



POZIVNICA

Pozivamo Vas na **IV tradicionalni međunarodni skup HRANOM DO ZDRAVLJA** koji će se održati dana **01.07.2011.** god. U okviru LJETNOG UNIVERZITETA TUZLA, sa početkom u **11 sati** u Kongresnom centru Hotela Tuzla. Predavanja će održati profesori sa univerziteta iz Norveške, Austrije, Hrvatske, Srbije, Makedonije, Slovenije i Bosne i Hercegovine, a na temu: **„Dijetetski proizvodi u zdravlju i bolesti“**. Broj mjesta za slušaoce je ograničen pa je **obavezna unaprijed prijava**.
Više o seminaru možete pogledati na: <http://hranomdozdravlja.com>

PROGRAM SEMINARA

UVODNI DIO

10⁰⁰ – 11⁰⁰ PRIKUPLJANJE I REGISTRACIJA UČESNIKA

10³⁰ – 11⁰⁰ KONTAKTI SA MEDIJIMA

11⁰⁰ **NAJAVA SKUPA I OBRAČANJE DOMAĆINA** - Dekan Farmaceutskog i Tehnološkog fakulteta Prof. dr. Lejla Begić i Prof. dr. Amra Odošević, Dekan Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Predstavnik Univerziteta u Trondheimu Norveška, Predstavnik farmaceutske komore TK, Predstavnik Agencije za sigurnost hrane, Direktor Zavoda za javno zdravstvo Tuzlanskog kantona

11³⁰ **TVARANJE SEMINARA** Rektor Univerziteta Prof dr Enver Halilović,

Od 11³⁰ do 13³⁰ PRVI DIO PREDAVANJA SA TEMATIKOM SASTOJCI HRANE I NJIHOV UTICAJ NA ZDRAVLJE

1. **ANTIOKSIDANTI IZ HRANE I NJIHOV UTICAJ NA ZDRAVLJE**, Murkovic Michael, Institute of Biochemistry Graz University, Austria

2. **GLUKOZINOLATI BIODOSTUPNOST I UTICAJ NA ZDRAVLJE LJUDI**, M. Kopjar, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Hrvatska

3. **FUNKCIONALNI PROIZVODI OD MESA**, Grujić Radoslav, Tehnološki fakultet Zvornik Univerzitet Istočno Sarajevo, BiH

4. **STABILNOST ANTIOKSIDANASA U MEDU**, Aldina Kesić, Univerzitet u Tuzli, Prirodno-matematički fakultet, Odsjek Hemija

5. **SASTOJCI KATUSOVOG PLODA (OPUNTIA FICUS INDICA) INKORPORIRANI U DIJETETSKE PROIZVODE KOJI SE KORISTE KAO SUPLEMENTI HRANI**, Zagorka Blazevska, Mr. pharm. Vita Nova - ZA doo, Skopje, Makedonija

6. **BETA GLUKAN KAO DODATAK PREHRANI**, Jasminka Sadadinović, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli

7. **ZNAČAJ PASULJA (PHASEOLUS Vulgaris L.) U ISHRANI**, Aleksandra Tepić, Tehnološki fakultet, Novi Sad, Srbija,

8. **PRIRODNI ANTIMIKROBNI SASTOJCI IZ HRANE**, Hukić M. Univerzitet u Tuzli, Medicinski fakultet Tuzla,

9. **PEČURKE KAO FUNKCIONALNA HRANA I IZVOR FARMAKOLOŠKI POTENCIJALNO ZNAČAJNIH JEDINJENJA**, Senka Vidović, Tehnološki fakultet, Novi Sad, Srbija,

10. **ALGE KAO HRANA I DODATAK PREHRANI**, Marizela Šabanović, Univerzitet u Tuzli, Farmaceutski fakultet Tuzla, BiH

11. **FOLNA KISELINA IZ HRANE I IZ DODATAKA PREHRANI**, Emilija Spaseska-Aleksovska, ZADA Pharmaceutical doo Bistarac, BiH

12. **DIJETALNA SOL U PREHRANI**, A. Ahmetović i sar., Solana d.d. Tuzla, Tuzla Bosna i Hercegovina

13³⁰ – 14³⁰ **KAFA I SNACK, ZAKUSKA I POSTER PREZENTACIJE**

Od 14³⁰ do 16³⁰ DRUGI DIO PREDAVANJA SA TEMATIKOM DIJETETSKI PROIZVODI I ZDRAVSTVENA SIGURNOST

1. **EVALUACIJA RIZIKA IZAZVANIH BISPHENOLOM A U MATERIJALIMA U KONTAKTU S HRANOM**, Nihada Ahmetovic, Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine

2. **HYGIENIC QUALITY OF MILK AND CHEESE FROM LOCAL PRODUCERS IN NORWAY**, Lisbeth Methli, Sør-Trøndelag University College, Faculty of Technology, Trondheim, Norway

3. **RAZVOJ WEB PORTALA INTERAKCIJE HRANE I LIJKOVA**, Stanko Blatnik, Institut IPA Velenje, Slovenija

4. **PLASTICNI MATERIJALI U KONTAKTU S HRANOM**, Jadranka Blazevska-Gilev, Univerzitet Sv. Kiril i Metodij, Tehnološko metalurški fakultet, Skopje, R. Macedonia

5. **SUPERCRITICAL FLUID CO₂ EXTRACTION OF BIOACTIVE** Kiril Lisichkov, Univerzitet Sv. Kiril i Metodij, Tehnološko metalurški fakultet, Skopje, R. Macedonia

6. **ODRŽIVI RAZVOJ I PROCESNA KONTROLA PROIZVODNJE FUNKCIONALNIH PEKARSKIH PROIZVODA**, Lenče Mitkova, „Žito Vardar“ A.D. Veles, R. Makedonija

7. **IMPLEMENTATION OF STAINLESS STEEL IN FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY**, Sveto Cvetkov Tehnološko metalurški fakultet, Skopje, R. Macedonia

8. **UTVRĐIVANJE PRISUSTVA VJEŠTAČKIH BOJA I VJEŠTAČKOG SLADILA**, Sadija Smajlović i sar., Zavod za javno zdravstvo Tuzlanskog kantona, ul. Seadbega Kulovića br. 6, Tuzla, Bosna i Hercegovina

16³⁰ – 17³⁰ **ZAKUSKA I PREZENTACIJE FARMACUTSKIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA**

17⁰⁰ - 19⁰⁰ III DIO PREDAVANJA:

DIJETETIKA I DIJETOTERAPIJA, u sardnji sa Druženjem liječnika porodične/obiteljske medicine

Uvodna riječ ministricе zdravlja TK: Prof. Dr. Nade Pavlović

1. **EUROPEAN NUTRITION AND HEALTH**, Ibrahim Elmadafa, Institute of Nutritional Sciences, University of Vienna

2. **ANTIOKSIDANS-ALFA LIPOIČNA KISELINA U TERAPIJI DIJABETIČNOG OKA**, Pavljašević S. Poliklinika za očne bolesti JZU Dom zdravlja Tuzla

3. **ZDRAVSTVENI RIZICI KORIŠTENJA MOBILNE TELEFONIJE** Gunnhild Oftedal, Sør-Trøndelag University College, Faculty of Technology, Trondheim, Norway

4. **NUTRITIVNE INTERVENCIJE KOD OSTEOARTRITISA**, Ešref Bećirović Medicinski fakultet Univerziteta u Tuzli

5. **UTICAJ OMEGA-3 MASNIH KISELINA NA INFLAMATORNE PROCESSE**, K. Dizradević, FARMAVITA Sarajevo BiH

6. **ELIMINACIONE I PREPORUČENE DIJETE KOD GIHTA**, Jašić M. Tehnološki fakultet Tuzla

7. **RAZLIKE U PREHRAMBENIM NAVIKAMA NORMALNO UHRANJENIH PREUHRANJENIH I GOJAZNIH ADOLESCENATA U GRADU SARAJEVU**, Hodžić I. Pedagoški fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, BiH

8. **PROGRAM PREVENCIJE GOJAZNOSTI U DJEČUJOJ DOBI**, Nermina Mehinović i sar., Zavod za javno zdravstvo Tuzlanskog kantona

19⁰⁰ - 19¹⁵ **DODJELA CERTIFIKATA I ZAHVALA PREDAVAČIMA I UČESNICIMA**

POSTER PREZNETACIJE OD 13³⁰ – DO 14³⁰ i OD 16³⁰ DO 17⁰⁰ sati

POLIFENOLI I HIDROKSIMETILFURFUROL U PEKMEZU OD AUTOHTONIH SORTI JABUKA, Senahid Mujkanović i Enes Hećimović, Srednjoškolski centar Gradačac

REZISTENTNI ŠKROB KAO KOMPONENTA DIJETESKIH PROIZVODA, Benjamin M. I sar.: Agencija za razvoj visokog obrazovanja i osiguranje kvaliteta u Bosni i Hercegovini

OCJENA ZNAČAJNIH FITOHEMIJSKIH SPOJEVA U PLODU I PETELJKI DIVLJE TREŠNJE, Nočajević Sead i sar.

MATIČNA MLIJEČ KAO HRANA I LIJEK, Sejtarija-Memišević A., Čaklovića K., Memišević E., Klinika za infektivne bolesti KCUS-a Sarajevo, Veterinarskom fakultetu u Sarajevu, Proizvođač matične mliječi

BIOLOŠKE AKTIVNE KOMPONENTE DIVLJE BOROVNICE, Besim Salkić, Duvanjak Said, Benjamin Muhamedbegović, Miličević Radslav

RIZICI NEDOVOLJNOG I PREKOMJERNOG UNOSA MANGANA, Nermina Hasanbašić i Sadija Smajlović: Zavod za javno zdravstvo Tuzla

BIOLOGICAL ACTIVE INGREDIENTS IN ACOHOLIC AND NON ALCOHOLIC BEER, Rijad Arnautović i sar.: Pivara Tuzla

OCJENA KVALITETA PREHRANE I STUPNJA KONZUMIRANJA VOĆA I POVRČA KOD OSOBA STARIJIH OD 45 GODINA NA PODRUČJU TUZLANSKOG KANTONA, Enisa Kovčević i sar.

INULIN I OLIGOFUKTOZA U PREHRANI I PREVENCIJI BOLESTI, Dubravka Vitali Čepo, Irena Vedrina Dragojević, Sveučilište u Zagrebu, Farmaceutsko-biokemijski fakultet, Zavod za kemiju prehrane, Hrvatska

OCJENA RIZIKA KONZUMIRANJA DODATAKA PREHRANI KOD STUDENTSKE POPULACIJE, Nađa Hot i Amira Jahić, FARMAVITA Sarajevo, Igmanska 5A, Vogošća, BiH

AKTIVNI PRINCIPI U LANU I NJIHOVA UPOTREBA Jasmina Lukić i sar.

UTICAJ PRIMJENJENE PROIZVODNE TEHNOLOGIJE NA SASTAV VINA OD KUPINA, Milenko Blesić i sar.