

d) Propagandne aktivnosti

U toku održavanja međunarodnog 56. 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: 14. mart 2011. g.

Dostava radova u celini:

- po pozivu - **01. april 2011. g.**

- za poster zasedanje – **03. maj 2011. g.**

*radove po pozivu treba dostaviti na engleskom jeziku

**radovi koji će se prezentovati u okviru poster sesije biće publikovani u vidu apstrakta u Zborniku kratkih sadržaja na srpskom i engleskom jeziku.

Detaljna uputstva za pripremu apstrakta, kao i radova za časopis Tehnologija mesa mogu se videti na sajtu www.inmesbgd.com

Prijava za propagandne aktivnosti: 4. maj 2011. g.

Adresa Instituta, organizatora Savetovanja:

**Institut za higijenu i tehnologiju mesa
- Međunarodno 56. Savetovanje -
11000 Beograd**

**Kaćanskog 13
Pošt. fah: 33-49**

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

Fax: 011/2651-825

E-mail: institut@inmesbgd.com

www.inmesbgd.com

Osobe za kontakt:

*Dr Dragan Milićević,
predsednik Programskog odbora
e-mail: dragan@inmesbgd.com*

*Dr Branko Velebit,
predsednik Organizacionog odbora
e-mail: velebit@inmesbgd.com*



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

organizuje

**MEĐUNARODNO 56. SAVETOVANJE
INDUSTRIJE MESA**

**– MESO I PROIZVODI OD MESA –
BEZBEDNOST, KULTURA,
RAZVOJ, KVALITET ŽIVOTA**

PRVO OBAVEŠTENJE
I POZIV ZA PRIJAVU RADOVA

12-15. jun 2011. godine
Tara, hotel "Omorika"

POZIV

Sa zadovoljstvom Vas pozivamo da učestvujete na međunarodnom 56. Savetovanju industrije mesa koje će se održati u hotelu "Omorika" na Tari, od 12. do 15. juna 2011. 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 56. 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) Advertising activities

International 56th Meat Industry Conference offers the opportunity of advertising activities (exhibition area, presentation, promotion, advertising within the Conference Program schedule as well as in special issue of "Meat Technology" journal which will be distributed to all Conference participants, etc.).

More detailed information concerning conditions on these Conference activities can be obtained from the President of the Organizing Committee.

Deadlines:

Submission of abstracts: **March 14, 2011.**

Full manuscript submission:

- invited lectures – **April 1, 2011.**
- poster session – **May 3, 2011.**

* invited lectures should be prepared in English

****radovi koji će se prezentovati u okviru poster sesije biće publikovani u vidu apstrakta u Zborniku kratkih sadržaja na srpskom i engleskom jeziku.**

Detaljna uputstva za pripremu apstrakta, kao i radova za časopis Tehnologija mesa mogu se videti na sajtu www.inmesbgd.com

Registration for advertising activities: **4th May 2009**

Address of Conference organizer:

**Institute of Meat Hygiene and Technology
- International 56th Conference -
11000 Belgrade, Serbia**

Kaćanskog 13

P.O. Box: 33-49

Phone: + 381 11 2650655; 2651530

Fax: + 381 11 2651825

E-mail: institut@inmesbgd.com

www.inmesbgd.com

Contact persons:

*Dragan Milićević, PhD,
president of Program Committee
e-mail: dragan@inmesbgd.com*

*Branko Velebit, PhD,
president of Organizing Committee
e-mail: velebit@inmesbgd.com*



***Institute of Meat Hygiene and
Technology - Belgrade***

organizes

***INTERNATIONAL 56th MEAT INDUSTRY
CONFERENCE***

***– MEAT AND MEAT PRODUCTS –
SAFETY, CULTURE, DEVELOPMENT,
QUALITY OF LIFE***

*FIRST ANNOUNCEMENT AND
CALL FOR PAPERS*

12-15th June 2011.
Tara, Hotel "Omorika"

INVITATION

It is our pleasure to invite you to attend International 56th Meat Industry Conference to be held in Tara, Serbia, 12-15th June 2011.

Tara is one of the most beautiful mountains in Serbia. It is situated 200 km southwest from Belgrade. Due to its picturesque scenery and its natural rarities Tara was proclaimed a national park in 1981. Cultural and historical heritage includes medieval monastery Raca from 13th century, ancient town Solotnik and nearby ethno village Mecavnik and famous narrow gauge railway Sargan Eight.

We hope you will enjoy your stay with us and will acquire a useful experience.

TOPICS FOR PAPERS SUBMISSION

1. New achievements in selection and breeding and effect on meat quality and safety;
2. Quality and safety of feed;
3. Genetically modified feed - meat safety and quality;
4. Animal tagging and identification;
5. Animal health – meat quality and safety;
6. Organic breeding and meat production;
7. Influence of transportation on meat quality and safety;
8. Animal welfare requirements during breeding, transport and slaughtering;
9. Resting, feeding, watering of animals prior to slaughtering;
10. Significance of the processes of stunning and bleeding for meat safety and quality;
11. Primary processing, chilling, freezing and storage of meat and new requirements for the meat safety and quality;
12. New approach to post-mortem inspection of carcasses and viscera;
13. Treatment of slaughter by-products and specified risk material (tissues);
14. Record keeping, documentation and identification of carcasses, organs and slaughter by-products;

15. Requirements for the abattoirs, chilling, freezing and meat storage facilities;
16. Quality assessment of animal carcasses;
17. Assessment of meat freshness;
18. Microbiology and food safety;
19. Cleaning, washing and disinfection systems;
20. Monitoring of certain substances and their residues in animals and primary products of animal origin;
21. BSE control systems for the slaughtered animals;
22. HACCP systems of slaughtering lines and meat processing, good manufacturing practice (GMP) in breeding, transportation and animal treatment;
23. Industrial cutting of carcasses and half carcasses, macro and micro meat trimming;
24. Quality and safety of meat intended for various meat products;
25. Meat cutting using high pressurized water jet;
26. Functional meat products;
27. Implementation of robotics for slaughtering and carcasses cutting;
28. Significance of salting and brining of meat on quality and safety of meat products;
29. Additives, ingredients, spices in meat processing;
30. Heat treatment, drying and fermentation in meat processing;
31. New methods of meat preservation;
32. Packaging materials, casings, protective gases and vacuum in packaging of meat and meat products;
33. Microbiological, chemical, physicochemical and sensory control of raw material and meat products;
34. Method for determination of meat species, proteins and fat;
35. Identification and traceability of meat products;
36. Conditions for transport, storage, distribution and retail stores for meat and meat products;
37. Responsibility of producers and inspection service during meat production, processing and distribution;
38. Rights and responsibilities of the consumers within the integrated food safety system;
39. Environmental protection within the margins of integrated production of safe and quality food;
40. New achievements and perspectives of *in vitro* meat production.



Conference activities:

Main activities within the Conference will be plenary lectures, round table, poster sessions and discussions

Three topics will be discussed during the Conference:

- Safety of meat and meat products,
 - Quality of meat and meat products,
 - New technologies in meat production and processing.
- Official languages at the Conference are English and Serbian. Simultaneous translation will be provided.

a) Plenary sessions, round table and oral presentation

Invited lectures (plenary and editorial) will be published in a special issue of the journal "Meat Technology", dedicated to the conference.

Plenary and introductory lectures will be presented on plenary sessions. Maximal duration is up to 30 min, while round table presentations are limited up to 20 min.

Concerning poster session, Program Committee will choose up to 6 papers from each topic which should be presented up to 3 min.

b) Call for papers

Submitted and accepted papers will be presented on poster sessions. All abstracts will be published in Book of Abstracts and will be distributed to participants during registration. Selected contributions from poster session will be published in regular issues of "Meat Technology" journal.

c) Guidelines for submitting papers

Accepted manuscripts should be prepared according to instructions laid down in "Meat Technology" journal and sent to the Program Committee in order to be included in Conference Program.