



**Institut za higijenu i tehnologiju mesa -  
Beograd**

organizuje

**MEĐUNARODNO 55. SAVETOVANJE INDUSTRIJE MESA**

**MESO I PROIZVODI OD MESA – BEZBEDNOST,  
KVALITET I NOVE TEHNOLOGIJE**

PRVO OBAVEŠTENJE  
I POZIV ZA PRIJAVU RADOVA

15-17. jun 2009. godine  
Tara, hotel "Omorika"

## **POZIV**

Sa zadovoljstvom Vas pozivamo da učestvujete na međunarodnom 55. Savetovanju industrije mesa koje će se održati u hotelu "Omorika" na Tari, od 15. do 17. juna 2009. godine.

Tara je jedna od najlepših planina u Srbiji. Zbog svojih prirodnih lepota, bogatstva flore i faune proglašena je Nacionalnim parkom. Nacionalni park "Tara" ima bogato kulturno-istorijsko nasleđe: manastir Raču iz XIII veka, srednjovekovni Slotuški grad, nekropole stećaka i objekte tradicionalnog građevinarstva. U neposrednoj blizini nacionalnog parka nalazi se i etno-selo "Mećavnik", čuvena "Šarganska osmica", pruga uskog koloseka.

Nadamo se da će Vam boravak biti prijatan i da Vam stečena saznanja mogu biti od koristi.

### **TEME ZA PRIJAVU RADOVA**

1. Nova dostignuća u selekciji i postupcima uzgoja životinja i njihov uticaj na kvalitet i bezbednost mesa;
2. Kvalitet i bezbednost hrane za životinje;
3. Genetski modifikovana hrana za životinje – bezbednost i kvalitet mesa;
4. Obeležavanje i identifikacija životinja;
5. Zdravlje životinja – bezbednost i kvalitet mesa;
6. Organski uzgoj životinja i proizvodnja mesa;
7. Uticaj transporta životinja na kvalitet i bezbednost mesa;
8. Dobrobit životinja u uzgoju, transportu i pri klanju;
9. Odmor, ishrana i napajanje životinja pre klanja;
10. Značaj postupaka omamljivanja i iskrvarenja za bezbednost i kvalitet mesa;
11. Postupci primarne obrade, hlađenja i zamrzavanja mesa i novi zahtevi za bezbednost i kvalitet mesa;
12. Novi pristup postmortalnom pregledu trupova i organa životinja;
13. Postupci sa sporednim proizvodima klanja i specifično-rizičnim materijalima;
14. Evidencija, dokumentacija i identifikacija trupova, organa i sporednih proizvoda klanja;
15. Zahtevi za uređenje objekata za klanje, hlađenje, zamrzavanje i skladištenje mesa;
16. Utvrđivanje kvaliteta trupova zaklanih životinja;
17. Određivanje svežine mesa;

18. Mikrobiologija i bezbednost hrane;
19. Sistemi čišćenja, pranja i dezinfekcije;
20. Monitoring određenih supstancija i njihovih rezidua u životinjama i primarnim proizvodima životinjskog porekla;
21. Sistemi kontrole zaklanih goveda na BSE;
22. HACCP na linijama klanja i procesima prerade mesa, dobra proizvođačka praksa (GMP) u uzgoju, transportu i postupcima sa životinjama;
23. Industrijsko rasecanje trupova i polutki, makro i mikro konfekcija mesa;
24. Kvalitet i zdravstvena ispravnost mesa za izradu različitih proizvoda od mesa;
25. Sečenje mesa vodenim mlazom pod visokim pritiskom;
26. Funkcionalni proizvodi od mesa;
27. Primena robota pri klanju životinja i rasecanju trupova i polutki;
28. Značaj soljenja i salamurenja mesa na bezbednost i kvalitet proizvoda od mesa;
29. Aditivi, dodatni sastojci i začini u preradi mesa;
30. Toplotna obrada, sušenje i fermentacija u preradi mesa;
31. Novi postupci konzervisanja mesa;
32. Ambalažni materijali, ambalaža, omotači, zaštitni gasovi i vakuum u pakovanju mesa i proizvoda od mesa;
33. Mikrobiološka, hemijska, fizičko-hemijska i organoleptička kontrola sirovina i proizvoda od mesa;
34. Metode određivanja vrste mesa, belančevina i masti;
35. Identifikacija i sledljivost proizvoda od mesa;
36. Uslovi u transportovanju, skladištenju, distribuciji i prodajnim objektima za meso i proizvode od mesa;
37. Odgovornost proizvođača i inspekcije u proizvodnji, preradi i prometu mesa i proizvoda od mesa;
38. Prava i odgovornosti potrošača u integralnom sistemu bezbednosti hrane;
39. Zaštita životne sredine na linijama integralne proizvodnje bezbedne i kvalitetne hrane;
40. Nova dostignuća i perspektive *in vitro* proizvodnje mesa.

### **Tok Savetovanja**

Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa odvijaće se kroz plenarna zasedanja, okrugli sto, poster prezentacije i diskusije.

U toku Savetovanja razmatraće se tri oblasti:

- Bezbednost mesa i proizvoda od mesa;
- Kvalitet mesa i proizvoda od mesa i
- Nove tehnologije u proizvodnji i preradi mesa.

Zvanični jezici na Savetovanju su engleski i srpski, uz simultano prevođenje.

#### *a) Plenarna zasedanja, okrugli sto i usmena prezentacija radova*

Predavanja po pozivu (plenarna i uvodna) biće štampana u časopisu "Tehnologija mesa", broju koji je posvećen Savetovanju.

Plenarna i uvodna izlaganja autori će izložiti na plenarnim zasedanjima u trajanju do 30 minuta, a na okruglom stolu u trajanju do 20 minuta.

Programski odbor će, od prijavljenih radova za Poster zasedanja odabrati do 6, iz svake oblasti, koje će autori usmeno prezentovati u trajanju do tri minuta.

#### *b) Poziv za prijavu i dostavljanje radova*

Prijavljeni i prihvaćeni radovi biće prezentovani na poster sesijama. Kratki sadržaji radova koji su prezentovani na poster zasedanjima biće publikovani u knjizi kratkih sadržaja i podeljeni učesnicima Savetovanja prilikom registracije. Odabrani radovi, izloženi na poster sesijama, biće štampani u redovnim brojevima časopisa "Tehnologija mesa".

#### *c) Uputstvo za uređenje i pripremu radova*

Prihvaćene radove za Savetovanje, treba pripremiti prema uputstvu objavljenom u časopisu "Tehnologija mesa" i dostaviti Programskom odboru kako bi bili uvršćeni u program Savetovanja.

#### *d) Propagandne aktivnosti*

U toku održavanja međunarodnog 55. Savetovanja, biće omogućene i propagandne aktivnosti (izložbeni prostor, prezentacija, promocija, oglašavanje u programu Savetovanja, Knjizi kratkih sadržaja i specijalnom broju časopisa "Tehnologija mesa" koji će dobiti učesnici i slično).

Potpunije informacije o uslovima za ove vrste aktivnosti na Savetovanju mogu da se dobiju od predsednika Organizacionog odbora.

**Rokovi:**

Prijava kratkih sadržaja: **15. mart 2009. g.**

Dostava radova u celini:

- po pozivu - **01. april 2009. g.**
- za poster zasedanje – **01. maj 2009. g.**

\* radove po pozivu treba dostaviti na srpskom i engleskom jeziku

\*\* radove za poster zasedanje treba pripremiti prema uputstvu za štampanje objavljenom u časopisu "Tehnologija mesa"

Prijava za propagandne aktivnosti: **4. maj 2009. g.**

**Adresa Instituta, organizatora Savetovanja:**

**Institut za higijenu i tehnologiju mesa**

**- Međunarodno 55. Savetovanje -**

**11000 Beograd**

**Kaćanskog 13**

**Pošt. fah: 33-49**

**Tel.: 011/2650-655; 2651-530**

**Fax: 011/2651-825**

**E-mail: [institut@inmesbgd.com](mailto:institut@inmesbgd.com)**

**[www.inmesbgd.com](http://www.inmesbgd.com)**

**Osobe za kontakt:**

*Dr Vesna Matekalo-Sverak,*

*predsednik Programskog odbora*

*e-mail: [vesnams@inmesbgd.com](mailto:vesnams@inmesbgd.com)*

*Dr Dragan Milićević,*  
*predsednik Organizacionog odbora*  
*e-mail: [dragan@inmesbgd.com](mailto:dragan@inmesbgd.com)*

*Dragan Milićević, PhD,*  
*president of Organizing Committee*  
*e-mail: [dragan@inmesbgd.com](mailto:dragan@inmesbgd.com)*