

Projekt je sufinancirala
Europska unija iz Europskog fonda
za regionalni razvoj
Ulaganje u u budućnost

Ministarstvo znanosti,
obrazovanja i sporta
Republike Hrvatske
www.mzos.hr

safu SREDNJA AGENCIJA ZA
FRANČIZING I GOVORANJE
www.safu.hr

FONDOVI
www.strukturnifondovi.hr

KONKURENTNA
HRVATSKA

Naziv programa/poziva:
"Jačanje kapaciteta za istraživanje, razvoj i inovacije",
RC.2.2.08.// Europski fonda za regionalni razvoj;
Operativni program
Regionalna konkurentnost 2007. -2013.

Naziv projekta:



Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina

Trajanje projekta:
16 mjeseci

Korisnik projekta:



Prehrambeno-biotehnoški fakultet
(PBF) Sveučilišta u Zagrebu,
Pierottijeva 6, Zagreb / tel.: +385 1 4605 000, fax: +385 1 4836 083
www.pbf.hr

Partner projekta:

agrolaguna

Agrolaguna d.d., Mate Vlašića 34, Poreč
www.agrolaguna.hr

Financijska struktura:

Ukupno 4.227.980,00 HRK
EU: 85% vrijednosti projekta
Ministarstvo znanosti obrazovanja i sporta:
15% (kao nacionalni doprinos)

Proizvođačima grožđa i vina, znanstvenoj zajednici, tijelima lokalne uprave, potrošačima, medijima, prehrambenim tehnolozima, agronomima, predstavnicima prehrambene industrije u regiji te predstavnicima i članovima lokalnih udruga vezanih uz vinogradarstvo i vinarstvo upućujemo

POZIV

na 2. Znanstveno-stručnu radionicu Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu u sklopu projekta „Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina“.

koja će se održati u petak 20.11. 2015. godine u Zadru,

Impact centar, Put Stanova bb s početkom u 10 sati (prijava sudionika od 9,30 sati).

Program radionice:

- 9,30-10,00 Registracija sudionika
- 10,00-10,30 Predstavljanje projekta "Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina" prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac, voditeljica projekta - Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb
- 10,35-11,00 "Polifenolni spojevi grožđa, vina i komine - ekstrakcija primjenom mikrovalova" dr.sc. Natka Ćurko - Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb
- 11,05-11,30 "Senzorska analiza vina" prof.dr.sc. Karin Kovačević Ganić - Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb
- 11,30-12,15 PAUZA
- 12,15-12,45 "Nove tehnologije u ekstrakciji bioaktivnih tvari iz otpada prehrambene industrije" dr.sc. Sven Karlović - Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb
- 12,50-13,15 "Pregled dosadašnjih istraživanja na izolaciji fenola iz pokožice komine grožđa" dr.sc. Danijela Bursać Kovačević - Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb
- 13,30 obilazak vinograda u Zadarskom zaleđu
- 16,30 RUČAK

Detaljnije informacije uskoro će biti dostupne na web stranici projekta
www.bioactive-winewaste.com

Svi zainteresirani mogu se na radionicu prijaviti na e-mail: winewaste@gmail.com
ili neposredno prije početka radionice u Impact centru, Zadar.

Radionica će se održati na hrvatskom jeziku, sudjelovanje je besplatno.
Za sve sudionike radionice bit će organiziran obilazak vinarija uz degustaciju i ručak.
Veselimo se Vašem dolasku.

S poštovanjem,

Projektini tim