



4. mednarodna strokovna konferenca

# Trendi in Izzivi

V ŽIVILSTVU, PREHRANI, GOSTINSTVU, TURIZMU, IZOBRAŽEVANJU IN USPOSABIJANJU

## ŽIVILSTVO IN PREHRANA / FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION

ČETRTEK/THURSDAY, 19. 10. 2017, od/from 11.45 do/to 13.30

Moderatorja: mag. Gordana Vulić, Mojca Smerajec

### Predavalnica/Lecture room VP

**Andrii OBETS, Gordana VULIĆ:** NAČRTOVANJA PREHRANE ZNOTRAJ ŠTUDIJSKEGA PROCESA NA VIŠJI STROKOVNI ŠOLI S POMOČJO ODPRTE PLATFORME ZA KLINIČNO PREHRANO (OPKP) – PRIMER DOBRE PRAKSE / **MEAL PLANNING WITHIN THE STUDY PROCESS AT A VOCATIONAL COLLEGE WITH THE OPEN CLINIC FOOD PLATFORM (OPKP) – AN EXAMPLE OF A GOOD PRACTICE**

**Tina RANKEL:** FAKTORJI VREDNOTENJA HRANE: STOPNJE ŽIVOSTI IN UŽITNOSTI HRANE / **FACTORS OF FOOD EVALUATION: DEGREES OF LIVELINESS AND EDIBILITY OF FOOD**

**Jurij GUNZEK, Sonja BOŠTJANČIČ:** KAKOVOST NARAVNIH ŽGANJ / **QUALITY OF NATURAL SPIRITS**

**Mojca SMERAJEC:** JAZONOVA PLETENICA / **JASON' S BRAIDED BREAD**

**Marija KOSTADINOV:** ADITIVI V MESNIH IZDELKIH / **FOOD ADDITIVES IN MEAT PRODUCTS**

**Ivana POŠA:** GORIŠKI RADIČ – HRANA IN ZIMSKA ROŽA / **RADICCHIO OF GORIZIA – FOOD AND WINTER FLOWER (Plakat/Poster presentation)**

**Uroš JEDLOVČNIK:** UPORABA KISELGA TESTA ZA IZBOLJŠANJE SENZORIČNIH LASTNOSTI PICA TESTA / **USE OF SOURDOUGH FOR IMPROVING SENSORY QUALITIES OF PIZZA DOUGH (Plakat/Poster presentation)**