



KUHAR D.O.O. ĐURĐEVO

**Korisnik tehničkog rešenja:**

KUHAR d.o.o., Đurđevo
Jaše Bakova 29A, Đurđevo

Naziv tehničkog rešenja:**PRIMENA OROŠAVANJA SVEŽIH MALINA U CILJU OČUVANJA SVEŽINE I MASE MALINA ZA DOMAĆU POTROŠNJU I IZVOZ****Autori rešenja:**

1. Žarko Kevrešan, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
2. Jasna Mastilović, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
3. Tanja Radusin, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
4. Aleksandra Novaković, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
5. Elizabet Janić Hajnal, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Opis rešenja:

Tehničko rešenje OROŠAVANJA SVEŽIH MALINA preciznim opisom koje se odnosi na proizvodnju, sorte malina, način branja, merenja plodova, orošavanja i čuvanjem na definisanim uslovima omogućava produženje trajnosti plodova uz očuvanje kvaliteta i smanjenje gubitka mase malina. Producenje trajnosti od preko pet dana omogućava izvoz malina na udaljena, a dobro platežna tržišta.

Primena tehničkog rešenja:

Ovo tehničko rešenje je primenjeno na rodu malina iz 2013 i 2014. godine za potrebe izvoza na tržišta Hrvatske i Crne Gore

Napomene:

Tehničko rešenje je nastalo u saradnji sa Institutom za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, u okviru projekta III46001

Odgovorno lice za tehničko rešenje:

Dr Žarko Kevrešan , Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Odgovorno lice korisnika tehničkog rešenja:

Direktor
Vlada Kuhar

KUHAR d.o.o.
ĐURĐEVO



Univerzitet u Novom Sadu
**INSTITUT ZA
PREHRAMBENE
TEHNOLOGIJE**

TEKUĆI RAČUN 265-2010310004498-47 MATIČNI BROJ 08865485 ŠIFRA DELATNOSTI 7219 PIB 104743019

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
Broj: I-01-2/9-3/6-4
Dana: 18. 10. 2013. god.
Novi Sad

Izvod iz Zapisnika sa 9. redovne sednice Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (u daljem tekstu Institut), koja je održana 18. 10. 2013. godine, u sali za sednici, na III spratu, u ulici Bulevar cara Lazara br. 1 u Novom Sadu sa početkom u 8 časova i 10 minuta.

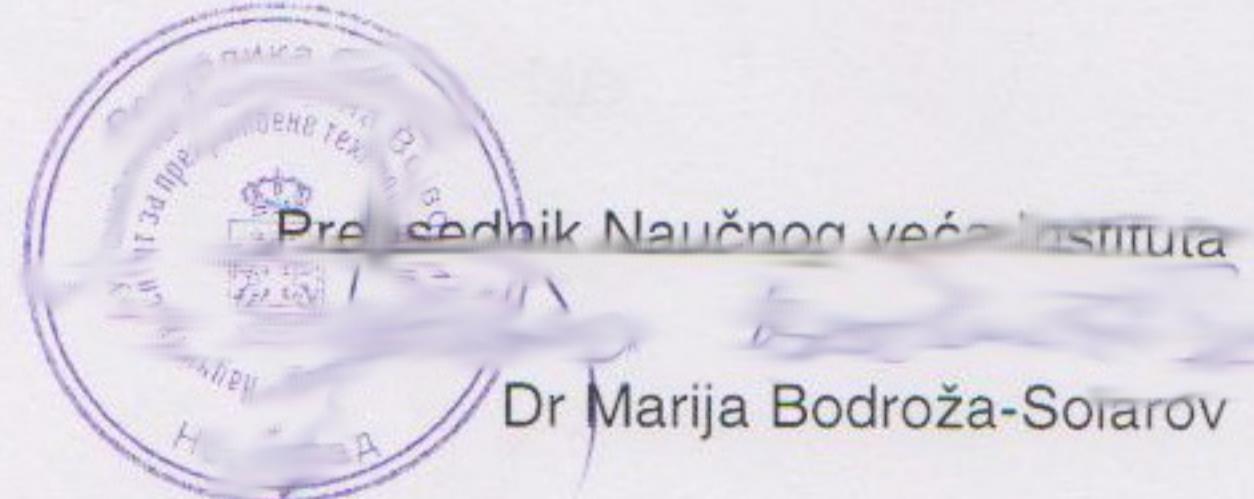
nepotrebno izostavljeno

Ad VI

Naučno veće Instituta jednoglasno donosi

ODLUKU

Naučno veće Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu imenuje dr Zorana Ilića, redovnog profesora Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Prištini i dr Aleksandru Tepić, docenta Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu, za recenzente tehničkog rešenja: „Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz“, autora: dr Žarka Kvrešana, dr Jasne Mastilović, Tanje Radusin, Aleksandre Novaković, Elizabet Janić-Hajnal.



Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija
telefoni: +381(0)21 63-50-120, 63-50-133, 63-50-200

www.fins.uns.ac.rs, fins@fins.uns.ac.rs

Na osnovu odluke Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu o imenovanju reczenzenta tehničkog rešenja „**Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz**“, autora Žarko Kevrešan, Jasna Mastilović, Tanja Radusin, Aleksandra Novaković, Elizabet Janić Hajnal podnosim sledeći izvešaj o

Recenziji

TEHNIČKOG REŠENJA

Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz

Primena tehničkog rešenja „**Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz**“ u praksi rešava problem trajnosti svežih malina koji je osnovna prepreka za izvoz ovog voća vrlo osjetljivih plodova. Sa postojećih 2-3 dana, kolika je trajnost svežih malina trenutno u Srbiji, primena predmetnog tehničkog rešenja podiže trajnost na respektabilnih 7-8 dana. Producenje trajnosti postiže se postupkom orošavanja (vlaženja) plodova malina finim kapljicama vode. Primena postupka orošavanja predstavlja rutinski proces u očuvanju svežine raznih svežih proizvoda, ali njegova primena kod malina predstavlja nov, originalni doprinos, kojim se pobija uvreženi stav da se maline u cilju očuvanja trajnosti ne smeju kvasiti. Neraskidivi deo ovog tehničkog rešenja je čuvanje orošenih plodova u komorama sa forsiranim strujanjem vazduha, čime se naknadno reguliše suvišna vlaga.

Neophodan preduslov za uspešno čuvanje plodova malina je i sam proces gajenja malina, kao i samo branje (*preharvest*), koji su, zajedno sa opisom ambalažnih posuda i postupkom pakovanja takođe detaljno opisani u ovom tehničkom rešenju.

Ovo tehničko rešenje predstavlja veoma važan napredak u poređenju sa postojećim stanjem u plasmanu malina iz Srbije. Tehničko rešenje predstavlja značajnu podršku proizvodnji konzumnih malina i "vetar u leđa" Republici Srbiji kao prepoznatljivog proizvođača i izvoznika svežih konzumnih malina u svetu.

Shodno navedenom smatram da tehničko rešenje „**Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz**“ u oblasti postharvest tehnologija predstavlja novi, kompleksan tehnološki postupak, te da se shodno tome može okarakterisati kao naučni rezultat kategorije M83.

U Novom Sadu,
18. novembar 2013

Recenzent

Doc. dr Aleksandra Tepić

Na osnovu odluke Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu od 18.10.2013. o imenovanju recenzentata tehničkog rešenja: „Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz”, autora Žarko Kevrešan, Jasna Mastilović, Tanja Radusin, Aleksandra Novaković, Elizabet Janić Hajnal obavljena je

Recenzija

TEHNIČKOG REŠENJA

Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz

Pre svega treba istaći da su autori tehničkog rešenja, opredeljujući se da svoj inovativni rad usmereni ka lancu proizvodnje, skladištenja i distribucije svežih malina odabrali oblast u kojoj tehničke inovacije ne samo da su potrebne već otvaraju mogućnosti mnogo boljih ekonomskih efekata plasmana ove, za Srbiju izuzetno značajne poljoprivredne kulture. Tehničko rešenje „**Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz**“ usmereno je na rešavanje problema kratke trajnosti svežih malina što jeste osnovna prepreka za ostvarenje povećanog obima plasmana svežih malina iz Srbije. Tehničko rešenje uključuje originalni postupak orošavanja malina sa preciznim instrukcijama za njegovu primenu čime se omogućava produženje čuvanja plodova malina u periodu do 7 dana + period plasmana od 1 do 2 dana. Autori takođe detaljno opisuju sve aspekte na koje je potrebno обратiti posebnu pažnju tokom proizvodnje, branja, pakovanja, čuvanja, transporta i plasmana malina dajući precizne instrukcije kako da se zadovolje preduslovi i kako da se postave parametri svih operacija u lancu plasmana malina u cilju efektivne primene predmetnog tehničkog rešenja. Dodatno autori ističi mere za obezbeđenje zdravstvene ispravnosti proizvoda u vremenskom periodu čuvanja koji obezbeđuje tehničko rešenje orošavanja, a što podrazumeva restriktivnu primenu sredstava za zaštitu biljaka, higijenu tokom branja plodova i higijenu objekata u kojima se čuvaju plodovi.

Autori dokumentuju efekte koji se postižu primenom predloženog postupka orošavanja malina na boju plodova malina u ostvarenom periodu čuvanja ukazujući na poboljšanje ujednačenosti boje u početnom periodu preko efekata koji dovode do življe i svetlijе boje privlačnije za potrošača upravo u periodu kada bi maline trebalo da dospeju do udaljenijih tržišta.

Očuvanje početnog kvaliteta svežih plodova malina u vremenskom periodu od 7 dana, što omogućuje primena ovog tehničkog rešenja, doprineće većoj prisutnosti ovog voća kako na domaćem, tako i na međunarodnom tržištu. To će dovesti do povećanja potrošnje malina što će dalje uticati na povećanje broja proizvođača konzumnih malina i stvaranje dovoljnih količina za uspešan izvoz na udaljena tržišta velikog kapaciteta što je preduslov da sveža malina zauzme značajniji položaj u bruto nacionalnom dohotku, a prirodni potencijali Srbije za proizvodnju malina u punoj meri budu iskorišćeni.

Shodno navedenom smatram da tehničko rešenje „**Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz**“ u oblasti postharvest tehnologija predstavlja novi, kompleksan tehnološki postupak te da se shodno tome može okarakterisati kao naučni rezultat kategorije M-83.

U Beogradu, novembar 2013

of. dr. Zoran Ilić, redovni profesor



Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
Broj: I-01-2/10-3/5-2
Dana: 6. 12. 2013. god.
Novi Sad

Izvod iz zapisnika sa 11. redovne sednice Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (u daljem tekstu Institut), koja je održana 6. decembra 2013. godine, u sali za sednice, na III spratu, u ulici Bulevar cara Lazara br. 1 u Novom Sadu sa početkom u 8 časova i 15 minuta.

nepotrebno izostavljeno

Ad V

Naučno veće Instituta jednoglasno donosi

ODLUKU

Naučno veće Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu prihvata pozitivne recenzije tehničkog rešenja: „Primena orošavanja svežih malina u cilju očuvanja svežine i mase malina za domaću potrošnju i izvoz“, autora: dr Žarka Kevrešana, dr Jasne Mastilović, Tanje Radusin, Aleksandre Novaković, Elizabet Janić-Hajnal, od strane recenzenata: dr Zorana Ilića, redovnog profesora Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Prištini i dr Aleksandru Tepić, docenta Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu.



Predsednik Naučnog veća Instituta,

Dr Marija Bodroža-Solarov