Maribor, 21. junij 2018

**POSEBNA PRIZNANJA ŠTUDENTOM ZA DIPLOMSKA DELA**

Komisija za priznanja je izbrala 2 diplomi, **ki vsaka zase predstavljata pomembno in aktualno problematiko v živilski industriji.** Obe poudarjata pomemben začetek in konec prehranske verige, torej surovine, tehnološko opremo v proizvodnji ter na koncu čim bolj varno hrano za potrošnika in čim manj obremenjeno okolje.

Posebno priznanje NAJDIPLOMANTKA dobi:

**Patricija ERDELA za diplomsko delo z naslovom:**

**VPLIV PROCESNIH PARAMETROV CIP ČIŠČENJA NA MIKROBIOLOŠKO USTREZNOST ČISTOSTI AVTOCISTERN**

**Komisija podeljuje priznanje za rezultate, za katere je malo objavljenih eksperimentalnih podatkov, so pa zelo pomembni za učinkovite prakse v podjetjih, tako z vidika varne proizvodnje hrane, kakor tudi okoljevarstva.**

Diplomantka je v svojem diplomskem delu spremljala čiščenje avtocistern s CIP čiščenjem ter določala spodnjo mejno vrednost koncentracije čistila, ki še zagotavlja ustrezno mikrobiološko učinkovitost. S tem je nakazala , da so v industriji nenehno možne izboljšave, tako glede varovanja okolja, učinkovitosti delovanja kakor tudi finančnih prihrankov v podjetju.

Naloga je bila izdelana v Pomurskih mlekarnah d.d. v Murski Soboti.

Mentorica: Silva Hostnik, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Somentorica: Valentina Houbar, univ. dipl. inž. živilske tehnologije, Pomurske mlekarne d.d.

Posebno priznanje NAJDIPLOMANTKA dobi:

**Sara KAUČIČ za diplomsko delo z naslovom:**

**PRIMERJAVA VSEBNOSTI Na-NITRITA IN SENZORIČNIH LASTNOSTI HRENOVK IZ KONVENCIONALNE IN EKOLOŠKE PROIZVODNJE**

**Komisija podeljuje priznanje za zanimivo raziskavo povezano s trendi v sodobni prehrani.**

Diplomantka je v svojem diplomskem delu obravnavala konvencionalno in ekološko proizvodnjo hrenovk ter se osredotočala na aditiv Na-nitrit v hrenovkah. Ugotavljala je tudi senzorične lastnosti končnih izdelkov. Naletela je na razkorak med tem, kaj potrošnik želi videti (lepo barvo, brezhiben zunanji videz) in kaj je morda bolj zdravo. Večkrat pa oboje ni čisto združljivo, zato je potrebno iskati nove tehnološke rešitve in se čim bolj približati zdarvju prijaznim izdelkom in tudi pričakovanjem potrošnikov.

Naloga je bila narejena v Kmetijski zadrugi Rače.

Mentorica: mag. Metka SENEKOVIČ, dr. vet. med.

Somentorica: Simona STERNAD VOGRIN, dr. vet. med., KZ Rače