

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
u suradnji s Hrvatskom mljekarskom udrugom
poziva Vas na

Okrugli stol:
**Mlijeko u svakodnevnoj prehrani
- znanjem do samodostatnosti, konkurentnosti i
održivosti u proizvodnji, preradi i potrošnji mlijeka**

u povodu Svjetskog dana mlijeka

Vrijeme: 3. lipnja 2024. u 11:00 sati

Mjesto: Vijećnica PTFOS-a, ul. Franje Kuhača 18, Osijek

Teme: Proizvodnja, prerada i potrošnja mlijeka na području Slavonije i Baranje:
znanjem do samodostatnosti u proizvodnji mlijeka.

Kakva je kvaliteta domaćeg mlijeka? Zašto kupovati proizvode s oznakom
"Mlijeko hrvatskih farmi"?

Prepoznatljivost i promidžba proizvoda s dodanom vrijednošću
(ZOI, ZOZP, ZTS, "Dokazana kvaliteta")

Prehrambena i zdravstvena vrijednost mlijeka i mliječnih proizvoda. Tanjur zdrave prehrane.

Intolerancija na laktozu i alergije na mlijeko: Moraju li laktoza intolerantne osobe
izbjegavati sve mliječne proizvode?

Što piše na deklaracijama? Dovode li one potrošače u zabludu?
Koliki je rok trajnosti mliječnih proizvoda?

Konzumiraju li Hrvati dovoljno mliječnih proizvoda? Mliječni obrok u vrtićima i školama.

Trendovi u proizvodnji (i potrošnji) mliječnih proizvoda. Funkcionalni mliječni proizvodi.

Dezinformacije i kako se snaći u šumi nestručnih objava?

Mitovi i zablude o mlijeku i mliječnim proizvodima: rezultati ankete

Panelisti: **Vera Volarić**, predsjednica Hrvatske mljekarske udruge
Eva Pavić, KBC Rebro, glavna urednica časopisa Mlijeko i ja
Rajka Božanić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb, glavna urednica časopisa Mljekarstvo
Pero Mijić, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
Milna Tudor Kalit, Agronomski fakultet Zagreb
Darija Kostelić Kuhar, Belje plus d.o.o.
Ljiljana Vajda Mlinaček, Belje plus d.o.o.
Martina Pavlić, HAPIH - Odjel za prehranu i upravljanje podacima
Danijela Stručić, HAPIH - Središnji laboratorij za kontrolu kvalitete mlijeka
Angelina Paić, nutricionistica

Moderatorica: **Mirela Lučan Čolić**, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek