

Preduzeće za proizvodnju, trgovinu i usluge FRESHGRO doo



Freshgro doo
Novosadski Put BB
Srbobran
21480

T: + 381 (0) 21 733 733
F: + 381 (0) 21 734 033

PIB :104516254 , M. broj : 20177047, PDV : 279572335, T. račun : 335-11598 -87

Freshgro doo , Srbobran, Novosadski put bb, tel : 021 733 733, fax : 021 734 033

Korisnik tehničkog rešenja:

FreshGro Doo, Srbobran

Adresa:

Novosadski Put bb, Srbobran

Naziv tehničkog rešenja:

TEHNIČKO REŠENJE KONTROLISANOG DOZREVANJA I ČUVANJA KASNOG PARADAJZA

Autori rešenja:

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

Opis rešenja:

Primenom različitih postharvest tretmana omogućeno je da zeleni plodovi paradajza koji ostaju na kraju proizvodnje u stakleničkoj proizvodnji, dostignu tehnološku zrelost i dospeju na tržište. Ovo rešenje obuhvata tri postupka: 1) klasifikacija plodova prema zelosti; 2) ubrzano sazrevanje nezrelih plodova paradajza u zavisnosti od njihovog stepena zrelosti i 3) produženo čuvanje nezrelih plodova.

Primena tehničkog rešenja

Ovo tehničko se primenjuje prilikom gajenja kasnog paradajza.

Napomene:

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

Odgovorno lice za tehničko rešenje:

Jasna Mastilović, Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Odgovorno lice korisnika tehničkog rešenja:



Na osnovu odluke Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu imenovana sam za recenzenta tehničkog rešenja „**Kontrolisanog dozrevanja i čuvanja kasnog paradajza**“, autora Jasna Mastilović, Žarko Kevrešan, Aleksandra Novaković, Elizabet Janić-Hajnal, Tanja Radusin. Na bazi uvida u sadržaj materijala i sagledavanja ispunjenosti kriterijuma u dostavljeno tehničko rešenje, podnosim sledeći izveštaj o

RECENZIJI

TEHNIČKOG REŠENJA **Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza**

Tehničko rešenje **Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza** odnosi se na tehnološke postupke vezane za skladištenje i dozrevanje plodova paradajza iz kasne proizvodnje.

U ovom tehničkom rešenju predstavljen je niz tehnoloških postupka koji imaju za cilj očuvanje kvaliteta plodova kasnog nezrelog paradajza duži vremenski period, kao i postupke za njegovo brzo dozrevanje. Do sada se problem nedozrelog paradajza rešavao primenom neadekvatnih tehnoloških postupaka, što je imalo za posledicu značajne ekonomske gubitke kod proizvođača i distributera povrća, kao i stvaranje velike količine organskog otpada.

U ovom rešenju prikazan je niz tehnoloških postupaka:

1. Selekcija, klasiranje i odabir odgovarajućih plodova
2. Ubrzano i ujednačeno dozrevanje plodova
3. Omogućavanje dugoročnjeg čuvanja plodova

Pored navedenog, predložena je i kombinacija postupaka kojima se obezbeđuje ravnomerno doziranje ujednačenih količina dozrelog paradajza, čime se može obezbititi odgovarajuća dinamika snabdevanja tržišta ovom sirovinom. Neki od najznačajnijih rezultata su pokazali da je veza između izgleda ploda i stepena zrelosti sortna karakteristika, da način dodavanja etilena ne utiče značajno na brzinu dozrevanja i da dejstvo 1-MCP može produžiti vreme čuvanja nedozrelih plodova.

Ovo rešenje svakako može imati praktičnu primenu u proizvodnji i skladištenju kasnog paradajza, gde evidentno postoji problem za koji proizvođači do sada nisu imali odgovarajuće rešenje.

Shodno navedenom, smatram da tehničko rešenje „**Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza**“ 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. godine imenovan sam za recenzenta tehničkog rešenja: „Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza”, autora Jasne Mastilović, Žarka Kevrešana, Aleksandre Novaković, Elizabet Janić-Hajnal, Tanje Radusin. Na baziobavljenog uvida i sagledavanja ispunjenosti kriterijuma uz dostavljeno tehničko rešenje izvršena je

Recenzija

TEHNIČKOG REŠENJA Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza

Tehničko rešenje kontrolisanog dozrevanja i čuvanja kasnog paradajza predstavlja originalni doprinos zaokruživanju procesa čuvanja i plasmanaparadajza iz kasne proizvodnje. Do sada praksi nedozreli paradajz iz kasne proizvodnje nije nalazio veću primenu, već je po završetku proizvodne sezone odbacivan kao otpad. Tokom poslednjih godina povećane su investicije u plastenike i staklenike od kojih se neki i greju. Primena zaštićenog prostora sa grejanjem u proizvodnji ranog i kasnog povrća, uključujući i paradajz, omogućuje značajne prihode proizvođačima. Povećan broj proizvođača koji se bave proizvodnjom paradajza u zaštićenom prostoru ističe značaj pitanja iskorišćenosti zelenog paradajza iz kasne proizvodnje.

Tehničko rešenje kontrolisanog dozrevanja i čuvanja kasnog paradajza uz primenu kombinacije savremenijih znanja iz postharvesttehnologija povećava vrednost zelenog paradajza namenjenog dozrevanju iz kasne proizvodnje, koji je karakterističan baš za naše područje. Primenom ovog rešenja će se unaprediti značaj gajenja kasnog paradajza, potrošači će u zimskom periodu biti snabdeveni paradajzom iz domaće proizvodnje, a primena ovog tehničkog rešenja će i dati poljoprivrednim proizvođačima konkurenčnu prednost na domaćem tržištu u odnosu na uvozni paradajz.

Shodno navedenom smatram da tehničko rešenje „Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza“ u oblasti postharvesttehnologija predstavlja novi, kompleksan tehnološki postupak te da se shodno tome može okarakterisati kao naučni rezultat kategorije M-83.

U Beogradu, novembar 2013

Recenzent

Prof.dr Zoran Ilić

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
Broj: I-01-2/10-3/5-1
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: „Kontrolisano dozrevanja i čuvanja kasnog paradajza“, autora: dr Jasne Mastilović, dr Žarka Kevrešana, Aleksandre Novaković, Elizabet Janić-Hajnal i Tanje Radusin, od strane recenzenata: 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

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
Broj: I-01-2/9-3/6-5
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: „Kontrolisano dozrevanje i čuvanje kasnog paradajza“, autora: dr Jasne Mastilović, dr Žarka Kevrešana, mr Aleksandre Novaković, Elizabet Janić-Hajnal i Tanje Radusin.

Predsednik Naučnog veća Instituta

Dr Marija Bodroža-Solarov