Pokrovitelj / Patron

EFFoST

HMU Hrvatska mljekarska udruga

U suradnji sa znanstvenim ustanovama i mljekarama/
in co-operation with scientific institutions and dairies

poziva Vas na/invites You to



46. Međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka/ International Dairy Experts Symposium

Rovinj, Hotel Eden
25.-28. studenoga/November 2026.

PROGRAM/PROGRAMME

www.hmu.hr







TEME

PRIMJENA UMJETNE INTELIGENCIJE U MLJEKARSTVU

ODRŽIVI SUSTAVI U MLJEKARSTVU

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE MLIJEKA

KVALITETA I SIGURNOST MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

TEHNOLOŠKI PROCESI U MLJEKARSKOJ INDUSTRIJI

PREHRAMBENA VRIJEDNOST MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

SEKTOR MLJEKARSTVA I STRATEŠKI PLAN ZAJEDNIČKE POLJOPRIVREDNE POLITIKE REPUBLIKE HRVATSKE 2028.-2034.

TOPICS

APPLICATION OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN DAIRY

SUSTAINABLE SYSTEMS IN DAIRY

MILK PRODUCTION TECHNOLOGY

QUALITY AND SAFETY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS

TECHNOLOGICAL PROCESSES IN THE DAIRY INDUSTRY

NUTRITIONAL VALUE OF MILK AND DAIRY PRODUCTS

DAIRY SECTOR AND THE STRATEGIC PLAN OF THE COMMON AGRICULTURAL POLICY OF THE REPUBLIC OF CROATIA 2028-2034

Znanstveni odbor / Scientific committee members
Zvonko Antunović (Hrvatska), Irena Barukčić Jurina (Hrvatska), Miroslav Benić (Hrvatska), Dorota Cais-Sokolińska (Poljska), Vesna Gantner (Hrvatska), Mirela Iličić (Srbija), Ante Ivanković (Hrvatska), Samir Kalit (Hrvatska), Blaženka Kos (Hrvatska), Katarina Lisak Jakopović (Hrvatska), Mirela Lučan Čolić (Hrvatska), Bojan Matijević (Hrvatska), Pero Mijić (Hrvatska), Nataša Mikulec (Hrvatska), Boro Mioč (Hrvatska), Jelena Miočinović (Srbija), Marko Samardžija (Hrvatska), Bedia Şimşek (Turska), Marija Špehar (Hrvatska), Milna Tudor Kalit (Hrvatska)

Predsjednica Znanstvenog odbora / Chairman of the Scientific committee
Rajka Božanić (Hrvatska)

Organizacijski odbor / Organising committee members
Irena Barukčić Jurina (Hrvatska), Zoran Bašić (Hrvatska), Zoran Grgić (Hrvatska), Krunoslav Ladić (Hrvatska), Darija Kostelić Kuhar (Hrvatska), Antun Milić (Hrvatska), Jakov Tomić (Hrvatska), Tatjana Sinković (Hrvatska), Marija Špehar (Hrvatska)

Predsjednik Organizacijskog odbora / Chairman of the Organising committee
Zdravko Barać (Hrvatska)

Srijeda/Wednesday
25.11.2026.

13:00 - 15:00	Ručak/Lunch
14:00	Smještaj u hotel/Hotel accommodation
14:00 - 18:00	Registracija sudionika i postavljanje postera/Registration and Posters placing
19:00 - 21:00	Večera/Dinner

Podravka Agri
BELJE 1697
21:00 ABC u punom mliječnom sastavu/
The full ABC dairy range

Četvrtak/Thursday
26.11.2026.

08:00 - 09:30	Registracija sudionika i postavljanje postera/ Registration and Posters placing
09:30 - 10:00	Otvaranje 46. Međunarodnog simpozija mljekarskih stručnjaka/Opening of the 46th International Dairy Experts Symposium

Plenarno predavanje/Plenary lecture

Moderatori/Moderators: Branka Šakić Bobić, Boris Lukić, Antun Milić

10:00 - 10:20	**Ante Ivanković, Zoran Grgić, Pero Mijić:** Izazovi hrvatskoga mliječnoga govedarstva: tehnološko-inovativne i ekonomske perspektive/Challenges of Croatian dairy cattle farming: Technological-innovative and economic perspectives

10:20 - 11:20 Panel rasprava/Panel discussion: Sektor mljekarstva i Strateški plan Zajedničke poljoprivredne politike Republike Hrvatske 2028.-2034./Dairy Sector and the Strategic Plan of the Common Agricultural Policy of the Republic of Croatia 2028-2034

11:20 - 12:00 Pauza i poster sekcija (uz nazočnost autora)/Pause and Poster session (with presence of author(s))

Plenarna predavanja/Plenary lectures

12:00 - 12:20 **Krešimir Kuterovac, Vesna Gantner:** Trideset godina klimatskih i podataka kontrole mliječnosti u funkciji razumijevanja proizvodnje mlijeka/Understanding dairy production through thirty years of climate and milk recording data

12:25 - 12:45 **Boris Lukić, Vladimir Brajković, Mario Shihabi, Marko Oroz, Mihaela Oroz, Tina Bobić, David Kranjac, Andrej Bošnjak, Nikola Raguž:** Animalna proizvodnja nove generacije - od koncepta do rezultata/Next-generation milk production: from concept to results

12:50 - 13:10 **Ante Kasap, Jelena Ramljak, Valentino Držaić, Boro Mioč, Zvonimir Prpić, Dora Ceranac, Darko Jurković, Zdravko Barać, Zdenko Ivkić, Livio Švić, Dolores Barać, Lidija Maurović Košćak, Gordan Šubara, Edmondo Šuran, Spomenka Maurović, Marija Špehar:** Integracija genomike u nacionalne uzgojne programe pasmina malih preživača u proizvodnji mlijeka/Integration of genomics into national breeding programs for dairy small ruminant breeds

Usmena izlaganja/Oral presentations

13:15 - 13:25 **Zoran Grgić, Branka Šakić Bobić, Vesna Očić:** Zajednička poljoprivredna politika i hrvatsko mljekarstvo/The Common Agricultural Policy and Croatian dairy farming

13:30 - 13:40 **Džulija Kraleva-Ivanova:** Inovacije - sadašnjost i budućnost sigurne proizvodnje mliječnih proizvoda/Innovations - the present and future of safe dairy production

13:45 - 15:00 Ručak/Lunch

Usmena izlaganja/Oral presentations

Moderatori/Moderators: Pero Mijić, Marija Špehar, Krunoslav Ladić

15:30 - 15:40 **Zdenko Ivkić, Marija Špehar, Dragan Solić, Zrinko Mikić, Mladen Molnar, Ivica Vranić:** Provedba kontrole mliječnosti - put za unapređenje mliječnih stada/Milk recording - the key for better dairy herd management

15:45 - 15:55 **Marija Špehar, Zdenko Ivkić, Dora Ceranac, Ante Kasap:** Genetske korelacije između emisije metana i svojstava mliječnosti kod junica holstein pasmine u Hrvatskoj/Genetic relationships among methane emissions and dairy traits of Croatian Holstein heifers

16:00 - 16:10 **Petra Mohar Lorbeg, Alenka Levart, Primož Treven:** Varijabilnost sastava mlijeka krava hranjenih sijenom/ Variability in the composition of haymilk

16:15 - 16:25 **Milna Tudor Kalit, Biljana Radeljević, Mateja Kalčićek, Darija Bendelja Ljoljić, Iva Dolenčić Špehar, Nataša Mikulec, Krešimir Salajpal, Ivana Pejakić Cvitak, Ante Rako, Danijela Stručić, Mario Jarnjak, Samir Kalit:** Utjecaj dodatka kalcijevih soli lanenog ulja u obrok na profil masnih kiselina mlijeka visoko proizvodnih mliječnih krava/Effect of dietary calcium salts of linseed oil on the milk fatty acid profile of high-yielding dairy cows

16:30 - 16:40 **Mladen Jarnjak, Igor Bemko, Darko Grbeša, Krešimir Salajpal, Predrag Peršak:** Inovativni Fanon integrirani proizvodi za visoko mliječne krave i zdraviji masnokiselinski profil mliječne masti/Innovative Fanon integrated products for high-yielding cows and a healthier milk fat profile

16:45 - 16:55 **Maja Čuklić Pečarić, Mislav Drokan, Ivanka Juraić, Goran Mikec, Dražen Čuklić, Marijana Vrbančić Igrić:** Problemi hlađenja mlijeka kod uvođenja robotske mužnje na farmi mliječnih krava SGŠ Križevci/
Milk cooling problems during the introduction of robotic milking at the dairy farm of the Secondary Agricultural School Križevci

17:00 - 17:30 Pauza / Pause

17:30 - 17:40 **Denis Kučević, Ksenija Čobanović, Tamara Papović, Anka Miloradov, Dobrila Janković, Miroslav Radinović:** Utjecaj različitih sustava mužnje na točku smrzavanja sirovog mlijeka/Influence of different milking system on freezing point in row milk

17:45 - 17:55	**Laura Prandini, Federica Savini, Giulia Polizzi, Mauro Fontana, Andrea Serraino:** Učinak infracrvenog tretmana na smanjenje broja mikroorganizama i inaktivaciju enzima u sirovom mlijeku/Effect of infrared treatment on microbial reduction and enzyme inactivation in raw milk
18:00 - 18:10	**Giuseppe Natrella, Claudia Antonino, Pietro Caliandro, Michele Faccia:** Multivarijatni statistički alati za identifikaciju biomarkera ispaše na pašnjaku i u ovčjem mlijeku/ Multivariate statistical tools to identify pasture grazing biomarkers in sheep milk
18:15 - 18:25	**Emir Mujić, Aida Džaferović, Vildana Jogić, Anita Vuković, Asmir Husak, Kemal Salkić, Halil Omanović:** Nutritivna vrijednost i sadržaj kadmija, olova i kobalta u kukuruznoj silaži s farmi mliječnih krava u Unsko-sanskom kantonu/ Nutritional value and concentrations of cadmium, lead and cobalt in maize silage from dairy farms in the Una-Sana Canton
18:30 - 18:40	**Antun Kostelić, Martina Pernar Škunca, Monica Darrer, Ivana Pejakić Cvitak, Darko Jurković:** Izazovi u proizvodnji mlijeka paških ovaca u budućnosti/ Challenges in the future production of milk from Pag sheep
18:45 - 18:55	**Gordan Šubara, Ezio Pinzan, Edmondo Šuran, Josip Leto, Ivana Pejakić Cvitak, Monica Darrer, Antun Kostelić:** Istarska županija - primjer održive proizvodnje i prerade mlijeka/ Istria County - An example of sustainable milk production and processing
19:00 - 19:10	**Goran Kiš, Miljenko Konjačić, Zvonimir Prpić, Dalibor Bedeković:** Inovativni dodaci u hranidbi mliječnih krava/Innovative additives in dairy cow nutrition
19:15 - 21:00	Večera/Dinner

Dukat	21:00	Dukat i birano društvo President sireva/ Dukat and the finest selection of President cheeses

Petak/Friday
27.11.2026.

Plenarna predavanja/Plenary lectures

Moderatori/Moderators: Irena Barukčić Jurina, Silvija Vidaković, Samir Kalit

09:00 - 09:20 **Blaženka Kos, Jagoda Šušković, Jasna Novak, Andreja Leboš Pavunc, Martina Banić, Katarina Butorac:** Kružno gospodarstvo u mljekarskom sektoru - razvoj novih biotehnoloških procesa/Circular economy in dairy sector - new biotechnological processes development

09:25 - 09:45 **Katarina Lisak Jakopović, Rajka Božanić, Irena Barukčić Jurina:** Mliječni proizvodi nove generacije/ Next-generation dairy products

09:50 - 10:10 **Nemanja Kljajević, Uroš Gojković, Zorana Miloradović, Nemanja Stanisavljević, Djordje Bajić:** AI-potpomognuto predviđanje kinetike procesa i karakteristika proizvoda za odabir fermentacijskog konzorcija u mljekarstvu/AI-assisted prediction of process kinetics and product characteristics for dairy fermentation consortium selection

Usmena izlaganja/Oral presentations

10:15 - 10:25 **Mercedes Martínez, Yu Ye, M.D. Garrido, Miguel Angel Zamora, Irene Peñarranda, Macarena Egea, M.B. López:** In-line NIR spektroskopija za praćenje procesa proizvodnje svježeg sira/In-line NIR spectroscopy for fresh cheese process monitoring

10:30 - 10:40 **Kevin Stephens:** Kontrola proizvoda u industriji sladoleda i mliječnih proizvoda/Product inspection in the ice cream and dairy industry

10:45-11:30 Pauza i poster sekcija (uz nazočnost autora)/Pause and Poster session (with presence of author(s))

Usmena izlaganja/Oral presentations

11:30 - 11:40 **Morten Thybo:** Nova generacija jogurtnih starter kultura: Potpuno zaustavljanje pH-vrijednosti i fermentacije visokoproteinske baze/Next generation yoghurt starter cultures: Full stop pH and fermentation of high protein base

11:45 - 11:55 **Mirela Iličić, Maja Bjekić, Jovana Degenek, Dajana Vukić, Katarina Kanurić, Ljubica Dokić, Vladimir Vukić:** Utjecaj kombucha inokuluma na strukturu i nutritivne karakteristike svježeg sira/Effect of kombucha inoculum on the structure and nutritive characteristics of fresh cheese

12:00 - 12:10 **Denisa Krevh:** FT-IR analiza mlijeka i mliječnih proizvoda bliže ciljnoj vrijednosti uz veću točnost i pouzdanost / FT-IR analysis of milk and dairy products closer to the target value with greater accuracy and reliability

12:15 - 12:25 **Claudia Antonino, Pietro Caliandro, Giuseppe Natrella, Michele Faccia:** Eterična ulja kao prirodni konzervansi u burrata siru: utjecaj na mikrorganizme kvarenja i senzorsku kvalitetu/Essential oils as natural preservatives in Burrata cheese: impact on spoilage microbiota and sensory quality

12:30 - 12:40 **Marko Marc:** FT-IR ili NIR? Odabir odgovarajuće spektroskopske tehnologije za primjenu u mljekarstvu/ FT-IR or NIR? Choosing the right spectroscopic technology for dairy applications

13:00 - 15:00 Ručak/Lunch

Plenarna predavanja/Plenary lectures

Moderatori/Moderators: Katarina Lisak Jakopović, Mirela Lučan Čolić, Darija Kostelić Kuhar

15:00 - 15:20 **Iva Dolenčić Špehar:** Nezamrznuti mliječni deserti kao proizvodi dodane nutritivne vrijednosti/Non-frozen dairy-based desserts with enhanced nutritional value

15:25 - 15:45 **Eva Pavić:** Kolagen i mliječni proizvodi - sinergija za zdravo starenje/Collagen and dairy products: a synergistic approach to healthy ageing

Usmena izlaganja/Oral presentations

15:50 - 16:00	**Diana Paveljšek, Borut Kolenc, Bojana Bogovič Matijašić, Petra Mohar Lorbeg:** Upotreba kisele sirutke u proizvodnji jogurta i probiotičkog jogurta/Use of acid whey in production of yogurt and probiotic yogurt
16:05 - 16:15	**Miroljub Barać, Nevena Pažin, Zlatan Sarić:** Intolerancija na laktozu: dijagnostika, prehrambeno upravljanje i tehnologije za mliječne proizvode bez laktoze i s niskim udjelom laktoze/Lactose intolerance: diagnosis, dietary management and technologies for lactose-free and low-lactose dairy
16:20 - 16:30	**Anđelka Pejaković, Višnja Krapljan, Barbara Sever, Samir Kalit:** Senzorska kvaliteta mliječnih proizvoda malih proizvođača/Sensory quality of dairy products from small producers
16:35 - 16:45	Proglašenje najboljeg postera/Best poster presentation announcement
16:45	Zatvaranje Simpozija/Closing ceremony of the Symposium
17:00	Organizirani turistički obilazak Rovinja (uz pratnju vodiča)/ Organized tourist tour of Rovinj (accompanied by a guide)
19:00 - 21:00	Večera/Dinner
Vindija EST. 1959	21:00 “Cheese party” u organizaciji Vindije d.o.o. /”Cheese party” organized by Vindija d.o.o.
22:00	“Milk night” u organizaciji HMU/”Milk night” organized by HMU

Komisija za zaključke/Conclusion commission:
Rajka Božanić, Branka Šakić Bobić, Pero Mijić, Irena Barukčić Jurina, Katarina Lisak Jakopović, Zdravko Barać

POSTERI/POSTERS

1. **Pero Mijić, Zvonko Antunović, Mirjana Baban, Zdenko Ivkić, Tina Bobić:** Markeri iz mlijeka kao alat za procjenu emisije metana kod mliječnih krava/Milk markers as a tool for assessing methane emissions in dairy cows
2. **Tamara Papović, Denis Kučević, Ksenija Čobanović, Anka Miloradov, Vesna Gantner:** Sadržaj MUN kao indikator emisije amonijaka na farmama mliječnih krava/MUN as an indicator of ammonia emissions on dairy cow farms
3. **Maja Petrač, Krunoslav Zmaić, David Kranjac, Jadranka Deže, Jaka Žgajnar:** Više od veličine obiteljskoga gospodarstva: tipologija hrvatskih mliječnih gospodarstava organiziranih kao pravne osobe/ Beyond family farm size: typology of Croatian dairy farms organized as legal entities
4. **Danijela Stručić, Nataša Pintić Pukec, Ivica Vranić, Andreja Babić, Saša Žličar, Dragan Solić:** Koncentracija beta-hidroksibutirata u mlijeku kao pokazatelj rizika od nastanka ketoze/Milk beta-hydroxybutyrate concentration as an indicator of ketosis risk
5. **Bruno Oštrić, Niko Popović, Ivan Vlahek, Maja Maurić Maljković:** Utjecaj polimorfizma *TLR4* gena na sastav i kvalitetu mlijeka mliječnih krava/Influence of *TLR4* gene polymorphism on the composition and quality of milk in dairy cows
6. **Sabahudin Tahmaz, Midhat Glavić, Vesna Gantner, Muamer Pekmez:** Uporaba rezultata kontrole mliječnosti u prevenciji pojave metaboličkih poremećaja u mliječnom govedarstvu u Federaciji Bosne i Hercegovine/Use of milk recording results in the prevention of metabolic disorders in dairy cattle in the Federation of Bosnia and Herzegovina
7. **Dushica Santa, Sonja Srbinovska, Marija Zdravkovska, Martina Deskovska Matovska, Kocho Porchu:** Digitalizacija i spremnost za primjenu umjetne inteligencije na farmama ovaca i koza u Sjevernoj Makedoniji/Digitalization and AI readiness of sheep and goat farms in North Macedonia
8. **Dario Domović, Zvonimir Mijadzikovic, Maja Ferencakovic, Mario Shihabi, Vladimir Brajkovic, Boris Lukic, Nikola Raguž, Marija Špehar, Ino Curik, Nataša Mikulec:** Analiza svojstava koagulacije mlijeka holstein krava u Hrvatskoj/Analysis of milk coagulation properties in Holstein cattle in Croatia
9. **Dora Ceranac, Zdenko Ivkić, Ante Kasap, Marija Špehar:** Polimorfizam beta-kazeina i povezanost s genomskim uzgojnim vrijednostima svojstava mliječnosti holstein pasmine u proizvodnji A2 mlijeka/ Beta-casein polymorphism and its association with genomic breeding values for dairy traits in Holstein cattle for A2 milk production
10. **Tina Bobić, Pero Mijić, Nikola Raguž, Boris Lukić:** Infracrvena termografija kao alat za otkrivanje mastitisa kod mliječnih krava/Infrared thermography as a tool for mastitis detection in dairy cows
11. **Miroslav Benić, Nino Maćešić, Goran Bačić, Eva Postružin, Antonela Bagarić, Gordan Kompes, Boris Habrun, Sanja Duvnjak, Marija Cvetnić, Luka Cvetnić:** Podudarnost klasične identifikacije streptokoka iz sekreta vimena krava i molekularne analize korištenjem 16S rRNA/Comparison of classical and 16S rRNA molecular identification of streptococci isolated from cow udder secretion

12. **Luka Cvetnić, Marija Cvetnić, Nino Maćešić, Goran Bačić, Eva Postružin, Antonela Bagarić, Gordan Kompes, Boris Habrun, Sanja Duvnjak, Miroslav Benić:** *Spa*-tipovi bakterije *Staphylococcus aures* izdvojene iz sekreta vimena krave/*Spa* types of *Staphylococcus aureus* isolated from cow udder secretion
13. **Maja Maurić Maljković, Niko Popović, Tomislav Mašek, Frédéric Farnir, Mladenka Vukšić, Matija Jurić:** Genomska karakterizacija hrvatskih izvornih pasmina magaraca i analiza povezanosti SNP genotipova sa sastavom mlijeka magarice - GeMa/Genomic characterisation of Croatian indigenous donkey breeds and anaysis of the association between SNP genotypes and donkey milk composition - GeMa
14. **Ante Ivanković, Jelena Ramljak:** Utjecaj razmaka mužnji na količinu i kemijski sastav mlijeka magarica/Effect of the milking interval on yield and chemical composition of donkey milk
15. **Zvonimir Prpić, Josip Vrdoljak, Miljenko Konjačić, Nikolina Kelava Ugarković, Antun Kostelić:** Nepatogeni čimbenici zdravlja vimena alpina koza/Non-pathogenic factors affecting udder health in Alpine goats
16. **Ante Kasap, Zdravko Barać, Jelena Ramljak, Valentino Držaić, Boro Mioč, Darko Jurković, Zdenko Ivkić, Dora Ceranac, Dolores Barać, Livio Švić, Lidija Maurović Košćak, Marija Špehar:** Unapređenje otpornosti uzgoja ovaca na klimatske promjene korištenjem genomike/Enhancing climate resilience in sheep breeding through genomics
17. **Sanja Furmeg, Vesna Jaki Tkalec, Marija Denžić Lugomer, Tiana Novosel, Damir Pavliček, Ana Končurat, Ivka Kvaternjak, Dijana Mijač Dretar, Maja Đokić:** Sustavno uzorkovanje u okviru EKOREG projekta kao preduvjet valjanosti rezultata laboratorijskog ispitivanja/Systematic sampling in the EKOREG project as a prerequisite for the validity of laboratory test results
18. **Marija Denžić Lugomer, Ana Končurat, Damir Pavliček, Marija Sedak, Bruno Čalopek, Matej Krištić, Matea Pek, Tomislav Sukalić:** Koncentracije laktoferina u mlijeku magarica s različitih uzgojnih gospodarstava u Hrvatskoj/Lactoferrin concentrations in donkey milk from different breeding farms in Croatia
19. **Matej Krištić, Ana Končurat, Marija Denžić Lugomer, Damir Pavliček, Marija Sedak, Bruno Čalopek, Matea Pek, Tomislav Sukalić:** Koncentracije lizozima u svježem mlijeku magarica s hrvatskih gospodarstava/Lysozyme concentrations in fresh donkey milk from Croatian farms
20. **Marina Bogdanović, Petar Sikimić, Milan Bogdanović, Radoslava Savić Radovanović:** Mlijeko kopitara kao osnova za funkcionalne mliječne proizvode: mogućnosti i izazovi/Equid milk as a basis for functional dairy products: opportunities and challenges
21. **Darija Bendelja Ljoljić, Matija Imbriovčan, Ivica Kos, Vesna Jaki Tkalec, Sanja Furmeg, Milna Tudor Kalit, Samir Kalit, Iva Dolenčić Špehar:** Utjecaj dodatka pirea od rajčice i paprike na kvalitetu i potrošačku prihvatljivost koncentriranog jogurta/Effect of tomato and pepper purée addition on the quality and consumer acceptance of concentrated yoghurt

22. **Tarik Dizdarević, Amna Buljetović, Lejla Jasenković-Habul, Svijetlana Sakić-Dizdarević:** Kvaliteta i mikrobiološka sigurnost tradicionalnih spontano fermentiranih mliječnih proizvoda sarajevske regije/Quality and microbiological safety of traditional spontaneously fermented dairy products from the Sarajevo region
23. **Mira Radovanović, Marina Hovjecki, Ana Šatrić, Jelena Miočinović:** Utjecaj obogaćivanja sojinim proteinima na teksturalna i senzorska svojstva kefira od kozjeg mlijeka bez laktoze/Effect of soy protein fortification on the textural and sensory properties of lactose-free goat milk kefir
24. **Ajla Polovina, Ajla Ombašić, Svijetlana Sakić-Dizdarević, Munevera Begić, Lejla Jesenković-Habul, Tarik Dizdarević:** Kvaliteta mliječnog kefira ovisno o tretmanu dugotrajno korištenih kefirnih zrna/Milk kefir quality as affected by the treatment of long-term maintained kefir grains
25. **Dajana Vukić, Mirela Iličić, Jovana Degenek, Maja Bjekić, Katarina Kanurić, Branimir Pavlić, Zoran Zeković, Vladimir Vukić:** Primjena različitih oblika kadulje u proizvodnji funkcionalnoga svježeg sira/Application of sage in the production of functional fresh cheese
26. **Marijana Blažić, Vedrana Pleš, Elizabeta Zandona, Katarina Miladin, Ines Cindrić:** Promjene teksturalnih svojstava polutvrdog sira s dodatkom vodenog ekstrakta maslinova lista tijekom zrenja/The effect of aqueous olive leaf extract on the textural properties of semi-hard cheese during ripening
27. **Samir Kalit, Tea Židak, Iva Dolenčić Špehar, Darija Bendelja Ljoljić, Nataša Mikulec, Ante Rako, Milna Tudor Kalit:** Utjecaj godine proizvodnje na senzorsku kvalitetu hrvatskih ovčjih i kozjih sireva/Impact of production year on the sensory quality of Croatian sheep and goat cheeses
28. **Ana Šatrić, Marina Hovjecki, Mira Radovanović, Aleksandar Ignjatović, Predrag Perišić, Jelena Miočinović:** Utjecaj zrenja u vakuumu i salamuri na karakteristike bijeloga ovčjeg sira u salamuri/Effect of ripening in vacuum and brine solution on the characteristics of sheep white brined cheese
29. **Maida Zvrko, Tarik Dizdarević, Munevera Begić, Asim Skrobo, Miroljub Barać, Nevena Pažin, Zlatan Sarić:** Karakteristike industrijski proizvedenog PGI travničkog sira ovisno o razdoblju proizvodnje i uvjetima zrenja i skladištenja/Characteristics of industrially produced PGI Travnički cheese depending on production period and ripening and storage conditions
30. **Danica Savanović, Ana Velemir, Aleksandar Savić, Zlatan Sarić, Jovan Banjac, Sana Mikač:** Utjecaj uvjeta proizvodnje na mineralni i masnokiselinski sastav hercegovačkog sira (sir iz mijeha)/Effect of production conditions on mineral and fatty acid composition of Herzegovinian cheese (Sir iz mijeha)
31. **Mersiha Alkić-Subašić, Samir Čamdžija, Sanela Alibegović, Ehlimana Rakita, Josip Jurković, Jasmina Tahmaz:** Mikrobiološka kvaliteta tradicijskih sireva od mlijeka autohtone bosanskohercegovačke pasmine buša/Microbiological quality of traditional cheeses from an indigenous Bosnia and Herzegovina Busha breed
32. **Danica Savanović, Ana Velemir, Jovo Savanović, Zlatan Sarić, Danka Babić:** Fizikalno-kemijska svojstva sira za roštilj (Queso Blanco) s dodatkom češnjaka i odabranoga začinskog bilja/Physicochemical properties of grilling cheese (Queso Blanco) with the addition of garlic and selected herbs

33. **Sonja Srbinovska, Valentina Jovchevska, Dushica Santa, Kocho Porchu:** Bijeli salamurni sir od mlijeka ovčepoljske pramenke: potencijal za zaštitu tradicijskog proizvoda/ White brined cheese from Ovchepolian Pramenka: protection potential of a traditional product
34. **Zorica Radulović, Marina Ivanović, Milica Mirković, Nemanja Mirković, Vesna Anđelković, Jelena Miočinović, Ana Šatrić:** Test izazova i potencijal rasta *Listeria monocytogenes* u mladom siru/Challenge test and growth potential of Listeria monocytogenes in young cheese
35. **Olga Kopitović, Slavko Mirecki, Milena Đokić, Božidarka Marković, Jelena Miočinović:** Sadržaj slobodnih masnih kiselina u polutvrdim sirevima iz različitih vrsta mlijeka/Content of free fatty acids in semi-hard cheeses from different types of milk
36. **Katarina Kanurić, Mirela Iličić, Dajana Vukić, Vladimir Vukić, Jovana Degenek, Senka Popović, Nevena Hromiš:** Teksturalna svojstva i boja mozzarella sira u alternativnim sustavima pakiranja/Textural properties and colour of mozzarella cheese in alternative packaging systems
37. **Radoslava Savić Radovanović, Slobodanka Janićijević, Milijana Sinđić:** Mikrobiološka kvaliteta sladoleda u razdoblju od 2021. do 2025. godine na području grada Beograda/Microbiological quality of ice-cream during period 2021-2025 in the city of Belgrade
38. **Mirela Lučan Čolić, Lucija Tomljanović, Martina Antunović Vicić:** Razvoj funkcionalnog sladoleda uz dodatak nusproizvoda prerade jagode/Development of functional ice cream enriched with strawberry processing by-products
39. **Milna Tudor Kalit, Patricia Kunić, Darija Bendelja Ljoljić, Iva Dolenčić Špehar, Ivica Kos, Lea Pollak, Iva Ladan, Ante Rako, Klemen Potočnik, Samir Kalit:** Primjena liofiliziranoga kobiljeg mlijeka u prahu u proizvodnji sladoleda dodane nutritivne vrijednosti/Application of freeze-dried mare's milk powder in the production of ice cream with added nutritional value
40. **Elena Slivka, Mladenka Vukšić, Tomislav Mikuš:** Tehnološki postupci u proizvodnji proteina sirutke i njihovi rizici/Technological processes in whey protein production and their risks
41. **Ema Pšeničnjak, Irena Barukčić Jurina, Rajka Božanić, Edita Juraga, Ana Jurinjak Tušek, Katarina Lisak Jakopović:** Razvoj probiotičko-proteinskog napitka na bazi kisele sirutke/Development of a probiotic high-protein beverage based on acid whey
42. **Jasmina Tahmaz, Zlatan Sarić:** Mogućnosti primjene kazeina kao enkapculacijskog nosača/Application of casein as possible encapsulation carrier: a review
43. **Martina Banić, Ana Butorac, Maja Zečević, Silvija Vidaković, Andreja Leboš Pavunc, Katarina Butorac, Jasna Novak, Jagoda Šušković, Blaženka Kos:** Bioaktivni peptidi - vrijedni funkcionalni sastojci nusproizvoda mliječne industrije/ Bioactive peptides - valuable functional compounds in dairy industry by-products
44. **Bojan Matijević:** Umjetna inteligencija u mljekarskoj industriji: između tehnoloških mogućnosti i primjene/ Artificial intelligence in the dairy industry: exploring the gap between innovation and adoption
45. **Ivana Pejanović, Nemanja Kljajević, Nada Šmigić:** Validacija higijenskog dizajna opreme primjenom modela stvaranja biofilma/Validation of hygienic equipment design using industry-derived biofilm models

46. **Katarina Pajić, Marija Pajić, Nenad Popov, Ljubica Andrić, Radoslava Savić Radovanović, Ksenija Čobanović, Dalibor Todorović:** Prisutnost potencijalno patogenih bakterija i antimikrobna rezistencija izolata iz sirovoga kobiljeg mlijeka u AP Vojvodini/Presence of potentially pathogenic bacteria and antimicrobial resistance of isolates from raw mare's milk in the autonomous province of Vojvodina

47. **Vesna Očić, Zoran Grgić, Mario Njavro, Josip Juračak, Branka Šakić Bobić, Tajana Čop, Dubravka Mandušić, Petra Posedel Šimović, Marina Ninčević, Bruno Škrinjarić:** Usvajanje inovativnih tehnologija za ublažavanje klimatskih promjena u mliječnom govedarstvu/Dairy4climate/Adoption of innovative technologies for climate change mitigation in dairy farming/Dairy4Climate

Komisija za izbor najboljeg postera
/Committee members of the best poster selection:
Nada Vahčić, Eva Pavić, Dražen Čuklić

Pokrovitelji / Patrons

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih Republike Hrvatske

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva Republike Hrvatske

EFFoST

The European Federation of Food Science & Technology

Glavni sponzor / General sponsor

Dukat

Sponzori / Sponsors

Vindija EST. 1959

Podravka Agri

BELJE 1697

Izlagači / Exhibitors

FANON

BIOKOM

PROBIOTIK

iff

GEA Engineering for a better world.

KemoLab d.o.o.

Labtim

Labena

NOACK

METTLER TOLEDO Your Partner in Precision™

PALCONutrifit

OBAVIJEST AUTORIMA

Izlaganja su podijeljena po tematskim cjelinama. Rasprava slijedi uza svakog predavanja.
Molimo da svoje izlaganje prilagodite predviđenoj satnici navedenoj u programu.

Prijava, kotizacija i smještaj

Molimo sudionike da svoje prijave za sudjelovanje i smještaj izvrše što ranije.
Za sva pitanja oko smještaja možete izravno kontaktirati hotel Eden u Rovinju.
Kotizacija iznosi 250 eura (s PDV-om).
Kotizacija za članove Hrvatske mljekarske udruge iznosi 190 eura (s PDV-om).
Kotizacija se uplaćuje se IBAN Hrvatske mljekarske udruge HR5423600001101408596 prema ponudi koju ćemo Vam poslati e-poštom nakon primitka prijave. Kotizacija uključuje slobodan pristup svim izlaganjima i događanjima simpozija, tehničku podršku, materijale simpozija i potvrdu o sudjelovanju.

Povlaštena cijena smještaja u Hotelu Eden**** za sudionike Simpozija:
Dvokrevetna soba - puni pansion
(cijena po osobi/danu) - 67 €
Jednokrevetna soba - puni pansion
(cijena po osobi/danu) - 99 €

U cijenu smještaja je uključeno noćenje na bazi punog pansiona (ručak i večera na dan dolaska (25.11.), doručak, ručak i večera na dane 26.11.2026. i 27.11.2026., te doručak na dan odlaska (28.11.2026.), te korištenje hotelskog wellness centra i fitnessa, Wi-Fi i parking.

Prilikom odabira smještaja na web stranici hotela www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden, sudionici trebaju upisati naziv promo koda HMU2026 ili se mogu javiti rezervacijskom centru hotela uz napomenu na koji simpozij dolaze.

Službeni jezici Simpozija su hrvatski i engleski.

Potvrda o sudjelovanju na simpoziju šalje se mailom na zahtjev sudionika.

Objavljivanje sažetka/rada u Zborniku ostavlja mogućnost naknadne objave priopćenih znanstvenih radova u časopisu Mljekarstvo (https://hrcak.srce.hr/mljekarstvo) ili u drugim publikacijama uz uobičajen postupak recenzije.

Detaljne informacije možete naći na web stranici https://mljekarski-simpozij.hmu.hr/

Organizator:
Hrvatska mljekarska udruga
Prolaz F. Hadžića 2, 10000 Zagreb, Hrvatska
hmu@hmu.hr
www.hmu.hr

AUTHOR INFORMATION

Lectures are divided into thematic sections. Discussion follows each presentation.
Please adjust your presentation to program schedule.

Application, registration fee and accomodation

We kindly ask all participants to apply for participation and accommodation as early as possible.
For all accommodation questions you can contact hotel Eden in Rovinj.
Registration fee per participant is 250 € (including VAT.). Registration fee for Croatian Dairy Union members is 190 €.
Registration fee should be paid to IBAN HR5423600001101408596, BIC/SWIFT ZABAHR2X according to invoice which you will receive on your e-mail after registration. Registration fee includes access to all presentation and program events, technical support, symposium materials and participation certificate.

Discounted accomodation prices in Hotel Eden**** for Symposium participants
Accomodation - Hotel Eden**** in Rovinj:
Double-room - full bord
(price per person/day) - 67 €
Single-room - full bord
(price per person/day) - 99 €

The accommodation price includes: full-board accommodation (lunch and dinner on the day of arrival (25 November), breakfast, lunch and dinner on 26 and 27 November 2026, and breakfast on the day of departure (28 November 2026); use of the hotel's wellness centre and fitness facilities, Wi-Fi and parking

When choosing accommodation on the hotel's website www.maistra.com/hr/smjestaj/hotel-eden, participants should enter the name of the promo code HMU2026 or they can call the hotel's reservation center and note which symposium they are coming to.

The official languages of the Symposium are Croatian and English.

Certificate of attendance will be sent on request by email.

Publication of abstracts or papers in the Book of abstracts/Papers enables subsequent publication of presented papers in a thematic issue of Mljekarstvo (https://hrcak.srce.hr/en/mljekarstvo) or in other publications.

For further information please visit our website https://mljekarski-simpozij.hmu.hr/

Organizer:
Hrvatska mljekarska udruga
Prolaz F. Hadžića 2, 10000 Zagreb, Croatia
hmu@hmu.hr
www.hmu.hr