

# 6. NOĆ ZNANOSTI NA PTFOS-U



**9. prosinca 2022.**

**PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**  
Franje Kuhača 18, Osijek

# RADIONICE



MINISTARSTVO ZNANOSTI  
I OBRAZOVANJA  
REPUBLIKE HRVATSKE

## TAJNI SVIJET U KAPLJICI VODE

Radionica će prikazati mikrobiološki sastav vode te razlike koje ovise o vrsti i tehnološkom postupku prerade vode. Sudionici radionice imati će priliku saznati i praktično vidjeti kako se provodi mikrobiološka analiza vode te vidjeti podloge s pozitivnim i negativnim rezultatima iste. Također će saznati o utjecaju mikrobiološkog sastava vode na zdravlje ljudi. Tijekom održavanja radionice, sudionici će pomoću mikroskopa pogledati i moći uočiti razlike u mikrobiološkom sastavu površinske, podzemne i vode za piće.

## ZNANOST U KUHINJI

Na radionici će sudionicima biti omogućena izrada šarenih voćnih špageta, pri čemu će se upoznati sa širokom primjenom agara i želatine u prehrambenoj industriji.

## 50 NIJANSI PIVE

Kratak uvod u senzoriku piva, isprobavanje različitih piva; osnove kuhanja piva na Breumeister-u (upoznavanje sirovina i procesa proizvodnje)

## FORENZIKA MEDA

Znate li kako se određuje vrsta meda? Koje su razlike između vrsta meda? Kakvih sve boja i okusa med može biti? Sve ovo doznat ćete u našem malom laboratoriju za „forenziku“ meda.

## ČAROBNA NOĆNA BIOAZA

Dosta vam je užurbanog tempa i gužvi što vam pruža svakodnevnicu? Žudite za oazom mira i povezivanjem s prirodom? Imamo lijek za vas- naša čarobna noćna BIOAZA. Osim što ćemo vam pokazati kako da napravite BIOproizvode koje će nahraniti vašu kožu, moći ćete uživati u pravoj maloj BIOazi koja će nahraniti vašu dušu! Zvuči čarobno? Čekamo vas!

## NJEGOVO VELIČANSTVO-SLADOLED

Bilo ljeta ili zima, sladoled je omiljena mliječna poslastica svih uzrasta. Što je to što sladoled čini tako ukusnim, a zdravim? Koji je prvi sladoled proizveden u Republici Hrvatskoj, a koji su najčudniji okusi sladoleda? Može li konzumiranje ove slastice prouzrokovati glavobolju? Na radionici možete saznati odgovore na ova, ali i mnoga druga pitanja te vidjeti postupak proizvodnje sladoleda! Zvuči primamljivo, zar ne?

## KOJA JE TVOJA PORCIJA?

Već smo naučili da treba jesti raznoliko i da sve skupine namirnica trebaju biti zastupljene u danu. Ali koliko, uvijek ostaje pitanje.

Što je porcija, a što preporučeno serviranje? Kroz različite aktivnosti otkriti ćemo kolika je naša porcija određene namirnice, usporediti to s preporučenim serviranjem te što nam sve u našoj okolini može pomoći u određivanju serviranja. Aktivnosti povezuju veličinu serviranja, vaganje te znanje o deklaraciji i informacijama koje su dostupne potrošaču. Koliko serviranja stane u našu porciju te koliko se služimo informacijama na deklaraciji otkriti ćemo kroz radionicu Koja je tvoja porcija?

## INKAPSULACIJA

Mnoge inkapsulirane proizvode, poput lijekova ili dodataka prehrani, susrećemo u svakodnevnom životu. Što je inkapsulacija i kako se provodi? Kako izgledaju uređaji za inkapsulaciju? Kakva svojstva imaju inkapsulirani proizvodi i što se sve može inkapsulirati? Ukoliko Vas zanimaju odgovori na prethodna pitanja, onda je naša radionica pravo mjesto za usvajanje novih znanja.

## RAZGRADNJA ORGANSKOG OTPADA POMOĆU ŠARENIH GLJIVA

Gljive doprinose brojnosti i raznolikosti živih organizama na Zemlji, sudjeluju u razgradnji organskih tvari i bez njih prirodna ravnoteža ne bi bila ostvariva.

Na koji način gljive razgrađuju organski otpad?

Što sve može nastati kada se (nekorisni) organski otpad obradi pomoću šarenih gljiva i kako se nastali produkti mogu koristiti u svakodnevnom životu?

Odgovore na ova pitanja potražite na našoj radionici i otkrijte mogućnosti šarenih gljiva te vrijednost različitog organskog otpada prije i poslije biološke obrade.

## LEDENO DOBA U KEMIJSKOM LABORATORIJU

Radionica će na zanimljiv način prikazati moć rashladnog sredstva, tekućeg dušika u brzom hlađenju određenih tvari. Sudionici će vidjeti kako dobiti tekući zrak, kruti CO<sub>2</sub> (suhi led), brzo zamrznuti različiti biljni materijal i ostalo. Također će zanimljivim pokusima dobiti osnovne informacije o faznim prijelazima, isparavanju, sublimaciji, kristalizaciji.