

## ZAKLJUČNA KONFERENCA PROJEKTA LIFE for Acid Whey

Napredni načini izrabe potenciala sirotke: prehod iz okoljskega roblema v dragocen naravni vir

15. februar 2022, Hotel Mons, Ljubljana

V organizaciji podjetja Arhel d.o.o. in Inštituta za mlekarstvo in probiotike

### PROGRAM PREDAVANJ

	Predavatelj	Ustanova	Naslov predavanja
<b>8:00-9:00</b>			Registracija in jutranja kava
<b>9:00-9:10</b>	Nataša Poklar Ulrih	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta	<b>Otvoritev, pozdravni nagovor</b>
<b>UVOD, STANJE V SLOVENIJI, TEHNOLOŠKE REŠITVE</b>			
<b>9:10-9:25</b>	Maja Zupančič Justin	Arhel d.o.o.	<b>Sirotka: okoljski problem ali dragocen naravni vir – izhodišča projekta LIFE for Acid Whey in LAKTIKA</b>
<b>9:30-9:50</b>	Barbara Rupnik	Gospodarska zbornica Slovenije	<b>Sirotka v slovenski mlekarski industriji</b>
<b>9:55-10:10</b>	Svetlana Vidovič, Robert Berce	Bering d.o.o.	<b>Procesne tehnologije za predelavo sirotke: izzivi in rešitve za mlekarsko industrijo, izdelovalce surovin in biotehnoška podjetja</b>
<b>10:15-10:30</b>	Irena Petrinič	Univerza v Mariboru, Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo	<b>Preizkušanje različnih gonilnih raztopin s procesom osmoze za koncentriranje kisle sirotke</b>
<b>10:35-10:50</b>	Sara Dermota Prebil	BIA Separations d.o.o.	<b>Uporaba kromatografskih postopkov na monolitnih kolonah za izolacijo proteinov in drugih bioaktivnih molekul v živilski industriji</b>
<b>10:55-11:10</b>			Odmor za kavo
<b>SIROTKINI PROTEINI, INDUSTRIJSKA IZOLACIJA IN PRIDOBIVANJE</b>			
<b>11:10-11:30</b>	Jernej Oberčkal	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Inštitut za mlekarstvo in probiotike	<b>Hranilne, funkcionalne in bioaktivne lastnosti sirotkinih proteinov ter z njimi povezane rabe</b>
<b>11:35-11:55</b>	Marko Kete	Arhel d.o.o.	<b>Razvoj metode in optimiziranega industrijskega postopka izolacije laktoferina</b>
<b>12:00-12:15</b>	Nika Osel	Univerza v Ljubljani, Fakulteta za farmacijo	<b>Razvoj analiznih metod za vrednotenje laktoferina in izbranih sirotkinih proteinov</b>
<b>12:20-12:35</b>	Blaž Grilc	Univerza v Ljubljani, Fakulteta za farmacijo	<b>Razvoj farmacevtske formulacije z laktoferinom za ohranjanje</b>

Predavatelj	Ustanova	Naslov predavanja
		<b>zdravega ravnovesja črevesne mikrobiote</b>
<b>12:40-12:55</b>	Špela Gruden Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo	<b>Protimikrobna aktivnost peptidov, pridobljenih z encimsko hidrolizo laktoferina</b>
<b>13:00-14:30</b>		Malica, ogled posterjev
<b>BIOTEHNOLOŠKA IZRABA SIROTKE</b>		
<b>14:30-14:50</b>	Bojana Bogovič Matijašič Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Inštitut za mlekarstvo in probiotike	<b>Biotehnološka uporaba sirotke</b>
<b>14:55-15:10</b>	Diana Paveljšek Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Inštitut za mlekarstvo in probiotike	<b>Izkoriščanje kisle sirotke za gojenje mlečnokislinskih bakterij in pridobivanje koristnih metabolitov</b>
<b>15:15-15:30</b>	Romana Marinšek Logar Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za mikrobiologijo	<b>Pridobivanje bioplina iz sirotke</b>
<b>15:35-15:50</b>	Irena Barukčič Univerza v Zagrebu, Fakulteta za živilsko tehnologijo in biotehnologijo	<b>Sirotka kot dragocen vir funkcionalnih napitkov</b>
<b>15:55-16:10</b>	Maja Bjelošević Univerza v Ljubljani, Fakulteta za farmacijo	<b>Uporaba sirotke v kozmetologiji: primeri kozmetičnih izdelkov</b>
<b>16:10 – 17:00</b>		Druženje, ogled posterjev, zaključek