



Jasna Mastilović

**THE SHORT HISTORY OF FOOD
PRODUCTION
ILI
KRATAK OSVRT NA RAZVOJ
PROIZVODNJE HRANE**

By Jasna Mastilović



Davno
nekad...





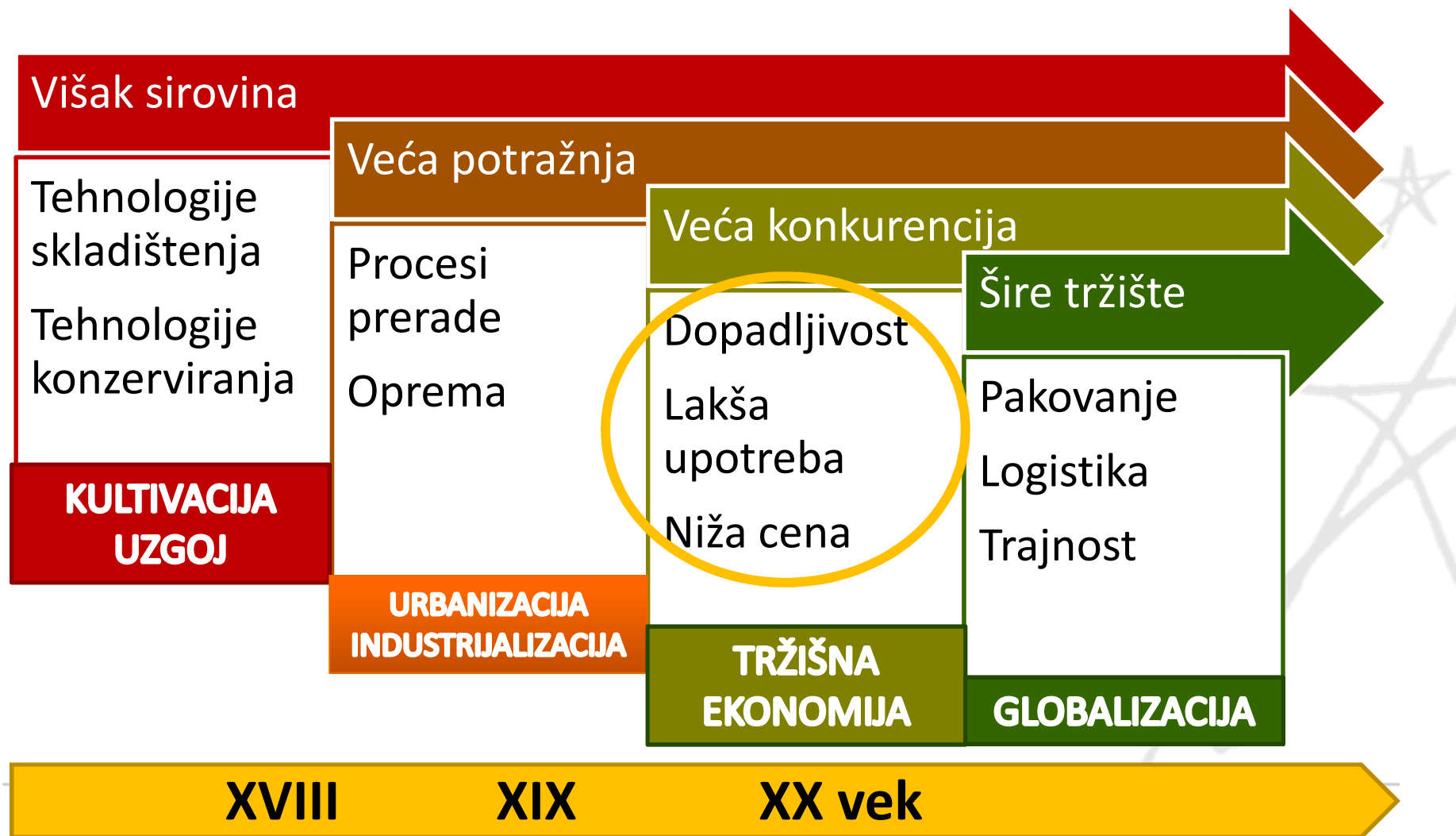
.. sad



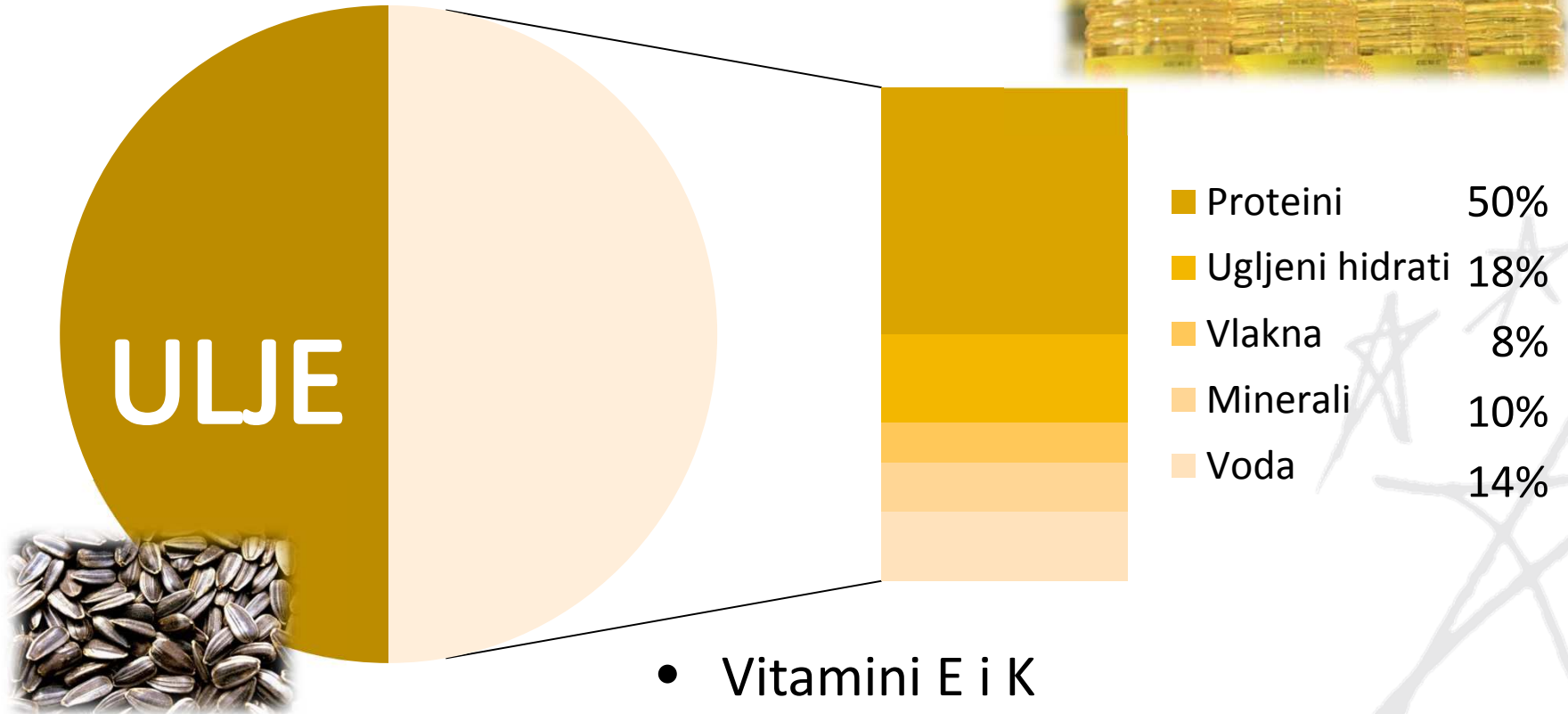
By Jasna Mastilovic



Da bi se iskonske želje potrošača ostvarile morala je da se razvija prehrambena industrija...



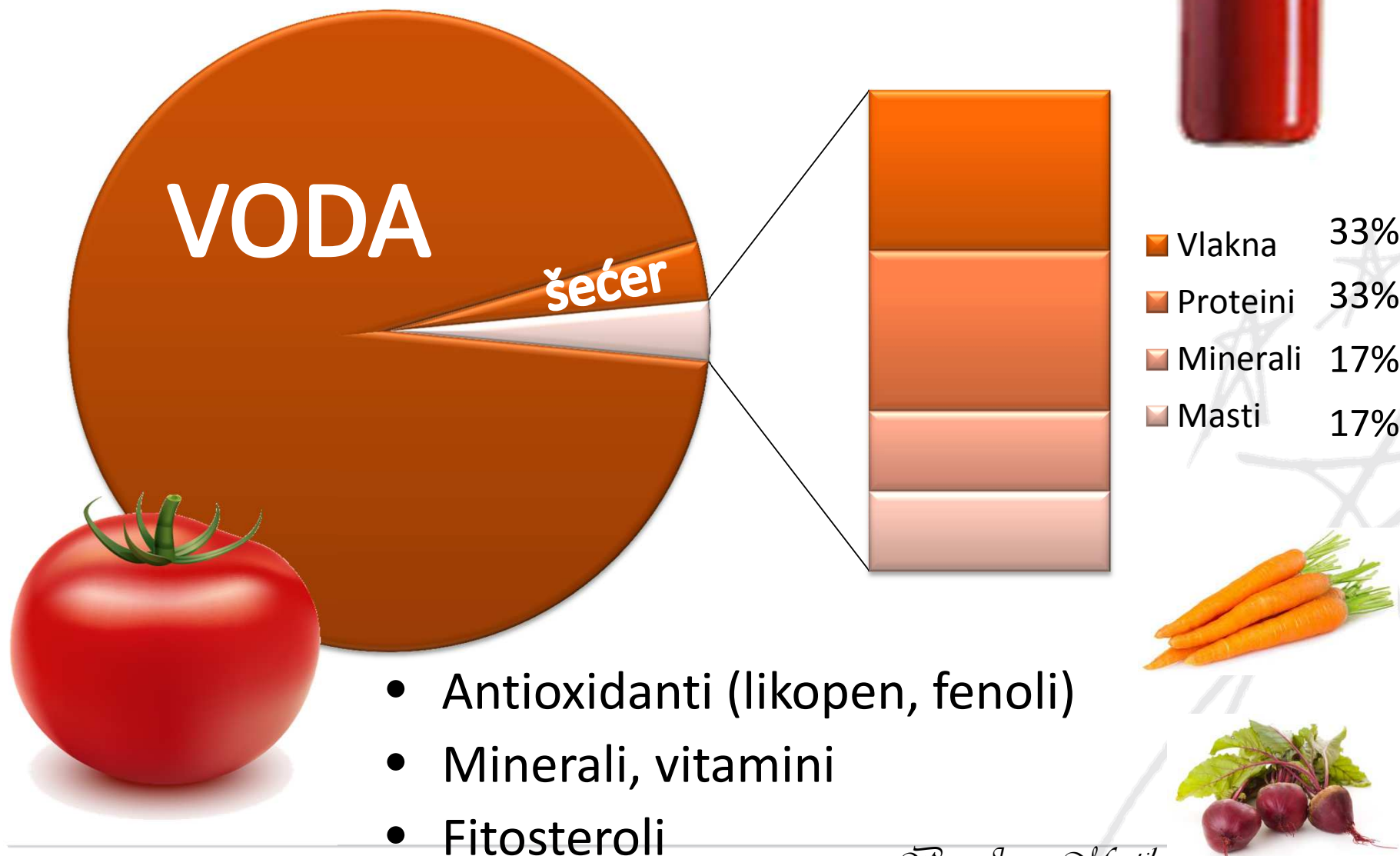
Proizvodnja ulja



- Vitamini E i K
- Minerali Mg, Fe, Mn, Zn, Cu, P
- Fitosteroli



Prerada paradajza





Proizvodnja voćnih sokova



- Antioxidanti (antocijani, fenoli)
- Minerali, vitamini
- Fitosteroli



By Jasna Mastilovic



• Mekinje



Cena razvoja....

• Pogače



• Rezanci



• Tropovi



• Ostaci



By Jasna Mastilović



Ekološki značaj



- 10 miliona tona
- 500.000 kamiona
- 6000 km otpada



Pokretači razvoj tehnologija proizvodnje hrane

Briga o zdravlju

Nutritivno vredne sirovine
Postupci upravljanja
bezbednošću

OBRAZOVANJE

Briga o okruženju

Bolje iskorišćenje sirovina
Energetska efikasnost

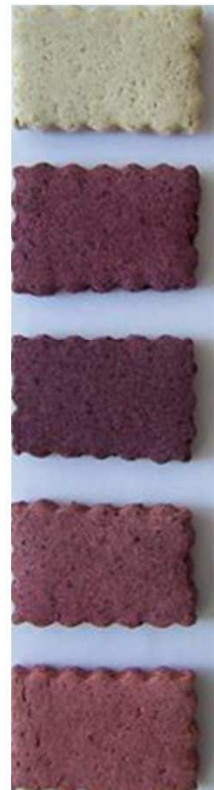
ODRŽIVOST

XXI VEK

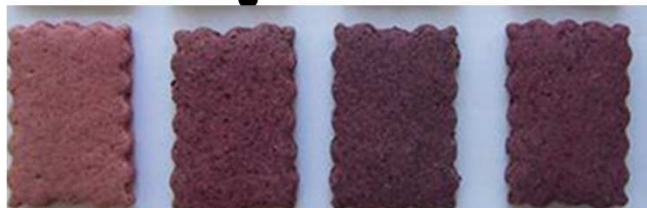


Inovativni proizvodi od otpada

NAZAD DO POTROŠAČA



- Brašno od pogače iz proizvodnje ulja u pekarskim proizvodima
- Trop iz prerade paradajza u kečapu i džemu
- Trop iz prerade bobičastog voća u konditorskim proizvodima
- vlakna od rezanaca šećerne repe u hlebu
- Seme iz prerade paprike kao aditiv za pekarske proizvode



ona Mastilo



OVI PROIZVODI nisu samo proizvodi

SOCIJALNI IMPAKT

- **Izvor:** polifenola, PUFA, proteina, dijetnih vlakana, minerala; antioksidativna aktivnost
- **Dejstvo:** Prevencija hroničnih nezaraznih bolesti
 - uzrok za oko 60% svih smrtnih ishoda širom sveta, u Srbiji čak 56%).
 - četvrtina ukupnih smrtnih ishoda hroničnih nezaraznih bolesti odnosi se na ljude ispod 60 godina (radno sposobno stanovništvo).





Pitanje:

**ZAŠTO
OVIH PROIZVODA
NEMA U PRODAJI ?**

By Jasna Mastilović



Izazov N° 1: BEZBEDNOST i SNABDEVANJE

TROPOVI VOĆA

- Visoka Aw vrednost
- Mikrobiološki kvarovi
- Pesticidi
- Mikotokisini
- Antinutrijenti
- Nejestivi delovi
- Higijena
- Skladištenje
- Transport

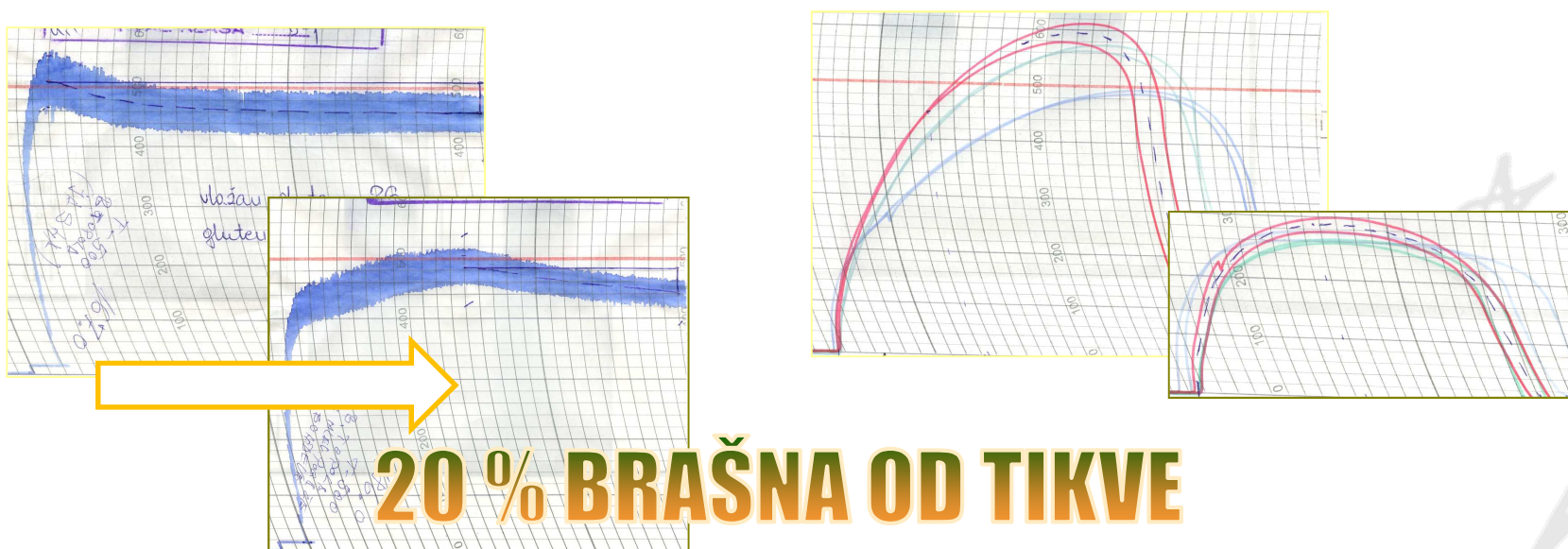
POGAČE ULJARICA

- Male količine u preradi



Izazov N° 2: NAČIN PRIMENE

- UTICAJ NA REOLOŠKA SVOJSTVA TESTA



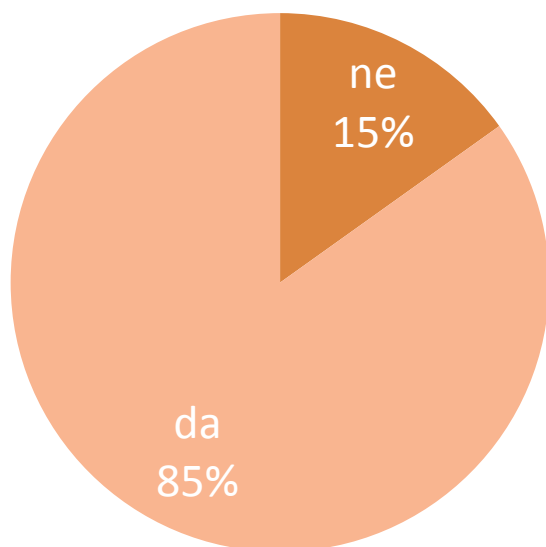
- TEHNOLOŠKA REŠENJA



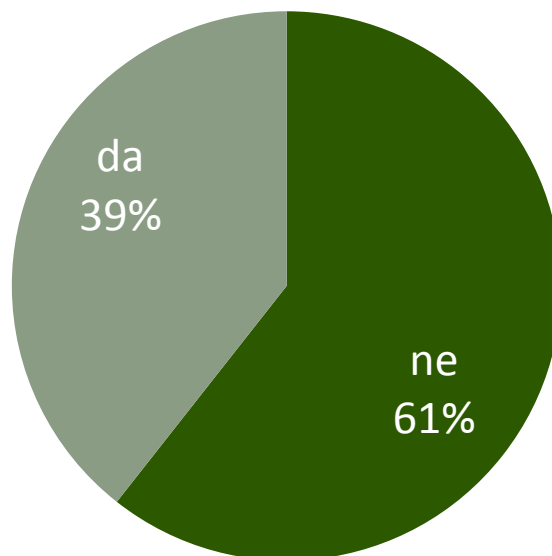
Izazov N° 3: POTROŠAČI

- Odnos potrošača prema funkcionalnom kečapu i marmeladi od tropa paradajza

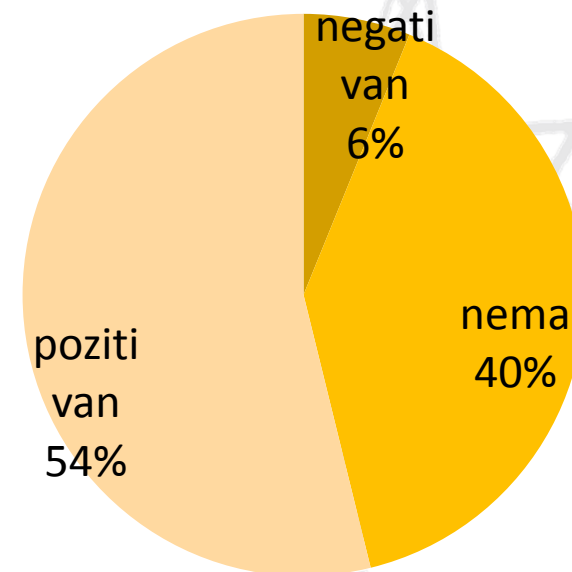
Uticaj funkcionalnosti na namere u vezi kupovine



Uticaj funkcionalnosti na spremnost da se plati viša cena



Uticaj informacije da je sirovina nusproizvod





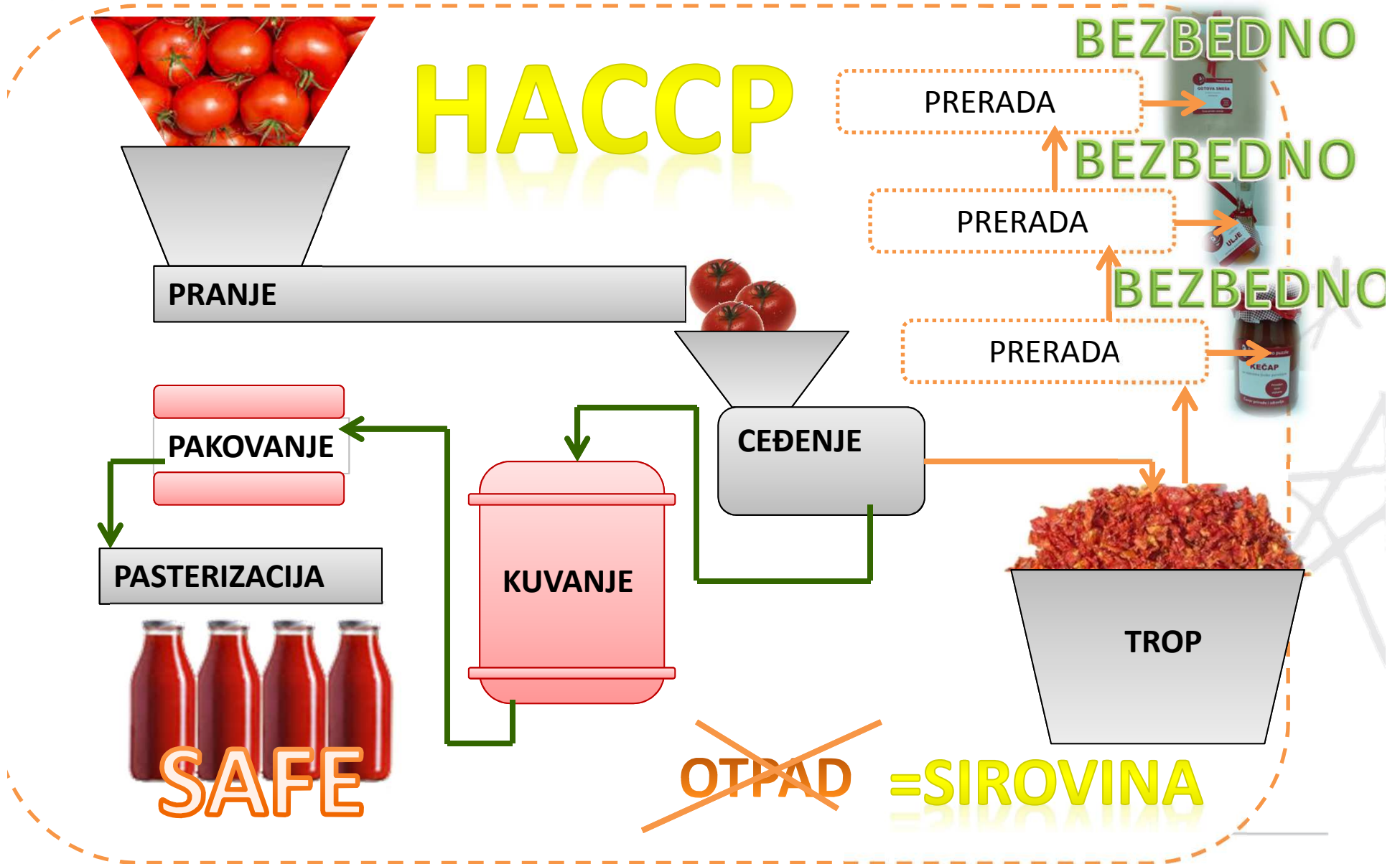
Izazov N° 4: PROPISI

- Podzakonska regulativa ne prepoznaje ove proizvode:
 - Koji su kriterijumi bezbednosti
 - U koju grupu proizvoda se svrstavaju
 - Da li su dozvoljeni za upotrebu



By Jasna Mastilović

Izazov N° 5: IMPLEMENTACIJA





Danas...

Treba da vidimo:

- Da li?
- Šta?
- Kako?
- Ko?
- Kada?

Na ovom polju treba da uradimo

**ŽELIM VAM
USPEŠAN
RAD**

Hvala na pažnji

By Jasna Mastilović



By Jasna Mastilović