

DIJAMANT

ULJARAC

LEGENDARAC

Intervju

dr Ranko Romanić

Dijamant vesti

Počeli radovi
na izgradnji skladišta

Razgovor sa...

Tatjanom Đokanović

Priča iz naše kuhinje

Vreme je za zimnicu

Zanimljivosti

Deodestilat

Vedri kutak

Finansijski Time-Out



Broj 04 | novembar 2018
DIJAMANT



INTERVJU

dr Ranko Romanić

Nauka u službi kvaliteta ulja

Naš sagovornik u ovom broju Uljarca je docent i rukovodilac za kvalitet laboratorije za ispitivanje prehrambenih proizvoda na Tehnološkom fakultetu Novi Sad, član Saveta tehnologa industrije ulja **dr Ranko Romanić**. Da se posveti izučavanju oblasti prehrambene tehnologije opredelio se još kao srednjoškolac, a nakon završetka studija, ostao je da radi na Katedri za inženjerstvo konzervisane hrane, gde predaje na završnim godinama svih nivoa studija na stručnim predmetima iz oblasti tehnologije ulja i masti. Kao svog kolegu sa studija ili profesora pamti ga i poznaje nekoliko naših kolega tehnologa iz proizvodnje i razvoja. Sa dr Romanićem razgovarali smo u njegovom kabinetu, na čijem zidu pokraj radnog stola visi časovnik sa posvetom „Najboljem profesoru“, rođendanski poklon njegovih studenata, a u fioci stola stoje rezultati ankete u kojoj su studenti ocenili njegov rad najboljom ocenom.

Više od dve decenije ste, što kao student, što kao nastavnik, na Tehnološkom fakultetu Novi Sad i sigurno ste dobar poznavalac istorijata ove ustanove. Šta nam možete reći o razvoju predmeta Tehnologija biljnih ulja i masti na ovom fakultetu?

Tehnološki fakultet Novi Sad osnovan je daleke 1959. godine i naredne godine obeležiće svoj veliki jubilej – 60 godina postojanja. Tokom prethodnih šest decenija fakultet se razvio u obrazovnu i naučnu instituciju zavidne reputacije, ne samo u zemlji već i u inostranstvu.

Od samog osnivanja fakulteta postoji posebna disciplina: tehnologija ulja i masti, nekada oformljena u okviru smeru konzervisane hrane, a profesori koje bih ovom prilikom pomenuo i koji su dali neizbrisiv doprinos razvoju ove oblasti su: dr Biserka Oštrić-Matijašević, jedan od dekana fakulteta, koja je tokom šezdesetih godina prošlog veka i osnovala ovaj predmet; zatim dr Jovan Turkulov, nekada zaposlen u Dijamantu, kao i dr Đerđ Karlović i dr Etelka Dimić.

Danas na osnovnim i master studijama Prehrambenog inženjerstva postoje tri studijska područja: inženjerstvo ugljenohidratne hrane, tehnologije konzervisane hrane i kontrola kvaliteta na kojima se obrazuju i osposobljavaju stručnjaci - tehnolozi za rad u pogonima industrije hrane i drugim složenim industrijskim sistemima.

Interesovanje mladih za upis na naš fakultet i ovaj studijski program i dalje postoji, ali mi, i pored toga, aktivno radimo na privlačenju novih generacija studenata.

Stalan razvoj i unapređenje tehnologije nije zaobišao ni prehrambenu industriju. Koji su trendovi u proizvodnji sirovine (semena) i kakav kvalitet sirovog ulja obezbeđuje današnji asortiman semena suncokreta?

Ranije su trendovi bili drugačiji, ali se prilikom selekcije uvek težilo što većim prinosima i što boljem kvalitetu ulja. Stalan rad na selekciji i unapređenju kvaliteta same sirovine doveo je do toga da danas za proizvodnju ulja imamo visokoproduktivne hibride suncokreta sa gotovo 50% ulja (nekada je taj postotak bio 30-35), dok se sadržaj linolne kiseline prilično smanjio. Kod pojedinih hibrida suncokreta je višestruko povećan sadržaj oleinske kiseline koja obezbeđuje bolju oksidativnu stabilnost ulja.

Poslednjih godina sortiment suncokreta je mnogo veći i postoji čitav spektar hibrida koji su, ne samo zbog povećanog sadržaja ulja u semenu, već i zbog visokog potencijala za prinos i stabilnost prinosa, veoma atraktivni za proizvodnju semena i ulja. Ovako unapređeni kvalitet same sirovine direktno utiče i na kvalitet sirovog i jestivog ulja.

Na unapređenju kvaliteta sirovine se, kroz razna biotehnoška istraživanja i razvoj, i dalje aktivno radi, s tim što je sada veći fokus na modifikacijama minornih sastojaka, jer je verovatno prostor za povećanje sadržaja ulja u semenu sveden na minimum.

A koji su trendovi u proizvodnji sirovog ulja i u rafinaciji?

Kao i u drugim industrijama, i u ovoj industriji se prate, pre svega, trendovi valorizacije i ekološkog pristupa. Danas se prehrambena industrija više nego ikada ranije suočava sa velikim zahtevima potrošača koji žele, ne samo kvalitetne proizvode, već i one koji pozitivno utiču na zdravlje. Nastojanja su da se u proizvodnji sirovih ulja u što manjoj meri upotrebljava rastvarač, već da se primenjuju ekonomski i ekološki prihvatljivije tehnike. Na primer, pre dvadesetak godina trend je bio da se u proizvodnju uvode jestiva nerafinisana ulja. Iako se radi o značajno manjim količinama u odnosu na ona rafinisana, ovaj koncept opstaje i danas.

Kada pričamo o valorizaciji, valorizuje se sve - od osnovnih pa do nusprozoda, što je odlika i proizvodnje jestivih ulja. Upravo kroz procesni pristup, dolazi do valorizacije, na primer kroz smanjenje ostatka iz procesa ili njihovog potpunog eliminisanja, dok se na drugoj strani stalno vodi računa o ekološkom aspektu. Zbog sve zastupljenijeg trenda takozvanih „zelenih tehnologija” radi se na tome da se, kroz nove tehnološke pristupe, iz procesa proizvodnje, rafinacije eliminiše upotreba nekih hemijskih agenasa koji se zamenjuju onim ekološki prihvatljivijim.

Kakva je mogućnost primene novih sirovina u proizvodnji biljnih masti i margarina?

Zbog mogućnosti prisustva raznih kontaminanata u proizvodnji biljnih masti i ulja, ova tema postaje sve više aktuelna. Zakon o bezbednosti hrane iz 2009. godine uređuje oblast koja se, između ostalog odnosi na kvalitet hrane, počev od kvaliteta i bezbednosti sirovine preko higijene procesa, čime se obezbeđuje da finalni proizvodi budu bezbedni.

Smatram da će akcenat ponovo biti na proizvodnji masti bez transmasnih kiselina. Aktuelan je trend da se zbog pristupstva kontaminanata u palminom ulju ono polako zamenjuje suncokretovim. U tom smislu možemo očekivati i promene u uljarskoj industriji i njeno prilagođavanje zahtevima tržišta. To će svakako biti izazov za tehnologe u skorijoj budućnosti, kao i za nove recepture njihovih proizvoda.

Saradnja Vaše katedre i kompanije Dijamant traje godinama. Kako ocenjujete taj spoj nauke i prakse?

Nama su, pored prvog i osnovnog zadatka organizovanja i održavanja nastave i rada sa studentima, veoma značajna naučna istraživanja i projekti, kao i transfer znanja između privrede i našeg fakulteta. Prostora za saradnju u mnogim tehnološkim poljima sa privredom svakako ima, naročito u segmentu razmene znanja kroz nova tehnološka rešenja i inovacije. Dragocena su i iskustva koja naši studenti steknu u privredi između ostalog i u Dijamantu gde imaju prilike da se upoznaju sa tehnologijom proizvodnje jestivih ulja i proizvoda na bazi ulja. Godinama unazad Dijamant je bio domaćin brojnim studentima sa našeg fakulteta gde su imali prilike da steknu praktično znanje kroz programe stručne prakse i stručnih ekskurzija. Upravo je to jedan od benefita koji imamo kroz kontakte i saradnju sa privredom.

Verujem da ćemo i dalje nastaviti da uspešno gradimo našu saradnju, u obostranom interesu.

Priredila: **Gordana Jankov**

O KVALITETU SIROVINA

Krajem oktobra u beogradskom hotelu Crowne Plaza održan je okrugli sto pod nazivom „Bez kvalitetnih sirovina nema kvalitetnih proizvoda” na kom su učestvovali predstavnici Ministarstva poljoprivrede, udruženja potrošača, kao i proizvođači prehrambenih proizvoda, među kojima je i naša kompanija. Na ovom značajnom skupu našu kompaniju je predstavljao **Predrag Nenin**, menadžer upravljanja kvalitetom i zaštite životne sredine.

Skup je osmišljen kao prilika da se istakne značaj kontrole kvaliteta sirovine, te da se pokrene tema o uticaju kvaliteta ulaznog materijala, što je važan element kvaliteta proizvoda i hrane uopšte.

Tokom skupa panelisti su naglasili da ozbiljni proizvođači ulažu značajne napore kako bi njihov proizvod bio kvalitetan – od nabavke kvalitetne sirovine i stroge kontrole procesa proizvodnje jer je to preduslov za valjan i konkurentan proizvod na tržištu.

„Kompanija Dijamant, kao lider u proizvodnji jestivih ulja, margarina, majoneza i preliva, posebnu pažnju posvećuje kvalitetu i bezbednosti svojih proizvoda. Tradicija duga 80 godina, kao i leaderska pozicija na tržištu, potvrđuje našu posvećenost i istrajnost po tom pitanju. Razvoj asortimana i inovativna rešenja doprinose poziciji naših brendova, ali ključ je, ipak, u kvalitetu sirovina. Dijamant ima prednost u odnosu na konkurenciju, ne samo zbog svog znanja i iskustva, već i zbog toga što se naša fabrika nalazi u Banatu gde se proizvodi 70% suncokreta koji koristimo”, izjavio je Predrag Nenin.

Zaključak skupa je da postoji potreba proizvođača da država još više podstiče kvalitet proizvoda, a predloženo je i da se imenuje institucija koja bi u svim spornim situacijama zauzimala zvaničan stav o svim pitanjima u vezi sa hranom, otklanjala eventualne nedoumice u primeni zakonskih propisa, a imala bi važnu ulogu i u edukaciji potrošača.

