Komisija za priznanja je izbrala tri diplome, **ki vsaka zase predstavljajo pomembno in aktualno problematiko v živilski industriji in prehrani.** Vse obravnavajo pomembne teme, ki se zdijo včasih obrobne, čeprav to nikakor niso.

**Karmen MAJERIČ za diplomsko delo z naslovom:**

**PRIPRAVA ENTERALNE PREHRANE IZ ŽIVIL V DOMU UPOKOJENCEV VRHNIKA**

**Komisija podeljuje priznanje za rezultate, za katere je malo objavljenih eksperimentalnih podatkov, so pa zelo pomembni podatki za domove starejših ter za kakovostno staranje starostnikov v naši družbi.**

Diplomantka je v svojem diplomskem delu spremljala pripravo enteralne hrane iz svežih živil v domu starostnikov, analizirala njeno hranilno in energijsko vrednost ter primerjala s pripravljenimi formulami. V rezultatih je razpravljala o razkoraku med smernicami, priporočili, ceno in humanimi pristopi k obravnavi starostnikov.

Naloga je bila izdelana v Domu upokojencev Vrhnika

Mentorica: Ksenija Ekart, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Somentorica: Barbka Košir, dipl. med. sestra

**Aleš KOZAR za diplomsko delo z naslovom:**

**UPORABLJENA EMBALAŽA ZA PAKIRANJE MESNIH IZDELKOV IN OBVEZNO POROČANJE O NJENEM NASTANKU**

**Komisija podeljuje priznanje za zanimivo raziskavo povezano z odpadno embalažo in sledljivostjo le-te.**

Diplomant je v svojem diplomskem delu obravnaval odpadno embalažo na primeru mesne industrije. Preučil je sledljivost embalaže, ravnanje z embalažo in plačevanje embalažnine. Z rezultati diplomskega dela je bilo podjetju olajšano poročanje o nastajanju odpadne embalaže ter pripravljen program za vodenje teh evidenc za vsak embalažni material posebej.

Naloga je bila narejena v Panviti MIR v Gornji Radgoni.

Mentorica: Polonca LESKOVAR MESARIČ, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Somentorica: Špela FEKONJA, dipl. san. ing., Panvita MIR Gornja Radgona

**Nejc ŽUPEC za diplomsko delo z naslovom:**

**VPLIV RAZLIČNIH VRST KVASOVK NA POTEK ZORENJA PENINE**

**Komisija podeljuje priznanje za zanimivo raziskavo s področja tehnologije vina, ki je odprla vprašanja še za nadaljevanje raziskav.**

Diplomant je v svojem diplomskem delu raziskoval 4 tipe selekcioniranih šampanjskih kvasovk za proizvodnjo penečih vin po metodi charmat ter po končani sekundarni fermentaciji in ostalih tehnoloških postopkih spremljal potek zorenja penečega vina glede na kemične in senzorične lastnosti. Ugotovil, da so taki industrijski poskusi zelo kompleksni, terjajo veliko znanja, predvsem pa, da bi bilo smiselno podaljšati eksperimentalni del še na daljši čas, saj bi z daljšim zorenjem prihajalo do večjih razlik med vzorci. Za vinske kleti pa so take odločitve zelo pomembne.

Naloga je bila narejena v Radgonskih goricah v Gornji Radgoni.

Mentorica: Zdenka MASTEN, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Somentorica: Klavdija TOPOLOVEC ŠPUR, univ. dipl. ing. kmet., Radgonske gorice, Gornja Radgona d.o.o.