

PET ZVEZDIC

revija za umetnost kuhanja in uživanja ob hrani in pijači

Velikonočne jedi,
tradicija na sodoben način

TV-kuhar Damjan ima svojo...

Pri Gordonu Ramsayu

Pivoznanstvo

april 04
letnik 18-2011

ISSN 1318-2889

cena: 3,80 EUR

(za naročnike 3,50 EUR)

BF - ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

Pet Zvezd
2011/18

641



1006328,4

COBISS

UNIVERZA V LJUBLJANI

Priloga:

Katalog gostinske opreme 2011



KULINARIČNA TEKMOVANJA:
86. Slanikova pojedina
Tuševa kuharska zvezda, 3. polfinale



VINSKI DOGODKI:
Festival malvazij v Portorožu
Zbor društva sommelirjev



IZ SLAŠČIČARSKÉ DELAVNICE:
Spomladanske pite - 1. del
Velikonočna čokoladna jajca



9 771318 288923

Znanstveni razvoj modelov živil

Na Biotehniški fakulteti poteka evropski projekt, katerega „formula“ bi se malce hudomušno lahko glasila tudi takole: **živilo / spreminjam x merim + beležim = živilski modeli DREAM**. Izsledki bodo omogočili nadgradnjo proizvodnih postopkov, vključno s sistemi zagotavljanja varnosti in kakovosti živil.

Varna, zdrava, v prehranskem smislu bogata hrana, cenovno dostopna in še kaj so bolj kot ne želje vseh nas. Prav s tem namenom se je skupina evropskih strokovnjakov odločila za aktiven korak pri iskanju rešitve, in sicer skozi projekt, katerega okrajšava v angleškem jeziku zveni prav sanjsko „DREAM“. Polno angleško ime projekta je: „Design and development of food Models with well-characterised micro and macro-structure and composition“, kar v slovenskem jeziku pomeni načrtovanje in razvoj modelov živil na osnovi poznavanja njihove mikro in makro strukture ter sestave. Namen projekta je torej razvoj živilskih modelov, v tem primeru so to matematični zapisi lastnosti živil. In zakaj bi si želeli lastnosti nekega živila matematično zapisati? Preprosto zato, da bi lažje obvladovali procese predelave živil na način, ki bi zagotovili

varnost in prehransko vrednost hrane, cenovno dostopnost ter ne nazadnje tudi kulturno identiteto nekega živila oziroma izdelka. S tem namenom so se strokovnjaki projekta DREAM lotili obsežnega eksperimentalnega dela na štirih najbolj osnovnih in v živilsko-predelovalni industriji najpogosteje uporabljenih skupinah živil. To so: sadje in zelenjava (paradižnik, zelje, jabolka), meso (svinjina, perutnina), mleko/mlečni izdelki (jogurt, sir, razne pene), pekovsko pecivo (kruh, piškoti, koruzni kosmiči). In kaj pravzaprav počnejo z živili? Izpostavljajo jih določenim stresnim situacijam (mehanska obdelava, sprememba temperature, pritiska, razni dodatki...), pri tem pa merijo in beležijo spremembe na živilih. Na primer, da nas zanima, kaj se dogaja z mesom, ko ga segrevamo. Da bi to izvedeli, je potrebno v laboratoriju meso izpostaviti določeni temperaturi za določen čas. Ter v tem času meriti in beležiti spremembe, ki se dogajajo v strukturi živila in v končni fazi v živilu kot celoti.

In zakaj bi nas spremembe, ki nastanejo na živilih, sploh zanimale? Splošno znano je, da nas toplotni postopki lahko obvarujejo pred morebitnimi okužbami, da je živilo po toplotni obdelavi lažje prebavljivo in je s tem našemu organizmu omogočen boljši izkoristek hranil, da se zaradi toplotne obdelave uničijo določeni vitamini in minerali... Prav v tem se skriva eno izmed raziskovalnih vprašanj projekta DREAM, in sicer: kakšna je tista najbolj primerna temperatura v časovni odvisnosti, zaradi katere bo neko živilo varno in v prehranskem smislu bogato? Na takšna in podobna vprašanja poskušajo odgovoriti strokovnjaki, vpleteni v zgodbo projekta DREAM.

Seveda podani primer le v grobem opisuje in povzema raziskovalno delo projekta. Raziskovalne metode se namreč med seboj razlikujejo glede na raziskovano skupino živil. Predvideni doprinosi rezultatov projekta bo viden tako na znanstveni kot industrijski ravni. Izsledki bodo torej omogočili nadgradnjo proizvodnih postopkov, vključno s sistemi zagotavljanja varnosti in kakovosti živil, ter poglobitev znanja razumevanja relacij „proces - struktura - lastnost“ živila.

V projekt je vključenih 18 projektnih partnerjev iz devetih evropskih držav. Projekt partner iz Slovenije je Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, ki je v tem primeru zadolžena za razširjanje znanja. Vodstvo projekta je v domeni francoskega instituta za agronomske raziskave INRA. Projekt počasi vstopa v svojo drugo polovico trajanja in tako so že „vidni“ prvi rezultati, ki bodo podrobneje analizirani na sestanku udeležencev projekta, ki bo od 17. do 20. maja potekal v Sloveniji.

Več o samem dogodku in projektu lahko preberete na spletni strani <http://dream.aaeuropae.org>.

Raziskava, katere rezultati so prikazani, je prejela finančna sredstva Evropske skupnosti sedmega okvirnega programa (FP7/2007 – 2013) na podlagi sporazuma o dodelitvi finančnih sredstev „FP7-222654“.

♦ prof. dr. Peter Raspor, redni profesor na BF, Lidija Baša, dipl. sanit. ing.

Dr. Rasporju nagrada za življenjsko delo!

Marca so v Zbornični dvorani Univerze v Ljubljani podelili Jesenkove nagrade in priznanja Biotehniške fakultete, ki jih ta že 39 let podeljuje za največje dosežke na področju pedagoške, raziskovalne in strokovne dejavnosti s področja biotehniških ved. Jesenkovo nagrado za življenjsko delo je prejel prof. dr. Peter Raspor, ugleden in mednarodno priznan znanstvenik in strokovnjak na področju biotehnologije, mikrobiologije in varnosti živil. Na novinarski konferenci pred podelitvijo je bil tudi predstavljen prispevek slovenskega znanja k razvoju in harmonizaciji mikrobiologije in prehranske vede v širšem evropskem prostoru, kar je življenjsko poslanstvo letošnjega nagrajenca prof. dr. Petra Rasporja. Več o nagrajencih na: www.bf.uni-lj.si

📁 arhiv Biotehniške fakultete



Fotografija s slavnostne podelitve (z leve): prodekan UL prof. dr. Miha Juhart, dekan BF prof. dr. Mihael J. Toman, prejemnik Jesenkove nagrade za življenjsko delo prof. dr. Peter Raspor, minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano mag. Dejan Židan in slavnostni govornik dr. Aleš Rotar, direktor področja za razvoj in raziskave v Krki d.d.