

# Prvi evropski kongres o hrani

## First european food congress

Andrej **OVCA**<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Andrej Ovca  
University of Ljubljana,  
College of Health Studies,  
Department of Sanitary Engineering,  
Poljanska 26a, SI-1000 Ljubljana,  
Slovenia  
E-mail: andrej.ovca@vsz.uni-lj.si

Prvi evropski kongres o hrani je potekal v Ljubljani od 4. do 9. novembra 2008. Organizacija kongresa je potekala pod okriljem Evropske zveze prehranske znanosti in tehnologije (EFFoST) in Slovenskega prehranskega društva. Kongresa se je udeležilo 700 udeležencev iz 45 držav. Sam program je bil tematsko razdeljen na 36 simpozijev, na katerih so strokovnjaki spregovorili o prehranskih vzorcih, proizvodnji živil in predelavi živil, novih metodah in razvoju živil, distribuciji hrane, prehrani ter novih konceptih živilske industrije v Evropi. Lahko rečemo, da je kongres iz različnih zornih kotov tematsko pokrival celotno živilsko, prehransko in oskrbovalno verigo. Osnovni namen oz. vodilo kongresa je bilo združiti strokovnjake iz področja kmetijstva, tehnologije, prehrane in drugih področij, ki so bodisi posredno bodisi neposredno povezani s prej omenjeno verigo. V okviru prvega evropskega kongresa o hrani je bila sprejeta evropska deklaracija o hrani, tehnologiji in prehrani. Sprejeta deklaracija poudarja pomen lokalno proizvedene hrane, izobraževanje in upoštevanje različnih vidikov (okoljskih, pravnih, socialnih in etičnih) v proizvodnji, predelavi, transportu in distribuciji hrane.

Prvi dan (4. november), poimenovan "Evropski dan hrane" je bil posvečen raziskavam in razvoju v Evropi. Predstavljenih je bilo 11 uspešnih projektov zadnjega okvirnega programa, 12 projektov v okviru evropskega programa COST<sup>1</sup> in projekti v okviru zveze Nato. Drugi dan kongresa (5. november) je delegate nagovoril tudi predsednik Republike Slovenije, dr. Danilo Türk, ki je v svojem nagovoru poudaril zavzemanje Slovenije za aktivno vlogo v procesu vzpostavitve enotnega evropskega raziskovalnega prostora in izpostavil prvi evropski kongres o hrani kot vzorčen primer implementacije te pobude. Velja izpostaviti tudi petek (9. november), ki je bil poimenovan "Slovenski dan" kjer so bili tekom dneva predstavljeni slovenski znanstveni dosežki, ob zaključku pa je Slovensko prehransko društvo za udeležence kongresa pripravilo degustacijo številnih slovenskih tradicionalnih dobrot.

<sup>1</sup> Evropski program **COST** je bil ustanovljen v novembru 1971 z resolucijo, ki so jo v Bruslju sprejeli evropski ministri za znanost in tehnologijo, ki je predvidela skupne raziskave zainteresiranih evropskih držav. Program poleg številnih drugih področij financira tudi raziskave na področju varstva okolja, kmetijstva, biotehnologije in živilske tehnologije (Vir: RTD, Raziskave in razvoj v Sloveniji).

V 11 vsebinskih kategorijah razčlenjenih v:

- Food policy: scenarios for the future
- Food patterns – from food to health
- Environmental concepts in food
- Cultural experiences
- Food processing – from substrate to food
- New methods in food production
- Food distribution – from food to consumer
- New food concepts in the European food industry
- Nutrition – from food to well-being
- Food packaging
- Food safety & hygiene

je bilo predstavljenih preko 200 referatov in 274 posterjev. Glede na dejstvo, da je bil kongres v Ljubljani je bila temu primerno številčna udeležba domačih raziskovalcev. Kongresa so se udeležili predstavniki Biotehniške in Medicinske fakultete Univerze v Ljubljani, Fakultete za znanosti o okolju Univerze v Novi Gorici, Univerze v Mariboru, Univerze na Primorskem, Univerzitetnega kliničnega centra v Mariboru, Inštituta Jožef Štefan, Kemijskega inštituta, Nacionalnega inštituta za biologijo, Kmetijskega inštituta ter Zavoda za zdravstveno varstvo Celje. Poleg predstavnikov iz raziskovalnih in akademskih krogov so se kongresa udeležili tudi predstavniki iz gospodarstva, gospodarske zbornice, ministrstva za obrambo ter ministrstva za šolstvo in šport.

Tudi člani oddelka za sanitarno inženirstvo, Visoke šole za zdravstvo, Univerze v Ljubljani, smo sodelovali z dvema referatoma:

- **Cold chain management from retailer to consumer**  
(Jevšnik M., Ovca A., Likar K.)
- **The role of antioxidants in food and nutrition**  
(Poljšak B., Lampe T., Raspor P.)

In s tremi posterji:

- **Speciation of zinc in pumpkin seeds and iceberg lettuce**  
(Ovca A., Štupar J.)
- **Public opinion on genetically modified food**  
(Jevšnik M., Fink R., Kukec A., Raspor P.)
- **Inspection of food colorants in food products**  
(Železnikar A., Kukec A., Fink R., Jevšnik M., Doganoc D.Z.)

Pri prvem prispevku so bili predstavljeni rezultati dosedanjega raziskovalnega dela v okviru internega projekta "Zagotavljanje hladne verige", ki ga izvajamo na oddelku za sanitarno inženirstvo od leta 2002 dalje. Rezultati drugega in četrtega prispevka so plod sodelovanja z Biotehniško fakulteto Univerze v Ljubljani, petega z Veterinarsko fakulteto Univerze v Ljubljani medtem ko so rezultati tretjega prispevka plod sodelovanja s Fakulteto za znanosti o okolju, Univerze v Novi Gorici.

Sam sem predstavil referat z naslovom *“Cold chain management from retailer to consumer”* kjer je bilo prikazano stanje na področju zagotavljanja hladne verige v trgovinah na poti domov in pri potrošniku doma, kot zadnjem a enakovrednem členu živilsko prehransko oskrbovalne verige, katerega pa ostali členi omenjene verige običajno ne upoštevajo in tudi potrošnik sam se odgovornosti, ki jo pri tem nosi ne zaveda. S posterjem *“Speciation of zinc in pumpkin seeds and iceberg lettuce”* pa sem predstavil preliminarne rezultate na področju določanja kemijskih oblik cinka v bučnih semenih in solati Kristalki, kot izredno pomembnega elementa za pravilno delovanje človeškega organizma.

Vzporedno z dnevnimi simpoziji je potekalo tudi šest delavnic ter pet okroglih miz na temo gensko spremenjenih organizmov, biotehnologije, nanotehnologije, različnih metod ocenjevanja prehranske vrednosti živil, potrošnikovega zaupanja v prehransko verigo, sonaravne proizvodnje, označevanja živil, prehranskih dodatkov idr.

Iz vidika sanitarnega inženirstva je bilo zanimivih in uporabnih kar nekaj tematik. Vsekakor pa velja izpostaviti simpozij poimenovan *“Hygienic design”* ki je potekal pod okriljem EHEDG<sup>2</sup>. Predstavljene so bile številne predvsem tehnološke rešitve, ki omogočajo lažje vzdrževanje visokega nivoja higiene v proizvodnji. V kar nekaj prispevkih so bile prikazane številne inovacije in izvedbe spojev cevi (zaprtih sistemov), ki preprečujejo nabiranje ostankov vsebine, ki se po ceveh pretaka, umazanije in nastanek korozije, ter omogočajo lažje in enostavnejše čiščenje. Predstavniki organizacije EHEDG je podrobno predstavil tudi smernice za načrtovanje in izvedbo materialov, ki prihaja v stik z živilom (Materials of construction for equipment in contact with food). Izpostavljeno je bilo tudi kemijsko tveganje, ki ga predstavljajo maziva in olja za motorje, nepravilna namestitve motorjev (npr. nad tekočim trakom namesto pod njim) in njihova pomanjkljiva izvedba (nezaščiteni vitalni deli), pri uporabi na proizvodni liniji. Izpostavljeno je bilo tudi pomanjkanje znanja na tem področju pri zdravstvenih inšpektorjih, ki običajno večjo pozornost posvečajo mikrobiološkemu tveganju. Kot zanimivost bi izpostavil tudi referat izraelskega predstavnika prof. dr. Kashi-ja, ki je predstavil metodo hitre detekcije patogenih mikroorganizmov v vodi in živilih. Metoda, ki so jo razvili mikrobiologi v sodelovanju s strokovnjaki za optična vlakna temelji na detekciji specifičnih sekvenc DNK molekule posameznega roda, vrste ali celo seva bakterije s pomočjo optičnih mikrovlakn v realnem času. Na ta način želijo doseči, da bi imela vsaka bakterija svojo identifikacijsko številko ali kodo katere osnova bi bil določen odsek DNK molekule, ki je specifična le za določen rod, vrsto ali sev. Metoda je še v fazi razvijanja, vendar so dosedanja rezultati zelo obetajoči.

Kljub temu, da je bila večina prispevkov usmerjena k zadovoljevanju potreb potrošnika, pa je bil, predvsem na peti dan kongresa (8. november), poudarek na potrošniku - kot zadnjem členu živilsko, prehransko, oskrbovalne verige, kjer je bila izpostavljena tudi njegova odgovornost.

Seveda tudi na tem kongresu ni šlo brez omembe in kritik sistema HACCP. Navzoči na referatih, ki smo obravnavali to tematiko smo bili enotnega mnenja, da je v prihodnje potrebno več vlagati v zaposlene in

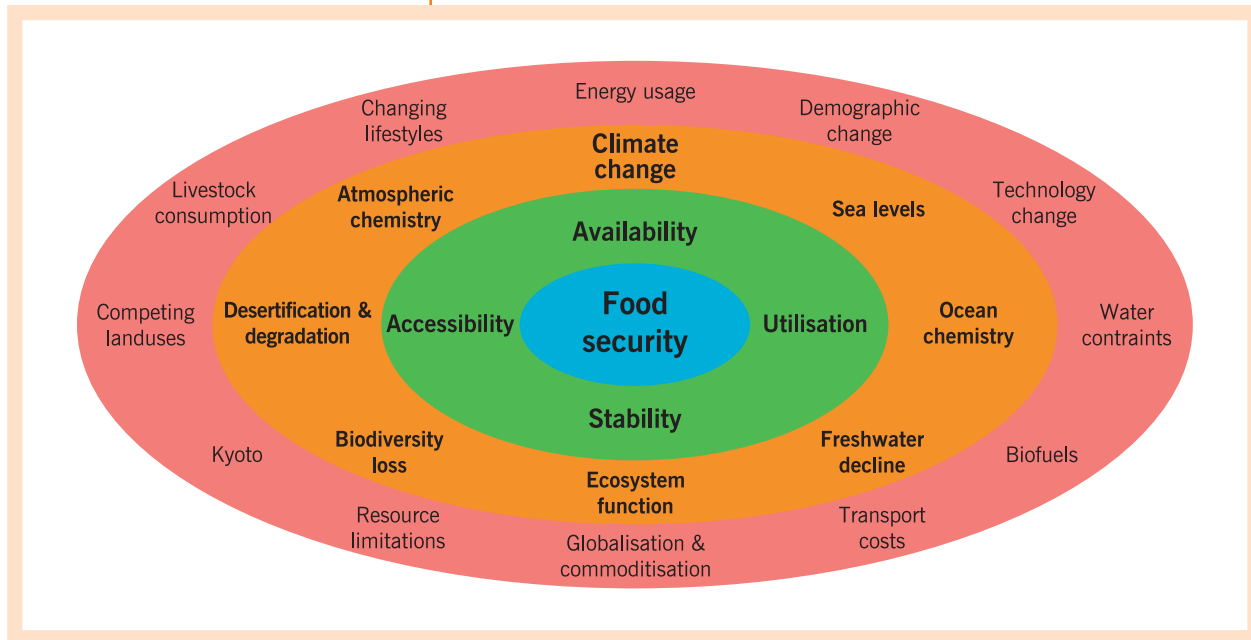
<sup>2</sup> European Hygienic Engineering & Design Group. Spletna stran organizacije: <http://www.ehedg.org/>

upoštevati lokalne specifične posameznih območij. Človek kot povsem enakovreden element uspešnega delovanja sistema HACCP je bil do pred kratkim podcenjen, večji del pozornosti je bil usmerjen v preostale segmente sistema.

Izmed plenarnih predavanj bi poleg prispevka prof. dr. Rasporja *“How much has Slovenia contributed to european nutrition heritage”* izpostavil tudi prispevek prof. dr. Lučke Kajfež Bogataj z naslovom: *“Climate change and food security”*.

Prof. dr. Raspor je s celotnim zgodovinskim pregledom dogajanja na današnjem ozemlju Slovenije opravil izredno promocijo slovenske kulinarike, ki je bila zanimiva in hkrati poučna tudi za Slovence. Zadnji del referata, ki je bil namenjen izzivom prihodnosti, je prof. dr. Raspor prepuštil skupini študentk Biotehniške fakultete, Univerze v Ljubljani, ki so predstavile nov prehrambeni izdelek, kot rezultat njihovega projektnega dela. S tem je prof. dr. Raspor želel prikazati v čigavih rokah je naša prihodnost in da lahko tradicijo oz. dognanja naših predhodnikov še vedno ponudimo, le v nekoliko drugačni, če hočete bolj moderni obliki.

Prof. dr. Kajfež Bogataj je na enem izmed uvodnih diapozitivov podala shemo, ki zelo nazorno prikazuje dejavnike, ki bodisi neposredno bodisi posredno vlivajo na varnost hrane v najširšem pomenu te besede (slika 1). Iz njenega prispevka, je bilo moč razbrati kako globoko v vse sfere človekovega delovanja sežejo posledice klimatskih sprememb.



### Slika 1.

Varnost živil v luči globalnih sprememb.

Vir: CSIRO, Climate Adaptation Flagship.

Glede na razsežnosti kongresa, bi lahko navajali zanimivosti in novosti v nedogled, vendar je pri vseh dosedanjih dosežkih potrebno pogledati tudi v prihodnost, zato bi na tem mestu zaključil z izjavo trenutnega predsednika organizacije EEFoST, prof. dr. Peter Rasporja, ki jo je podal za Slovensko tiskovno agencijo: *“Izziv za prihodnje je varnost in sicer varnost živil samih, varnost oskrbe z hrano in izobraževanje potrošnikov o hrani, ki jo uživajo”*.