healthy meal for happy consumer – safety, authenticity and nutritional value

WEFTA 2016: 12-14/10/2016

..from local Fish to global *DISH*..

Diverse Innovative Sustainable Healthy

Diversification

- nove sirovine iz ulova i uzgoja za proizvodnju hrane
- proizvodi od slatkovodne ribe
- prerada održivih vrsta

Sustainability

- strategije smanjenja utroška energije i vode
- iskorištenje ostataka od prerade

Innovative

- inovativne metode u preradi i kontroli kvalitete
- nove perspektive na poznate mehanizme

Healthy

- sigurnost hrane
- funkcionalna hrana i nutritivna vrijednost
- autentičnost i integritet
- novi i stari kupci

Zašto Split?

- dobro povezan s europskim destinacijama



Mjesto održavanja kongresa: Hotel Park****



Hotel "Park" je najstariji hotel u Splitu, renoviran 2014. godine

Hotel Park*****



Konferencijske dvorane



Bruna restoran

Zašto sudjelovati?

Ciljani kongres – proizvodi ribarstva kao hrana

Kongres je platforma za razmjenu najnovijih znanstvenih spoznaja i njihovu primjenu u realnom sektoru s konačnim ciljem ponude raznolikih, inovativnih, održivih i zdravstveno ispravnih proizvoda ribarstva za prehranu ljudi u internacionalnom prometu!

Dobra posjećenost

•2015: 130 europskih znanstvenika i predstavnika realnog sektora

Kao pozvani predavači sudjeluju europski stručnjaci iz realnog sektora s prezentacijama o:

- ✓ uspješnim projektima plasiranja novih proizvoda uslijed primjene inovacija u proizvodnji i/ili pristupu potrošačima,
- ✓ primjerima suradnje znanosti i industrije te
- ✓ izazovima internacionalnog tržišta

•2016: Poziv znanstvenicima i realnom sektoru iz zemalja srednje i istočne Europe + poseban poziv: promocija slatkododne ribe

WEFTA 2016: 12-14/10/2016

Ukoliko razmišljate o inovativnim proizvodima ili ste suočeni s izazovima u proizvodnji i prometu proizvoda ribarstva ili jednostavno želite prezentirati svoje uspješne projekte, pridružite nam se sljedeće godine u Splitu!



Dobrodošli u Split, na 46. WEFTU!