
**BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER
LJUBLJANA**

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



**POVZETKI DIPLOMSKIH DEL
V LETU 2015**

Ljubljana, december 2015

Barbara BEŠTER in Ksenja AHČIN

VPLIV TEHNOLOŠKEGA POSTOPKA NA KAKOVOST ALBUMINSKE SKUTE

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: mleko, sirotka, sir, albuminska skuta.

IZVLEČKI

Sirotka je stranski proizvod, ki ostane po izdelavi sira. Zaradi visoke vsebnosti proteinov, nekaj mlečne maščobe, laktoze in ostalih sestavin, ki poleg vode ostanejo v sirotki, je v večjih količinah obremenilna za okolje. Z modernimi tehnološkimi postopki lahko ločimo visoko kvalitetne beljakovine od ostalih organskih komponent. Klasičen način predelave sirotke je izdelava sirarske ali albuminske skute. Postopek izdelave skute je le eden od načinov, kako iz sirotke ločimo proteine in jih skupaj z mlečno maščobo zajamemo v okusen izdelek. Pri tem uporabimo postopek segrevanja sirotke, ki ob dodatku kislega medija povzroči izločanje proteinov. Kvalitetno surovo mleko, kontrolirani postopki izdelave sira in predelava sirotke v albuminsko skuto, so pogoji za kvaliteten izdelek. Zahteva za optimizacijo tehnološkega postopka je torej nujno potrebna za kvaliteten ter ekonomsko spremenljiv končni izdelek, ter s tem zadovoljnega kupca in proizvajalca.

Zagovor: 23. 12. 2014

Urban AHČIN**VPLIV ŠPORTNEGA DODATKA KREATINA NA TELO****MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. živ. teh.****Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA****Ključne besede:** športna prehrana, učinki kreatina, dodatki k prehrani, mišice, kreatin monohidrat**IZVLEČEK**

Kreatin je naravna snov, ki je v telesu ljudi in živali, predvsem v mišicah. V prehrani zaužijemo največ kreatina predvsem z rdečim, manj pa tudi z belim mesom in ribami. Telo ga lahko tvori tudi samo, če ima na voljo dovolj aminokislin L-arginina, L-glicina in L-metionina. Kreatin se v telesu shranjuje v obliki čistega kreatina in kreatin fosfata. Precejšnje izboljšanje rezultatov po njegovi uporabi lahko pričakujejo vegetarijanci ter športniki in rekreativci v športih kratkih intervalov, kjer sta potrebni eksplozivnost in moč. Kreatin ni več le dodatek za povečanje moči in mišične mase, temveč dodatek za podaljšanje in izboljšanje kakovosti življenja, ohranjanje mladosti ter možganskih in telesnih funkcij in za ohranjanje splošnega zdravja.

Zagovor: 30. 11. 2015

Matic BAHUN SUHADOLNIK

ZASTOPANOST IN PREPOZNAVNOST KONOPLJINEGA OLJA NA SLOVENSKEM TRGU

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOVA, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: povpraševanje, THC, razmerje, omega (Ω).

IZVLEČEK

Konopljinolje je vrsta olja, ki ga pridobivamo iz konopljinih semen. Ker je gojenje konoplje zelo nadzorovano je v prodaji zelo malo izdelkov iz konoplje. Čeprav se povpraševanje po konopljinem olju stalno večja, ga trgovina uvaža iz tujine da zadovolji povpraševanje po izdelku. Konopljinolje ne sme vsebovati več kot 0,2% THC. V primeru da ima več pa se olje obravnava skladno z Zakonom o proizvodnji mamil. Hranilna vrednost konopljinolja je lahko v malih merah različna odvisno kako so jo gojili in stiskali. Konopljinolje vsebuje veliko maščobno topnih vitaminov predvsem vitamin E, ter mineralov kot so Fosfor, kalij, magnezij, itd. Ker je konopljinolje rastlinskega izvora vsebuje zelo malo nasičenih maščobnih kislin in veliko nenasičenih maščobnih kislin, ki jih lahko s toplotnim procesom uničimo. Konopljinolje pa je tudi dobro za človeka saj njeno razmerje med Ω -6 in Ω -3, ki je točno 3:1 kar je za človeka najboljše.

Zagovor: 20. 2. 2015

Kalina BELUHOVA

BOLGARSKI TRADICIONALNI MLEČNI IZDELKI

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: predelava mleka, toplotna obdelava, sirotka, koagulacija, fermentacija, starter kulture

IZVLEČEK

Bolgarija je dežela, ki ima bogato kulinariko. V sam svetovni vrh spadajo mlečni izdelki, ki jih še danes v mnogih predelih Bolgarije pripravljajo na tradicionalen način. V diplomski nalogi so izmed bolgarskih mlečnih izdelkov predstavljene različne vrste sira, ki jih širša evropska javnost le malo ali sploh ne pozna. Ena izmed njih je sir kurtmač, izdelan iz ovčjega mleka pozne laktacije. Priprava slednjega zahteva poseben način termične obdelave, kar pripomore k zgoščevanju mlečnih sestavin v izdelku. Predstavljeni so tudi drugi fermentirani mlečni izdelki iz ovčjega in kravjega mleka, značilni za bolgarsko podeželje.

Zagovor: 3. 7. 2015

Franci Peter BIČEK

GOSTJE IZ RUSKE FEDERACIJE V SLOVENIJI

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: Rusi, turizem, Renee d. o. o., Slovenija

IZVLEČEK

Diplomsko delo predstavlja profil ruskega gosta, priljubljene destinacije pri nas in postopek potovanja. Namen diplomskega dela je podrobneje opisati goste, ki so za naš turizem, vsaj po mojem mnenju, zelo pomembni. Ruski gostje v Rogaški Slatini namreč opravijo največ nočitev med vsemi, kar znaša skoraj polovico vseh nočitev. Statistični podatki nočitev po hotelih so zbrani iz podatkov podjetja Agencija Renee d.o.o.. Agencija Renee d.o.o., ki velja za največjega ponudnika storitev za ruske goste v Sloveniji, deluje že od leta 1997. Zaposleni so povedali veliko anekdot, saj imajo bogate izkušnje s področja ruskega trga. Ker sem pri njih opravljal praktično izobraževanje, sem imel za njih veliko vprašanj. Poleg pogovorov z zaposlenimi sem v Rogaški Slatini in Portorožu opravil raziskavo. Ciljna skupina so bili ruski gostje, ki so tam bivali čez poletje 2014. S pomočjo ankete sem pridobil direktne odgovore gostov, ki so verjetno najbolj verodostojni. Večina jih je odgovorila, da v Slovenijo prihaja zaradi zdravljenja, lepe narave in dobrih storitev. Veliko vlogo pri tem imajo turistične agencije, ki Slovenijo promovirajo na različnih sejmih.

Zagovor: 3. 12. 2015

Denis BREZOVAR

OBLIKOVANJE CELOSTNE GRAFIČNE PODOBE ČAJNICE PRIMULA

MENTORICA: JANJA BLATNIK, univ. dipl. ekon.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: prehranska samopreskrba, prehrana, skupna kmetijska politika, ekološka pridelava.

IZVLEČEK

V sedanjem času nas mediji velikokrat »bombardirajo« z izrazom samooskrba. Vsaka država teži k čim višji stopnji samooskrbe na čim več področjih, saj je ob izpadu katerekoli, najsi bo nafta, plin, elektrika, predvsem pa hrana, na velikem udaru, kar lahko vsako državo pretrese do socialnih temeljev. Za zagotavljanje prehranske varnosti Slovenije v geografsko in klimatsko podobnih razmerah bi za varno prehransko oskrbo potrebovali na prebivalca najmanj 3000 m² kmetijskih zemljišč v uporabi oziroma 2500–3000 m² obdelovalnih kmetijskih zemljišč. V letu 2009 je po podatkih Statističnega urada Slovenije prišlo na prebivalca 2297 m², kar je skoraj 600 m² manj kot leta 1991. Svetovno povprečje pridelave žit je 0,10 ha na prebivalca, v Sloveniji je zgolj 0,05 ha. To je neugodno, ne zgolj z okoljskega stališča, zanašanje pri eni od osnovnih človeških dobrin na uvoz je v primeru izrednih situacij tovrstno stanje lahko zelo nevarno, kajti če država ne more pridobiti zadostne količine hrane, lahko nastopi lakota. Površinsko ima Slovenija razmeroma neugodno lego za kmetijsko pridelavo, zaradi neokrnjene narave pa ima veliko možnosti za ekološko pridelavo, na tem področju se stanje izboljšuje, a do tam je še razmeroma dolga pot. Znani mislec je nekoč izjavil, »bodi sprememba, ki jo hočeš v svetu«. Ker oba moja starša izvirata iz kmečkega okolja, sem tudi sam veliko časa preživel na podeželju, v kasnejših letih še toliko več časa, in ko spoznaš in okusiš razliko med kupljeno hrano, večinoma neznanega izvora, in lokalno pridelano hrano, po možnosti svojo lastno pridelano hrano, je razlogov za tovrstno usmerjanje toliko več. Ker smo doma postali lastniki malo obsežnejšega vikenda, sam pa veliko pomagam ostarelemu sorodniku na kmetiji, sem se usmeril v raziskavo potencialov tovrstne pridelave in možnosti izkoristka zemljišč v začetku za lastne potrebe, kasneje pa po možnosti tudi tržne.

Zagovor: 13. 4. 2015

Darja CEBIN

RAZLIKE V PREHRANJEVANJU OTROK S PODEŽELJA IN OTROK IZ MESTA

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

SOMENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: prehranjevalne navade, prehrana otrok in mladostnikov, prehranska piramida, hranila, obdobje odraščanja

IZVLEČEK

Prehrano sestavljajo hranilne snovi, ki zajemajo beljakovine, ogljikove hidrate, maščobo, vodo, vitamine, minerale in vlaknine. Potrebno bi jih bilo zaužiti pri vsakem obroku, saj so potrebne za nemoteno delovanje telesa. Ključnega pomena je uravnotežena in raznolika prehrana. Z uživanjem veliko rib, stročnic, sadja, zelenjave in različnih vrst žita iz celega zrna ter pitjem zadostne količine vode, vsaj dva litra dnevno, se posameznik lahko obvaruje pred marsikatero civilizacijsko boleznijo, kot je rak, sladkorna bolezen, bolezni srca in ožilja, itd. Poleg vsega naštetega je pomembna tudi vsakodnevna telesna aktivnost. Zdrava in uravnotežena prehrana je pomembna že v dobi odraščanja, ko se telo prične graditi in razvijati. Otroci naj bi zato dnevno zaužili veliko sadja, zelenjave, mleka in mlečnih izdelkov, veliko vrst žita iz celega žitnega zrna, različnih surovih oreščkov in maščobo, zlasti polinenasičeno v izbranih vrstah rastlinskega in ribjega olja. Hrana mora biti kvalitetna in pestra. V diplomskem delu so predstavljene prehranjevalne razlike med podeželskimi in mestnimi otroki ter način pravilnega prehranjevanja, ki ohranja zdravje otrok, njihovo telo pa tako dobi vsa hranila, potrebna za rast in razvoj. Prehranjevalne navade otrok in njihovo poznavanje zdrave in uravnotežene prehrane so analizirane s pomočjo vprašalnika, navedene so tudi ugotovitve, koliko otrok prihaja iz družin, ki si hrano vsaj delno pridelajo na domačem vrtu. Vprašalnik je bil razdeljen na Osnovni šoli dr. Franceta Prešerna v Ribnici in na Osnovni šoli Oskarja Kovačiča v Ljubljani.

Zagovor: 29 . 9 . 2015

Monika ČUŠ

PSIHOLOŠKI DEJAVNIKI PREHRANJEVANJA OB RAZLIČNIH PRILOŽNOSTIH

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: prehranjevanje, psihološki dejavniki, praznovanje, praznične jedi

IZVLEČEK

V diplomskem delu analiziramo pomembnost psiholoških dejavnikov prehranjevanja ob različnih priložnostih kot so praznovanje rojstnega dneva, božiča, velike noči, novega leta in pomembnega osebnega praznovanja. Z rezultati, ki smo jih dobili s pomočjo ankete, smo ugotovili, da prehranjevalne navade iz otroštva pomembno vplivajo na prehranjevalne navade, ko odrastemo. Pri psihologiji prehranjevanja igra pomembno vlogo tudi spomin, saj nas določene praznične jedi spominjajo na čas otroških dni, dom in družino. Izbrane besede kot so »rojstni dan, božič, velika noč, novo leto, pomembna osebna praznovanja« nas asociirajo na določeno jed, ki je tipična za določeno priložnost. Pri prehranjevanju ob tovrstnih priložnostih ima pomemben vpliv tradicija, kultura in simbolika praznovanj. Na sam izbor prazničnih jedi vplivajo predvsem naše navade in izkušnje z določenimi jedmi. Prehrana, ki je na mizi, ob izbranih priložnostih, je raznolika, bogata, nevsakdanja, zato pojemo več kot sicer. To še posebno velja za sladko hrano, ki v nas ustvarja ugodje. Diplomsko delo prikazuje pomen druženja ob različnih priložnostih, saj družba in praznične jedi ustvarjajo prijetno, sproščeno vzdušje in nas spominjajo na podobne, pretekle dogodke. Različne priložnosti največkrat obeležujemo v krogu družine, sorodnikov ali prijateljev, in jih najraje praznujemo doma.

Zagovor: 3. 7. 2015

Jakob DOLINAR

**VPLIV RAZLIČNIH VRST SKORJE NA TEHNOLOŠKE IN
SENZORIČNE LASTNOSTI POLTRDIH SIROV**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: sir, zorenje, skorja, strošek, senzorična ocena.

IZVLEČEK

Poltrdi siri zorijo najmanj en mesec. Zorimo jih lahko v različnih skorjah. V diplomski nalogi sem skušal ugotoviti, kateri način bi bil najprimernejši za zorenje v manjši sirarni, ki dnevno predela 500 l mleka. Sire sem zoril na štiri različne načine: v čebeljem vosku, v vosku, v poliacetatnem premazu in v naravni skorji. Primerjal sem izgubo teže, potrebno delo in stroške, ki nastanejo pri posameznem načinu. Ugotovil sem, da je najcenejši način zorenja v poliacetatnem premazu, najdražji pa v čebeljem vosku. Največjo izgubo teže med zorenjem ima naravna skorja, najmanjšo pa vosek. Ko stroške in izgube seštejemo, ugotovimo, da je najdražja naravna skorja, najcenejši pa vosek. Senzorično oceno je opravila strokovna komisija in skupina študentov. Najboljšo oceno je dobila naravna skorja, le malo slabšo pa poliacetatni premaz. Seštevek vseh faktorjev je pokazal, da je najboljši način zorenje v poliacetatnem premazu, predvsem zaradi nižje izgube mase od naravne skorje med zorenjem. Sir v vosku ni primeren, sir v čebeljem vosku pa bi bil primeren kot dodatna ponudba.

Zagovor: 3. 7. 2015

Alenka DREMELJ

MLEKOMATI V SLOVENIJI

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: mleko, mlekomat, ankete

IZVLEČEK

Mleko je živilo, ki ima izredno visoko biološko vrednost. Ljudje so ga uživali v surovi obliki že pred 10.000 leti, ko so začeli udomačevati živali. Z razvojem mlekarske industrije je mleko postalo živilo, ki ima lahko dolg rok uporabe. S pasterizacijo in sterilizacijo ne uničimo samo veliko škodljivih mikroorganizmov, ampak tudi hranilne snovi, ki so občutljive na visoke temperature. Naša zakonodaja dovoljuje prodajo svežega, nepasteriziranega mleka pod strogimi higienskimi določili. V letu 2009 se je začelo novo obdobje v uživanju surovega mleka, saj smo takrat v Sloveniji dobili prvi mlekomat. Danes, leta 2015, jih stoji okrog 100. S prodajo mleka iz mlekomatov so kmetje svojemu mleku postavili realnejšo ceno za vse stroške in delo, ki ga opravijo na kmetiji. V diplomskem delu so opisane prednosti in slabosti uporabe mlekomatov. Analiza ankete med potrošniki je pokazala, da so anketiranci zadovoljni z mlekom iz mlekomatov.

Zagovor: 29. 9. 2015

Natalija DREMELJ

VINSKE POTI V TURISTIČNI PONUDBI PTUJA

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: Ptuj, zidanica, vinograd, vinska klet, Haloze.

IZVLEČEK

Vinogradi, vinska trta, vinske kleti, klopotec ... To je le nekaj stvari, ki jim v diplomskem delu namenjam zelo veliko pozornosti. Uvodoma je predstavljeno mesto Ptuj, saj se osredotočam predvsem na vinorodni okoliš Podravje, kamor spada tudi Ptuj. Predstavljeni sta bogata zgodovina mesta in njegova kultura. Podrobneje je predstavljena zgodovina vinskega turizma, opredeljene so razmere po drugi svetovni vojni in primerjane z današnjimi. Pojasnjeno je tudi, kakšen odnos do vina in vinske trte so imeli v preteklosti Stari Egipčani in Grki, Etruščani ter Stari Rimljani in kaj jim je vino pomenilo v Antiki. V diplomskem delu sem raziskovala, kje se začnejo vinske poti in kaj je za njih značilno ter kako potekajo. Proučevala sem tudi, kako dobro ljudje poznajo Haloze, saj so mnogim dokaj neznano področje. Podrobneje se osredotočam na vinske kleti. Raziskovala sem, kakšen je odnos kletarjev do vina in kleti. Izpostavljam peščico kleti, ki so glede na raziskavo ljudem najbližje. Ena izmed njih je Vinska klet Ptuj, ki je najstarejša ohranjena klet na Slovenskem. Opravila sem tudi spletno anketo na temo diplomskega dela. Zanimalo me je predvsem, ali ljudje vedo, katero je najstarejše mesto v Sloveniji, kdo so brentarji, čemu služi klopotec in čemu so vinske kleti dejansko namenjene. Delo je zaključeno z razmišljanjem o tem, koliko novih dejstev sem spoznala o vinorodnih pokrajinah in o vsem, kar je povezano z vinom in njegovo kulturo.

Zagovor: 22. 6. 2015

Matevž ERJAVEC

PLANIRANJE DEGUSTACIJSKEGA MENIJA

MENTORICA: MARJETA CEVC, dipl. org. tur.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: degustacijski meni, vino, hodi, surovine, cena.

IZVLEČEK

Degustacijski meni je meni, ki gostu na neki način predstavi filozofijo restavracije. Sam namen teh menijev se razlikuje glede na raven restavracije. Pri višjih cenovnih restavracijah se smatra kot cenovno najcenejša predstavitev, medtem ko je v povprečnih restavracijah v meniju prikazano najboljše, kar lahko pri njih naročiš. Po navadi je sestavljen iz več hodov 4–6 (lahko tudi več), ki si sledijo po določenem zaporedju. Seveda pa ima kuhar proste roke pri oblikovanju oziroma določanju hodov. Priporočljivo je, da zraven postrežemo tudi vino, ki lahko jedi dvigne na popolnoma drugo raven in gostu omogoči, da v polnosti doživi gurmanski užitek. Moj meni je sestavljen iz 6 hodov z dodatno pred sladico. Pri jedeh so priporočena tudi vina, ki jih lahko gost prilagodi glede na svoj okus. Cena menija znaša 36,00 € brez pijače.

Zagovor: 30. 11. 2015

Marko GRIL

PREHRANSKA SAMOOSKRBA NA KMETIJI

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živil. teh.

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: prehranska samopreskrba, prehrana, skupna kmetijska politika, ekološka pridelava.

IZVLEČEK

V sedanjem času nas mediji velikokrat »bombardirajo« z izrazom samooskrba. Vsaka država teži k čim višji stopnji samooskrbe na čim več področjih, saj je ob izpadu katerekoli, najsi bo nafta, plin, elektrika, predvsem pa hrana, na velikem udaru, kar lahko vsako državo pretrese do socialnih temeljev. Za zagotavljanje prehranske varnosti Slovenije v geografsko in klimatsko podobnih razmerah bi za varno prehransko oskrbo potrebovali na prebivalca najmanj 3000 m² kmetijskih zemljišč v uporabi oziroma 2500–3000 m² obdelovalnih kmetijskih zemljišč. V letu 2009 je po podatkih Statističnega urada Slovenije prišlo na prebivalca 2297 m², kar je skoraj 600 m² manj kot leta 1991. Svetovno povprečje pridelave žit je 0,10 ha na prebivalca, v Sloveniji je zgolj 0,05 ha. To je neugodno, ne zgolj z okoljskega stališča, zanašanje pri eni od osnovnih človeških dobrin na uvoz je v primeru izrednih situacij tovrstno stanje lahko zelo nevarno, kajti če država ne more pridobiti zadostne količine hrane, lahko nastopi lakota. Površinsko ima Slovenija razmeroma neugodno lego za kmetijsko pridelavo, zaradi neokrnjene narave pa ima veliko možnosti za ekološko pridelavo, na tem področju se stanje izboljšuje, a do tam je še razmeroma dolga pot. Znani mislec je nekoč izjavil, »bodi sprememba, ki jo hočeš v svetu«. Ker oba moja starša izvirata iz kmečkega okolja, sem tudi sam veliko časa preživel na podeželju, v kasnejših letih še toliko več časa, in ko spoznaš in okusiš razliko med kupljeno hrano, večinoma neznanega izvora, in lokalno pridelano hrano, po možnosti svojo lastno pridelano hrano, je razlogov za tovrstno usmerjanje toliko več. Ker smo doma postali lastniki malo obsežnejšega vikenda, sam pa veliko pomagam ostarelemu sorodniku na kmetiji, sem se usmeril v raziskavo potencialov tovrstne pridelave in možnosti izkoristka zemljišč v začetku za lastne potrebe, kasneje pa po možnosti tudi tržne.

Zagovor: 23. 12. 2014

Katarina GUNDE

**MOŽNOSTI ZA RAZVOJ KULINARIČNEGA TURIZMA V OBČINI
ŠMARJEŠKE TOPLICE**

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kulinarična dediščina, Dolenjska, Šmarješke Toplice, prehrana, lokalno, gostinska ponudba.

IZVLEČEK

V diplomskem delu je predstavljena kulinarična dediščina Dolenjske s poudarkom na kulinarični podobi območja Šmarjeških Toplic. Dolenjsko kulinarično podobo je oblikoval vpliv panonskega in alpskega sveta. Skozi zgodovino se je priprava hrane vsakdanjega človeka spreminjala, vedno pa je bila odvisna od surovin, ki so bile v določenem letnem času na voljo. Danes je kulinarična dediščina kraja prepoznana skozi lokalne kulinarične prireditve, aktivnosti društev, ki imajo vlogo lokalnih promotorjev, in gostinsko ponudbo v kraju. V diplomskem delu sem predstavila nekaj idejnih usmeritev za večjo kulinarično prepoznavnost, prav tako pa tudi kulinarični izdelek »šmarješki krožnik«, pri katerem sem navedla nekaj idej, ki bi lahko služile kot orodje za oblikovanje gostinske ponudbe, ki bi temeljila na kulinarični dediščini obravnavanega področja.

Zagovor: 3. 12. 2015

Lucija GUTMAN

**PREHRANJEVALNE NAVADE ZAPOSLENIH NA RAZLIČNIH
DELOVNIH MESTIH V GOSPODARSTVU**

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: osnovna hranila, zdrava prehrana, kronično nenalezljive bolezni, stopnja zahtevnosti dela.

IZVLEČEK

Ključni element, s katerim dosežemo dobro počutje in večjo delovno storilnost delavcev na delovnem mestu, so zdrave prehranjevalne navade. Zdrav delavec za delodajalca pomeni manj bolniške odsotnosti. Gospodarska podjetja običajno nimajo urejenih organiziranih malic ali kosil, kot je to urejeno v javnih zavodih. Zanimalo nas je, kakšne so prehranjevalne navade delavcev in kolikšen pomen dajejo sami zdravemu načinu prehranjevanja. Za raziskavo smo izbrali gospodarsko podjetje Dinos d. d. in jo izvedli na treh območjih: Murska Sobota, Maribor in Ljubljana. Na podlagi raziskave, ki smo jo izvedli med zaposlenimi, ugotovljamo, da delavci zdravi prehrani pripisujejo velik pomen, vendar so njihove prehranske navade velikokrat v nasprotju s smernicami zdravega prehranjevanja delavcev v delovnih organizacijah. Ugotovljamo, da večina delavcev izpušča najpomembnejši obrok dneva-zajtrk. Z analizo vodenja prehranskega dnevnika pa smo ugotovili, da je vnos osnovnih hranil na lahkih delovnih mestih prevelik, pri težkih delovnih mestih pa premajhen. Razlike v prehranjevalnih navadah med posameznimi območji so zelo majhne, le v primeru prehranjenosti je debelost bolj prisotna na dvema območjema: Murska Sobota in Maribor.

Zagovor: 3. 12. 2015

Maja JAVORNIK

VALIDACIJA IN VERIFIKACIJA NEKATERIH PREREKVIZITNIH PROGRAMOV V PROIZVODNJI BREZALKOHOLNIH PIJAČ

MENTORICA: KATARINA SMOLE, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTOR: mag. ALJAŽ ČOH

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: brezalkoholne pijače, validacija, verifikacija, postopek CIP, kemijska analiza, mikrobiološka analiza.

IZVLEČEK

Ohranjanje kakovosti proizvodov in preprečevanje mikrobiološke kontaminacije v proizvodnji brezalkoholnih pijač zahteva strogo pozornost pri higieni in učinkovito dezinfekcijo naprav in opreme. V ta namen se za uspešno čiščenje uporablja eden izmed prerekvizitnih programov, to je postopek čiščenja zaprtega cevne sistema – CIP (ang. Cleaning in place). Preverjala sem snažnost proizvodnega okolja posameznih polnilnih linij in opreme. Ustreznost postopka CIP sem preverjala volumetrično s titracijo, kjer sem določala koncentracijo (delež) pralnega in dezinfekcijskega sredstva. Verifikacijo pa sem izvedla s pomočjo klasičnih mikrobioloških metod, kjer sem kvantitativno določala prisotnost mikroorganizmov iz opreme polnilnih linij. Rezultate kemijskih in mikrobioloških preiskav sem ovrednotila na podlagi predpisanih mejnih dopustnih vrednosti. Pri kemijskih analizah vseh polnilnih linij, pri merjenju koncentracije peroksiocetne kisline (PAA), so od mejnih vrednosti odstopali le trije rezultati. Rezultati mikrobioloških preiskav so pokazali, da je bil izmed vseh vzorčenih brisov na posameznih polnilnih linijah samo eden neustrezen. Zaključek analize je pokazal, da sta validacija in verifikacija bili uspešno izvedeni oziroma da je prerekvizitni program čiščenja v proizvodnji brezalkoholnih pijač ustrezen.

Zagovor: 3. 12. 2015

Martin JEŽ

NAPITKI IZ ŽIT, SOJE IN OREŠČKOV NA SLOVENSKEM TRGU

MENTORICA: MOJCA SMERAJEC, univ. dipl. inž. teh.

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: napitek, žita, soja, oreščki, zdrava prehrana.

IZVLEČEK

Na slovenskem trgu so napitki iz žit, soje in oreščkov zelo razširjeni v specializiranih prodajalnah z zdravo prehrano in dobro založenih večjih trgovskih centrih. Zaradi povpraševanja pa se jih dobi tudi v manjših trgovinah in na internetu. Namen mojega diplomskega dela je raziskati zgodovino in ponudbo napitkov iz žit, soje in oreščkov na našem tržišču, prav tako spoznati njihovo hranilno in energijsko vrednost. Takšne napitke sem pripravil tudi doma z namenom, da bi jih senzorično primerjal z kupljenimi. Kot del raziskave sem pripravil internetno anketo, s katero sem zbral informacije o tem, koliko ljudi pozna tovrstne napitke, kateri so najbolj popularni in zakaj ter kje jih ljudje kupujejo. Rezultati ankete so pokazali, da le tretjina ljudi posega po tovrstnih napitkih, kar pa je visoka številka glede na slovenski finančni standard. Večina uporabnikov je mlajše generacije. Ljudje se zanje odločajo, ker menijo, da so zdravi. Najbolj popularni so: kokosov, ovseni, rižev in mandljev napitek. Tovrstni napitki so lahko pripravljene iz različnih žit (n.pr. oves, riž, kvinoja, proso, ajda, kamut, pira ali ječmen), stročnic (soja) ali oreščkov (n.pr. mandelj, lešnik, kokos, makadamija), vendar sem se glede na ponudbo na trgu osredotočil na šest reprezentativnih napitkov iz: riža, ovsa, kvinoje, kokosa, mandljev in soje. Po pripravi napitkov sem zaprosil šestnajst oseb, da so jih senzorično ocenile in jih primerjale z kupljenimi. Rezultati so pokazali, da doma narejeni napitki ne morejo biti identični

Zagovor: 23. 12. 2014

Jaša KAMENŠEK

**RAZŠIRJENOST IN UPORABA INDUSTRIJSKE KONOPLJE NA
SLOVENSKEM IN SVETOVNEM TRGU**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: konoplja, konopljino seme, konopljino olje, industrijska konoplja

IZVLEČEK

V tem delu predstavljam konopljo kot vsestransko uporabno rastlino. Njena uporaba je zaradi zakonodaje, neznanja in družbenih predsodkov zanemarjena in potisnjena na obrobje, čeprav človeštvo načrtno goji in uporablja konopljo 10.000 let. Pri konoplji je mogoče skoraj vsak del rastline porabiti za industrijske namene, pomembna pa je tudi za prehrano. Konopljina semena in konopljino olje so bogat vir esencialnih maščobnih kislin, s čimer lahko konoplja vpliva na izboljšanje razmerja holesterola v krvi pri človeku.

Zagovor: 30. 9. 2015

Andrej KAMIN

ORGANIZACIJA IN IZVEDBA PROTOKOLARNEGA OBROKA

MENTORICA: MARJETA CEVC, dipl. org. tur.

SOMENTOR: ZMAGO UDRIH, protokolarni vodja kuhinje

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: protokol, načrtovanje, organiziranje, protokolarna pogostitev

IZVLEČEK

Diplomsko delo z naslovom Organizacija in izvedba protokolarnega obroka je vsebinski opis aktivnosti od prvih dogovorov med naročnikom in izvajalcem do izvedbe protokolarnega obroka. Predstavljeni primer je bil izpeljan v javnem gospodarskem zavodu protokolarne storitve Republike Slovenije, kjer sem opravljal praktično izobraževanje v času šolanja in sem sedaj tudi zaposlen. Za uspešno izpeljan dogodek je treba poznati protokolarna pravila, ki veljajo pri nas in v mednarodnem prostoru, in so predstavljena v prvem delu. Protokolarna pravila sem črpal iz različnih literatur ter tako opisal vrste obrokov in vse, kar spremlja protokolarni obrok. V drugem delu predstavljam korake od načrtovanja obroka ter izdelave predlogov ob upoštevanju zahtev gostov oziroma protokola. Število in narodnost gostov je eden izmed ključnih podatkov pri celotnem načrtovanju dogodka. Za nemoteno delo in dobro opravljeno storitev so pomembna natančna navodila izvajalcem pogostitve s strani protokola in neposrednega vodje. Ugotavljam, da je za uspešno izvedbo protokolarne pogostitve zelo pomembno dobro sodelovanje med protokolom in odgovorno osebo za pogostitve. Vodja gostinskih storitev mora na osnovi prejetih informacij pripraviti natančna navodila, iz katerih bo vsak sodelujoči lahko našel informacije, kaj, kdaj in kako mora opraviti določeno nalogo.

Zagovor: 30. 9. 2015

Andreja KLUN

ZNAČILNO TRAJNO PECIVO ZA IZBRANE SLOVENSKE POKRAJINE

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. živ. teh.

SOMENTORICA: ANDREJA PERČIČ, inž. živil. in preh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: trajno pecivo, pokrajine Slovenije, Primorska, Gorenjska, Notranjska, Osrednja Slovenija, Dolenjska, Štajerska.

IZVLEČEK

Trajno pecivo je pecivo z daljšim rokom obstojnosti. Že v sami pripravi ob zavedanju, da ga bomo shranjevali več mesecev, pa ne smemo pozabiti na način embaliranja in shranjevanja. Hkrati moramo pri nakupu surovin posebno pozornost namenjati svežini in kakovosti. V skupino trajnega peciva uvrščamo predvsem piškote iz različnih osnovnih vrst testa in mase, ki jih lahko poljubno dopolnjujemo in nadgrajujemo. V diplomskem delu zapisane lastne recepture za trajno pecivo povezuje podroben pregled teorije na temo slovenskih pokrajin. Skozi oči prebivalcev izbranih pokrajin ter pregledom kulinarčne zgodovine, se je zamisel udejanjila s praktičnim delom. Ponovno se je obudil del slovenske zgodovinske kulture, ki vključuje skromne sestavine, ki so bile na voljo v času naših starih staršev, dodan pa jim je pridih novih generacij, ki je celoto povezal v preproste recepture. Vse predstavljeno trajno pecivo in sestavine, so značilne za točno določeno izbrano pokrajinsko območje. V diplomskem delu je glavni poudarek na praktičnem delu, ki se povezuje in dopolnjuje z že prej obstoječo in zapisano teorijo. Štiriindvajsetim slovenskim gastronomskim regijam, je zaradi preobširnega števila pokrajin, v diplomskem delu zajetih šest glavnih in večjih regij. Vse regije so kulturno ter kulinarčno zelo barvite, vsaka od njih pa se razlikuje kot posledica življenjskega okolja, ki vpliva na kulinariko, običaje, narečja itn. Slovenija je kljub majhnemu ozemlju kulturno, kulinarčno bogata in raznolika dežela.

Zagovor: 30. 9. 2015

Marjan KOČAR

VLOGA IN POMEN KRUHA NA SLOVENSKEM

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kruh, vsakdanje življenje, prazniki, Slovenija

IZVLEČEK

V tem diplomskem delu analiziramo kruh, zlasti kruh s slovenskega kulinaričnega in etnografskega vidika, ampak raziskujemo tudi družbene, zgodovinske, verske in literarne vidike kruha. Prvi del govori o etnografskih značilnostih kruha v Sloveniji oziroma o običajih, vezanih za kruh v vsakdanjem življenju, s posebnim poudarkom na vlogi kruha v posameznih svatbenih in raznih drugih pomembnih življenjskih obredih, ki vključujejo kruh. Drugi del obravnava zgodovinske in sociološke vidike kruha – kaj je ta pomenil včasih in kaj sedaj, kot tudi kruh kot simbol ekonomskega statusa. V tretjem delu diplomskega dela so raziskane različne vrste kruha in njihov način priprave, značilen za določene regije v Sloveniji: Ljubljana z okolico, Notranjska, Dolenjska in Bela krajina, Prekmurje in Prlekija, Štajerska, Koroška, Gorenjska, Primorska in Kras. Naslednji del diplomskega dela predstavlja vlogo kruha v različnih slovenskih verskih in posvetnih praznikih, nato pa analizira odnos mladih do kruha. V delu se omenjajo tudi dogodki v državi in regiji, v katerih kruh zavzema glavno vlogo. So v majhnem številu, vendar so izrednega pomena in dokazujejo, da ima kruh še vedno pomembno vlogo v sodobnem življenju. Zadnji del diplomskega dela raziskuje pregovore, ki omenjajo kruh, nato pa še simboliko kruha v književnosti, iz katere je vzeti nekaj najlepših primerov slovenske poezije in proze, katerih tematika je kruh.

Zagovor: 22. 6. 2015

Samo KOGOJ

PONUDBA IN POVPRASEVANJE PO BIO PEKOVSKIH IZDELKIH

MENTORICA: MOJCA SMERAJEC, univ. dipl. ing. živ. teh.

SOMENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: bio pekovski izdelki, ekološko kmetijstvo, ponudba in povpraševanje, anketa.

IZVLEČEK

Diplomsko delo obravnava bio pekovske izdelke, njihovo ponudbo na trgu in poznavanje slednjih med potrošniki. V prvem delu je strnjeno opisano ekološko kmetijstvo in bio pekovski izdelki. V praktičnem delu diplomskega naloge je napravljen pregled ponudbe pekovskih izdelkov pri izbranih ponudnikih v časovnem obdobju dveh let. Ugotavljen je obseg in dinamika ponudbe bio pekovskih izdelkov. Na osnovi izvedene ankete je ugotovljeno poznavanje bio pekovskih izdelkov v javnosti. Iz rezultatov je mogoče sklepati, da ljudje teh izdelkov ne poznajo dobro in tudi njihova ponudba na trgu glede obsega ni zadovoljiva. Glavne ovire, da potrošniki ne posegajo po bio pekovskih izdelkih, so neozaveščenost, visoka cena in slabša dostopnost.

Zagovor: 23. 12. 2014

Matic KOVIČ

FIZIKALNO–KEMIJSKE ANALIZE RAZLIČNIH VRST MEDU

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

SOMENTOR: SLAVKO BERNIK, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: med, medonosna čebela, voda, sladkorji, različne vrste medu, fizikalno–kemijske analize.

IZVLEČEK

Med je naravna gosta sladka tekočina, ki jo proizvedejo medonosne čebele (*Apis mellifera*). Čebele v panju medičino ali mano obdelajo ter zgostijo, ji primešajo izločke svojih žlez in jo nato shranijo v celice satja. Nastali med nato čebelarji centrifugirajo. S tem postopkom med ločijo od satja. Med je v glavnem sestavljen iz vode in sladkorjev, med katerimi so najpogostejši glukoza, fruktoza in saharoza. V manjših količinah vsebuje še kisline, mineralne snovi, proteine, aminokislino, encime in komponente, ki pa so v medu prisotne v zelo majhnih količinah, kot so vitamini, arome, lipidi, barvila, hidroksimetilfurfural ...Slovenski čebelarji pridelajo veliko različnih vrst medu, med katerimi so najbolj cenjeni akacijev, cvetlični, kostanjev, gozdni, hojev in lipov med. Z diplomsko nalogo sem želel ugotoviti fizikalno–kemijske razlike med njimi in določiti, kateri med je najbolj kvaliteten glede na Pravilnik o medu. Z natančnejšo fizikalno kemijsko analizo sem ugotavljal vsebnost vode, prostih kislin, HMF, ELP, vsebnost cvetnih prahov in vsebnost pepela ter na podlagi rezultatov določil najkvalitetnejši med.

Zagovor: 13. 4. 2015

Petra KOZINA

KULINARIČNE MOJSTROVINE RIBNIŠKE DOLINE

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: Ribnica, vsakdanja hrana, praznična hrana, fižolov dan

IZVLEČEK

Ribnica je mesto, ki leži na Ribniškem polju med vzpetinama Mala in Velika gora ter se razprostira po bregovih ponikalnice Bistrice. Poseljena je bila že v bronasti dobi, saj je bil med kopanjem jarka ob Bistrici v Žlebiču najden ostanek bronastega meča, bronasta sekira in kos surovega bronu. Iz časa antike pa je bil na Veliki gori najden kovanec, na katerem je bila upodobljena glava rimskega cesarja Hadrijana. Leta 1701 naj bi bila v Ribnici zažgana zadnja čarovnica na Slovenskem. Nemški cesar Friderik III. je leta 1492 izdal krošnjarski patent oziroma pravico do trgovanja brez plačila davkov zaradi takratnih razmer na kočevsko-ribniškem območju: slabe letine, vpadi Turkov in pritiski Čehov. S tem se je v Ribnici začel razvoj suhorobarstva in krošnjarstva. Ni trajalo dolgo, da so bili Ribničani prisotni po vsej Evropi, ta tradicija pa se ohranja še danes. Ljudje so že od nekdaj živeli od bogastva narave ter si večino živil pridelali doma. Kar so jedli se je seveda razlikovalo od letnega časa, vrste dela ter praznikov. Za praznike so jedli boljšo hrano, za fizične, delovne dni, kadar so pomagali še sosedje ali sorodniki, pa so gospodinje pripravile bolj kalorične, mesne jedi. Za vsakdanjik so se na jedilniku velikokrat pojavile zelenjavne ali močnate jedi ter enolončnice. Spomladi so ljudje sadili zelenjavo in žita za celo leto, medtem ko so pridelek jeseni pripravili za ozimnico. Jeseni je bil tudi čas za obiranje sadežev in izdelovanje mošta, kisa, vina ter žganja.

Zagovor: 3. 12. 2015

Zrna LEKIČ

PREDSTAVITEV VKLJUČEVANJA PLAVALNE ŠOLE GRANCIGULA V TURISTIČNO PONUDBO BOLA NA BRAČU IN NJENO TRŽENJE

MENTORICA: prof. VESNA LOBOREC, mag.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: plavalna šola, Grancigula, razvoj, načrt trženja

IZVLEČEK

V diplomskem delu sem predstavila plavalno šolo Grancigula v Bolu na Braču in koncept njenega trženja, kot del turistične ponudbe. V prvem delu sem opisala njen začetek, delo in pomen za Bol, razloge za obstoj in njen razvoj. Opisala sem tudi turistično destinacijo skozi njeno zgodovino, zemljepisne in kulturne znamenitosti. Razvoj is sedanjo situacijo gospodarstva in turistično ponudba Bola sem primerjala z istimi v svetu. Poudarila sem smeri razvoja turizma v Bolu in vlogo sporta predvsem plavanja v njemu. V drugem delu sem napisala analizo dela Grancigule, dopolnitev turistične ponudbe mesta s šolo plavanja, načrt trženja za šolo plavanja in analizo ciljne skupine.

Zagovor: 29. 9. 2015

Katarina MAHNE

PREHRANA SLADKORNIH BOLNIKOV V CENTRU STAREJŠIH CERKNICA

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: sladkorna bolezen, pravilna prehrana, jedilniki, samokontrola.

IZVLEČEK

Prehrana stanovalcev s sladkorno boleznijo v Centru starejših Cerknica mora biti skrbno načrtovana. Prehrano naj bi načrtoval prehranski strokovnjak - diatetik. Center starejših Cerknica spada pod družbo DEOS d.d. Tematike Prehrana sladkornih bolnikov v Centru starejših Cerknica sem se lotila, ker menim, da so stanovalci s sladkorno boleznijo v Centru starejših Cerknica preveč splošno obravnavani. Premalo je poudarka na pravilni in kakovostni prehrani. S pomočjo zdravstvenega osebja smo ljudem s sladkorno boleznijo, jemali vzorce krvi, da bi ugotovili kako hrana vpliva na nivo krvnega sladkorja po obroku. Jedilniki morajo biti bolj prilagojeni stanovalcem, ki imajo sladkorno bolezen. Slaba stran obstoječih jedilnikov je, da vsebujejo preveč jedi bogatih z enostavnimi ogljikovimi hidrati in premalo jedi s sestavljenimi ogljikovimi hidrati, še posebej prehranskih vlaknin. Posledica take sestave jedilnika je prehitro porast sladkorja v krvi po zaužitju obroka. S pomočjo anketnega vprašalnika sem poskušala ugotoviti, če so zadovoljni s pestrostjo prehrane. Povezala sem se tudi z »Društvom diabetikov v Cerknici«. Pri njih pa sem želela ugotoviti, kakšne so njihove prehranjevalne navade. Na podlagi analize odgovorov na zastavljena vprašanja, sem ugotovila, da se ljudje pravilno prehranjujejo in da uspešno izvajajo samokontrolo, tudi z meritvami krvnega sladkorja. Z majhno merico pregreh si ne škodijo, ker z gibanjem izničijo porast nivoja sladkorja v krvi.

Zagovor: 23. 12. 2014

Jaka MIHELČIČ in David DIVJAK

**VPLIV RAZLIČNIH NAČINOV HMELJENJA NA SENZORIČNE
LASTNOSTI PIVA, ZVARJENEGA NA NAPRAVI SPEIDEL'S
BRAUMEISTER**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: nenehno hmeljenje, suho hmeljenje, mikropivovarstvo, kultura pitja
IZVLEČEK

Diplomsko delo opisuje različne načine dodajanja hmelja v pivo in rezultate, ki jih s tem dobimo. Pri svojem delu sva se posluževala tako klasičnih kot tudi modernejših načinov hmeljenja piva, kot sta nenehno hmeljenje (continuous hopping) in suho hmeljenje (dry hopping). Opisani so vsi deli uporabljene opreme, vključena pa je tudi primerjava proizvodnih obratov različnih velikosti in kapacitet. Praktični del diplomske naloge sva izvajala v prostorih BIC Ljubljana, kjer sva tudi dobila vso potrebno opremo za varjenje piva. Dotaknila sva se tudi zgodovine pivovarstva in napisala nekaj besed o hmeljarstvu, ki je v Sloveniji prav gotovo zelo dobro razvito. Z diplomsko nalogo hočeva vzporedno z glavnim namenom približati mikropivovarstvo tudi ostalim študentom ter pokazati, da pivo ni nujno zgolj osvežilna alkoholna pijača, temveč se v določenih primerih brez težav postavlja ob bok najboljšim vinom. S tem želiva posledično dvigniti kulturo pitja piva med mladimi. Sva prva študenta, ki sta se na šoli lotila takšnega projekta, in upava, da nama bodo sledil še mnogi drugi.

Zagovor: 31. 3. 2015

Mateja MLAKAR

PROBLEMATIKA OSTANKOV HRANE V DOMU STAREJŠIH OBČANOV TREBNJE

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, uni. dipl. ing. živ. teh.

**SOMENTORICA: DARINKA BRZIN, inž. živilstva in prehrane, vodja kuhinje DSO
Trebnje**

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: starostniki (stanovalci), biološki odpadki, jedilnik, jed (hrana).

IZVLEČEK

V tretjem življenjskem obdobju je za človeški organizem zelo pomembna zdrava prehrana. S pravilno prehrano podaljšujemo življenjsko obdobje, podpiramo delovanje telesa in njegovo odpornost proti boleznim. Delovanje človeškega telesa, možganov, mišic, sklepov, vida in sluha se z leti upočasni in poslabšuje. Starejši ljudje imajo zmanjšano sposobnost okušanja in vonjanja hrane, ker se jim z leti zmanjša število okušalnih in vonjavnih celic. Hrana jim je manj prijetna in manj privlačno dobra. Pojavijo se tudi spremembe v ustih, kot so izguba zob, zmanjšano izločanje slin in tanjšanje ustne sluznice. Za vse te spremembe v starosti je pomembno, da bodo starostniki zadovoljni s hrano, da jo bodo lahko uživali in bili zdravi. Pomembno je, katera živila izbiramo za načrtovanje jedilnika. V Domu starejših občanov Trebnje sem v empiričnem delu diplomske naloge analizirala jedilnik in opazovala, koliko hrane odvržemo v biološke odpadke. V analizi sem ugotovila, da stanovalci ne marajo novih jedi (musake, krompirjevega narastka s fižolom), ne marajo živil (ajdove kaše, maka), ker jih potem motijo v ustih, ne marajo drugih živil (govedine, riža), ker jih težko prežvečijo in pogoltnejo. Ta živila zavračajo in zato ostane veliko ostankov hrane. Embalaža za biološke odpadke pa ni kmalu polna, če so na jedilniku preproste in domače jedi, kot so žganci, krompir, zelje, pečenice in enolončnice.

Zagovor: 3. 7. 2015

Irena MRAK KRANJC

POMEN IN UPORABA ČESNA V KULINARIKI IN GASTRONOMIJI

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: česen, česnovi pripravki, prehranska dopolnila, zdravilni učinki, kulinarčna uporaba

IZVLEČEK

Česen je vsestransko uporabna rastlina. Njegove zdravilne in kulinarčne lastnosti so bile cenjene skozi stoletja, pripisovali so mu celo nadnaravne lastnosti. V diplomskem delu sem opisala rastlino, način pridelave ter kulinarčno in gastronomsko uporabo. Zbrala sem izsledke o česnu kot zdravilu, varovalnem živilu in sestavini prehranskih dodatkov. V raziskavi sem primerjala vsebnosti mikroelementov v svežem česnu, česnovih pripravkih in prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo česen. Glede na raziskovalna vprašanja sem ugotavljala, kakšne učinke na organizem ima svež in tehnološko predelan česen in kako se učinkovitost z obdelavo spreminja. Pričakovano so rezultati na podlagi raziskovalnih vprašanj pokazali, da ima svež česen več pozitivnih učinkov na organizem kot tehnološko predelan, da se z uporabo različnih tehnoloških postopkov konzerviranja zdravilnost česna zmanjšuje, ter da so česnovi pripravki v pravem razmerju enako učinkoviti kot svež česen.

Zagovor: 13. 4. 2015

Maja NAGODE

KOMUNICIRANJE Z GOSTOM IN DEJAVNIKI DOBREGA POČUTJA V GOSTINSKEM LOKALU

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: komunikacija, nebesedno sporočanje, gost, dobro počutje, reševanje konfliktov

IZVLEČEK

Diplomsko delo obravnava problematiko komuniciranja v gostinskem lokalju in se posveča iskanju dejavnikov, ki vplivajo na dobro počutje gosta. Izbrano problematiko sem izbrala, ker menim, da ji v praksi na področju gostinstva še vedno posvečamo premalo pozornosti. Dobra komunikacija je temeljnega pomena za dobro počutje gosta, ustvarjanje pozitivne podobe o lokalju in dobro poslovanje le-tega. V uvodu je podana opredelitev problema, namen in cilj tega dela. Sledijo poglavja o komuniciranju, ki se navezujejo na komuniciranje v gostinstvu, o tem kako zelo pomembno je nebesedno sporočanje, komuniciranje med zaposlenimi itd. Nadalje diplomsko delo opredeli dejavnike dobrega počutja v gostinskem lokalju. Zaobjame področja, pri katerih moramo kot gostinci biti še posebej pozorni: zaznavanje gostovih želja, njegovega temperamenta in kulture, iz katere izhaja. Kako pomemben je prvi vtis, zakaj se ne smemo pustiti voditi stereotipom, kako izrazimo iskreno in pristno spoštovanje do gosta, soustvarjamo zaupanje, smo odprti, se znamo pošaliti, kadar je to primerno in se hkrati držimo načel bontona. Nazadnje se diplomsko delo dotakne še problematike konfliktov, ki so neizbežni na vsakem področju. Kako so konflikti pravzaprav lahko pozitivni, če jim le znamo pravilno pristopiti in jih reševati gostu in sebi v prid. Rezultati ankete pa še dodatno pojasnijo, kateri so tisti dejavniki, ki gosta odbijejo ali nasprotno, privlačijo.

Zagovor: 29. 9. 2015

Aleša ORAŽEM

KONGRESNI TURIZEM V SLOVENIJI

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kongresni turizem, organizacija kongresa, kongresni centri v Sloveniji

IZVLEČEK

Kongresni turizem velja za enega najzahtevnejših in najbolj dobičkonosnih zvrsti turizma. V diplomski nalogi sem raziskala stanje slovenske ponudbe in postopke organizacije kongresa. V Sloveniji imamo veliko naravnih, kulturnih turističnih znamenitosti in velik izbor višje kakovostnih hotelov za udeležence kongresov. Na konkurenčnost kongresnih destinacij ima velik vpliv lokacija srečanja. Npr.: idilična okolica Kamniško-Savinjskih Alp (Kongresni center Brdo), severna obala Piranskega zaliva (Grand hotel Bernardin), Bled (Festivalna dvorana), Ljubljana, ki slovi kot mesto kulture, gledališč, muzejev in galerij. Vse večje zanimanje imajo tudi termalna središča, kot so Terme Olimia. Med seboj se zelo razlikujejo v ponudbi, tehnični opremljenosti dvoran, številu udeležencev ter doživetjih.

Zagovor: 30. 9. 2015

Karmen PANGERŠIČ

FERMENTACIJA ZELIŠČ

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

SOMENTORICA: BANKO VANJA, ing. živ.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: fermentacija, mlečnokislinska fermentacija, konzerviranje, zelišča

IZVLEČEK

Divja ali naravna fermentacija je biološka metoda konzerviranja in je eden najstarejših načinov konzerviranja hrane vendar z razvojem industrije in centralizacije ta način konzerviranja hrane izginja. V to analizo sem vključila domača zelišča, ki so bila v različnih embalažah in tudi njihova fermentacija je potekala različno dolgo. Najboljši primer mlečnokislinske fermentacije je bil peteršilj v 500mL steklenem kozarcu, katerega fermentacija je potekala 116 dni. Za lažje razumevanje že pozabljene umetnosti fermentacije zelišč se je izvedla anketa, katere namen je bil poznavanje in uporaba te metode dandanes.

Zagovor: 3. 12. 2015

Milanka PANTELIĆ

POSTOPEK IZBIRE KADROV ZA TRGOVINO Z ŽIVILI

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: proces kadrovanja, načrtovanje kadrov, pridobivanje kadrov, selekcijski postopek, zaposlitveni razgovor.

IZVLEČEK

Diplomsko delo prikazuje pomen pravilne izbire kadrov v organizaciji. V teoretičnem delu naloge predstavljam celoten potek izbire kadrov oziroma proces zaposlovanja, podrobneje sem se osredinila na opis in predstavitev celotnega poteka zaposlitvenega razgovora, ki je najpogostejša metoda izbora kandidatov v selekcijskem postopku. Procesi kadrovanja, ki so ključnega pomena za uspešnost delovanja neke organizacije, so v diplomskem delu opisani od samega načrtovanja kadrov do zaposlitvenega razgovora.

Raziskovalni del diplomske naloge pa je namenjen opisu postopka izbire kadra za delovno mesto v trgovini z živili.

Zagovor: 23. 12. 2014

Vesna POTOČNIK

PREHRANJEVALNE NAVADE 3- IN 4-LETNIH OTROK

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIČ, univ. dipl. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: predšolski otrok, energijski in hranilni vnos, prehranjevalne navade, zdrava prehrana

IZVLEČEK

Zdrava in uravnotežena prehrana je še posebno pomembna za otroke v času intenzivne rasti in razvoja. V vrtcu Vrtec Pod Gradom, kjer sem zaposlena, nudimo otrokom kakovostno in raznoliko hrano, sestavljeno iz vseh skupin živil. Uporabljamo sveža živila kakovostnih dobaviteljev in smo pozorni, da so jedi ustrezno in okusno pripravljene. Pri načrtovanju prehrane upoštevamo fiziološke normative in strokovna priporočila za zdravo in uravnoteženo prehrano otrok. Pri otrocih želimo razviti zdrave prehranjevalne navade z uvajanjem novih jedi in prijaznim ritmom prehranjevanja. V diplomskem delu Prehranjevalne navade 3- in 4-letnih otrok želim podrobneje spoznati, kako se otroci prehranjujejo v vrtcu in kako poteka sestavljanje jedilnika. Izvedeti želim, kakšen pogled imajo na prehrano otroci ter kolikšen vpliv imajo nanje starši. V teoretičnem delu so zbrani podatki o zdravi prehrani otrok in njihovih prehranskih potrebah, navedene so tudi informacije o načinu prehranjevanja v vrtcih in sami organizaciji. V diplomskem delu sem opisala tudi pedagoške dejavnosti z otroki v vrtcu o prehrani in zdravem načinu življenja. Raziskovalni del obsega meritve oziroma tehtanje zaužite hrane otrok, dejavnosti z otroki na temo prehrane in organizacijo sestanka za starše. V raziskovanje je bilo vključenih triindvajset otrok, od katerih sem jih pet izbrala za tehtanje obrokov. Skozi leto sem imela z njimi različne pogovore, intervjuje, delavnice. V tem delu sem povezala teoretični in raziskovalni del ter dobljene rezultate primerjala med seboj.

Zagovor: 30. 11. 2015

Tamara PROSEN

SENZORIČNA VREDNOST SLADIC IZ PEČENE KAŠE

MENTORICA: MOJCA SMERAJEC, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: žita, kaše, izdelava sladic, senzorično ocenjevanje, rezultati.

IZVLEČEK

Žito je skupno ime za kulturne rastline s klasi ali lati. Botanično se uvrščajo med trave. Osnovni odliki žit v prehranskem pogledu sta široka možnost uporabe in bogata hranilna vrednost. Uporabljajo se za prehrano, krmo živine in industrijsko predelavo. Kaše spadajo med mlevske izdelke in so mehansko obdelana žitna zrna, ki se jim v procesu predelave ne dodajajo nobeni kemični dodatki ali konzervansi. So odličen vir energije za zadovoljitev dnevnih potreb človeškega organizma in mu predstavljajo bogat vir prehranskih vlaknin. Najbolj znane so: ajdova, ječmenova, pirina in prosena kaša. Za raziskavo sem poiskala, pregledala in dodelala recepte za sladice iz žitnih kaš. Te sladice so bile: pečena prosena kaša s čokolado in bananami, pečena ajdova kaša s suhimi slivami, pečena pirina kaša z jabolki in skuto ter pečena kvinoja z borovnicami in mandlji. Pripravila sem jih v domači kuhinji. Vse potrebne sestavine sem kupila v trgovini. Na začetku sem imela pri nekaterih sladicah težave, zato sem jih še večkrat preizkusila, da so postale dobre. Senzorično ocenjevanje sem izpeljala doma. Na posamezne krožnike sem razdelila sladice in preizkuševalci so tem sladicam ocenili zunanji videz, vonj skorje, videz sredice ter okus sladice. Preizkuševalci so bili sorodniki in prijatelji. Rezultati so bili dobri. Najbolje ocenjena je bila pečena prosena kaša s čokolado in bananami. Sledita ji pečena ajdova kaša s suhimi slivami in pečena pirina kaša z jabolki in skuto. Najslabše ocenjena pa je bila pečena kvinoja z borovnicami in mandlji.

Zagovor: 30. 9. 2015

Nina PUSTOTNIK

ZAUPANJE POTROŠNIKOV V EKO/ZDRAVA ŽIVILA

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

SOMENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: potrošnik, ekološka/zdrava živila, oglaševanje, oznake živil, ekološka pridelava.

IZVLEČEK

Potrošnik je vsaka fizična oseba, ki pridobiva ali uporablja blago in storitve za namen izven njegove poklicne ali pridobitne dejavnosti. Potrošniki so zadovoljni, kadar se njihova pričakovanja izpolnijo, in se veselijo, kadar so presežena. Zakonodaja o varstvu potrošnikov jim zagotavlja, da jih ponudniki blaga seznanijo z vsemi informacijami, ki so potrebne ob nakupu blaga in opravljanju storitev. Namen oglaševanja je prepričati potrošnika, da potrebuje oglaševano blago ali storitev. Na tržišču je vedno več eko/zdravih živil in ponudba je vedno bolj pestra, a povpraševanje še vedno presega ponudbo. Ekološka živila so celovito pridelana in predelana na naraven način, brez uporabe pesticidov, konzervansov, umetnih arom, barvil in gensko spremenjenih organizmov. Ekološka hrana je dokazano bolj zdrava, čeprav je dražja od ostale, in je na trgu predstavljena z oznakami EKO, BIO in DEMETER. Ugotovila sem, da ljudje, predvsem ženske, vse več kupujejo ekološka živila, čeprav sta jim pomembni tudi cena in kakovost. Potrošniki so vse bolj ozaveščeni, da je ekološka hrana dokazano bolj zdrava od ostalih, manj kakovostnih živil.

Zagovor: 23. 12. 2014

Gabrijela RIBIČ

STRES V GOSTINSTVU

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

Program: ŽIVILSTVO

Ključne besede: stres v delovnem okolju, posledice stresa, gostinski delavci, zdravje, premagovanje stresa.

IZVLEČEK

Stres je postal del našega vsakdanjega življenja. Vzroke zanj lahko najdemo tako v svojem delovnem okolju kot tudi v nas samih. Stres si v večini primerov predstavljamo kot nekaj slabega in negativnega, a ni vedno tako. Medtem, ko ima negativni stres škodljiv vpliv na zdravje ljudi, je lahko pozitiven stres koristen, saj le-ta deluje na nas kot gonilna sila in nas spodbuja k večji učinkovitosti. Glavni namen diplomskega dela je bil raziskati prisotnost in vpliv stresa na zaposlene v gostinski dejavnosti, njihovo zdravje ter na kakšne načine ga obvladujejo in se borijo proti njemu. Raziskava v diplomskem delu je nastala skozi večletno opazovanje in s pomočjo ankete. Gre za problem, ki zahteva večjo pozornost, saj pomeni grožnjo zdravju, produktivnosti in zadovoljivemu delu.

Zagovor: 23. 12. 2014

Gregor ROGAČ

SLOVENIJA KOT KONGRESNA DESTINACIJA

MENTORICA: JANJA BLATNIK, univ. dipl. ekon.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kongresni turizem, turizem, Slovenija, povpraševanje, trženje.

IZVLEČEK

Kongresni turizem je ena izmed najbolj donosnih panog v turizmu. Kongres pomeni mestu in državi gostiteljici ter vsem vpletenim, od transporta, nastanitev, gostinstva, prizorišča do državne blagajne, dober vir dohodka. V Sloveniji so tri kongresna mesta: Ljubljana, Portorož in Bled, kjer je infrastruktura namenjena posebej kongresnemu turizmu. Ponudniki kongresnih storitev v teh krajih se povezujejo v lokalne kongresne urade. Glavni urad za celotno državo je Kongresni urad Slovenije. Slednji je zadolžen za promoviranje in trženje Slovenije kot kongresne destinacije. Eden izmed boljših načinov so poslovne borze, kot je ljubljanska Conventa. Na njej ponudniki jugovzhodne in srednje Evrope predstavljajo ponudbo povabljenim borznim gostom. Lokalni kongresni uradi so v vlogi promoviranja ponudnikov v svoji regiji in podajanja nepristranskih brezplačnih informacij zainteresiranim kupcem s slabšim poznavanjem regije. Glavni kupci so podjetja in združenja. Največ združenj je zdravniških in znanstvenih, ki združujejo zdravnike ter profesorje različnih ved v združenja, z namenom izmenjave znanja, ugotovitev in izkušenj. Združenja organizirajo kongrese, ki so po številu udeležencev, obsežnosti in prihodkih največji. Ko podjetja organizirajo dogodke, gre večinoma za informiranje javnosti, borze, sejme, promocijo izdelkov, izobraževanje zaposlenih in motivacijo. Za uspešnost destinacije je treba razumeti trende trga, stanje lokalnih kongresnih dejavnikov in deležnikov. Za večji uspeh Slovenije bi bilo treba vlagati več denarja v trženje in promocijo celotne Slovenije kot destinacije.

Zagovor: 29. 9. 2015

Ana ROJKO

WELLNESS TURIZEM V SLOVENIJI

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: wellness, zdravje, turizem, dobro počutje, slovenska naravna zdravilišča

IZVLEČEK

Wellness turizem se v Sloveniji vedno bolj uveljavlja in ima široko ponudbo. Vedno več slovenskih naravnih zdravilišč ima v svoji ponudbi tudi wellness ponudbo. Prav zato sem se odločila, da bom v svojem diplomskem delu bolj podrobno opisala wellness in ponudbo storitev v slovenskih naravnih zdraviliščih in wellness centrih. V Evropi se wellness opredeljuje kot turizem dobrega počutja, za katerega je značilno upoštevanje ravnovesja med telesom, umom in duhom, ter zdrav način življenja. V primerjavi z Evropo se wellness v ZDA navezuje predvsem na vprašanja, ki so povezana z zdravim načinom življenja, ter povečanjem lastne odgovornosti za svoje zdravje, ter z nasveti, kako se izogibati razvadam, ki vplivajo na nastanek različnih bolezni. Če na kratko povzamem - v ZDA wellness predstavlja način življenja, medtem ko ga v Evropi povezujemo predvsem s turizmom.

Zagovor: 30. 9. 2015

Katja SAKELŠEK

**HRANILNA IN ENERGIJSKA VREDNOST RAZLIČNIH VRST
MLEČNIH NADOMESTKOV TER NJIHOVA PONUDBA NA
SLOVENSKEM TRŽIŠČU**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: dojenje, materino mleko, mlečne formule.

IZVLEČEK

V namene diplomskega dela sem pregledala literaturo o dojenju in mlečnih formulah. Pregledala sem hranilne in energijske vrednosti materinega mleka in mlečnih formul. Na podlagi ankete sem ugotovila, da, če imajo matere možnost med dojenjem in mlečnimi formulami, si raje izberejo dojenje, če otrok sprejme njihovo mleko in nima nikakršnih zdravstvenih težav. Materino mleko je najlažje prebavljivo in ščiti pred okužbami, preprečuje alergijske bolezni, kot sta astma, alergija na hrano. Sestava materinega mleka je natančno prilagojena potrebam dojenčka tako po vsebnosti sladkorjev (npr. laktoza), lahko prebavljivih beljakovin in maščob kot po vsebnosti vitaminov, rudnin, encimov, hormonov, rastnih faktorjev, imunoglobulinov ter imunsko sposobnih celic. Dojenje tudi pripomore k povezanosti mame in otroka. Mlečne formule lahko samo delno posnemajo sestavo materinega mleka. Obstajajo različne vrste mlečnih formul: standardne na osnovi kravjega mleka, na osnovi kravjega mleka brez laktoze, na osnovi sojinega mleka, z dodanimi sojinimi vlakninami, riževo in rožičevo moko, koruznim škrobom. Vse mlečne formule na osnovi kravjega mleka obstajajo kot začetne in nadaljevalne formule.

Zagovor: 3. 7. 2015

Dalibor STOJČEV

ALKOHOLNA ZELIŠČNA PIJAČA ABSINT

MENTOR: dr. Boris Kovač

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: absint, priprava, organoleptično ocenjevanje

IZVLEČEK

V uvodnem delu naloge so prikazani zgodovina, lastnosti, zakonodaja in klasični način izdelave pijače absint. Namen praktičnega dela je bila izdelava absinta, ki bi se po kakovosti meril s profesionalno narejenim komercialnim izdelkom. Domači absint z vsebnostjo 69 vol. % alkohola, izdelan po lastnem receptu iz vinskega destilata, pelina, navadnega ožepka, janeža, navadnega komarčka, zvezdastega janeža in cimeta, obarvan s pelinom, poprovo meto in meliso, je bil primerjan s komercialnim izdelkom Absinthe Supreme s 60 vol. % alkohola. Ocenjenih je bilo 6 organoleptičnih značilnosti, maksimalna ocena je znašala 5 točk. Komercialni izdelek Absinthe Supreme je bil v povprečju bolje ocenjen kot lastni izdelek. Videz in končni okus domačega izdelka sta bila v primerjavi s komercialnim izdelkom ocenjena nekoliko slabše, medtem ko so bili vonj, okus in splošen skupni vtis ocenjeni precej slabše.

Zagovor: 23. 12. 2014

Samanta STRAITNER

UPORABA ZAČIMB V KULINARIKI IN ZDRAVSTVU

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: začimbe, cena začimb, blagodejni učinki, kulinarika, uporaba začimb, nabiranje začimb, shranjevanje, gojenje začimb, začinjene jedi, antioksidanti, začimbne mešanice, ščepec okusa

IZVLEČEK

Ljudje so začeli uporabljati začimbe že pred več tisoč leti. Včasih so bile začimbe tako drage, da so si jih lahko privoščili samo najpremožnejši. Danes je njihova cena takšna, da so dostopne bolj ali manj vsem potrošnikom. Začimbe so v najrazličnejših kombinacijah uporabne v kuhinji za pripravo različnih jedi. Prav tako so znani blagodejni učinki začimb za lajšanje zdravstvenih težav, saj učinkujejo močno antioksidativno. Za vsako izmed začimb je značilen drugačen način gojenja, nabiranja in shranjevanja. Na različnih koncih sveta uporabljajo določene začimbne mešanice. Začimbe izboljšajo okus vsaki jedi, naredijo jo tudi lažje prebavljivo. Nekatere izmed njih je potrebno uporabljati v zelo majhnih količinah, ker so zelo močnega okusa. Začimbe so vsestransko uporabne. Dodaja se jih lahko juham, mesnim jedem, zelenjavi, omakam, solatam in tudi sladkim jedem. Zelo pomembno je, da so začimbe med seboj pravilno kombinirane. Pravilno jih je potrebno tudi količinsko odmerjati. Anketni vprašalnik o uporabi začimb je bil razdeljen na več različnih področij Slovenije. Namen anketnih vprašanj je bil raziskati, koliko ljudje poznajo začimbe, kako pogosto in na kakšen način jih uporabljajo. Dobljeni odgovori so zelo zanimivi.

Zagovor: 30. 11. 2015

Alja ŠAVORN

**HARMONIJA PENIN RADGONSKIH GORIC
Z IZBRANIMI SIRI**

MENTORICA: GORDANA VULIĆ, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTOR: SANDI BRUMEN, univ. dipl. ing. agr.

Program: GOSTINSTVU IN TURIZEM

Ključne besede: Penina, harmonija okusov, Radgonske gorice d. d., sir.

IZVLEČEK

V svojem diplomskem delu sem v sodelovanju z Radgonskimi goricami d. d. najprej predstavila postopek pridelave sira in penin, nato pa sem se osredotočila na iskanje harmonije penin Radgonskih goric d. d. z izbranimi siri. Vsaka izmed enajstih penin je bila poizkušena z enaindvajsetimi siri. Izbranih šest penin se je nato s tremi najbolje ocenjenimi kombinacijami ocenilo še enkrat, na 3. mednarodni strokovni konferenci: Trendi in izzivi v živilstvu, prehrani, gostinstvu in turizmu. Sedem penin in tri najboljše kombinacije so se poizkusile še tretjič, tokrat v širšem krogu, na 124. slovenskih vinskih zgodbah. Rezultate vseh treh ocenjevanj sem nato obdelala in za vsako penino dobila tri najbolj harmonična ujemanja. Ugotovila sem, da so penine dobri spremljevalci bolj ali manj staranih sirov, sirov s plemenito plesnijo kakor tudi sirov iz kozjega in ovčjega mleka. So pa Nekaterim sirom se je pri kombinaciji s penino dobro izogniti. To so siri z belo plesnijo, siri z rdečo mažo, siri v slanici in dimljeni siri. Bolj plemenita in starana je penina oz. bolj bogat je njen okus, večja harmonija je s podobnimi siri, ki so močnega sladkastega okusa, kot so roquefort, parmiggiano reggiano, comte, gavda in podobni. Za velikega prijatelja penin se je izkazal tudi kozji sir.

Zagovor: 30. 11. 2015

Lidija ŠEBREK

SUPERŽIVILA V OČEH POTROŠNIKOV

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

SOMENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: superživila, hranilne snovi, prehranska dopolnila, raziskava, prehrana, ponudba, potrošniki

IZVLEČEK

V diplomski nalogi so izbrana teoretična izhodišča, ki zajemajo vse od splošne predstavitve kategorij superživil do načinov uporabe. Izraz superživila predstavlja različne rastline ali rastlinske dele, ki se od drugih živil razlikujejo po bogati vsebnosti različnih hranilnih snovi. To so najrazličnejši vitamini, minerali, antioksidanti, zdrave maščobe, beljakovine, aminokisliline in druge snovi. So živila, katerih uporaba sega že stoletja nazaj v zgodovino človeštva. Na slovenskem trgu se je njihova ponudba zelo razširila, zato je bil eden izmed glavnih ciljev diplomske naloge raziskati, kako jih vidijo potrošniki. V ta namen je bila sestavljena raziskava z naslovom superživila v očeh potrošnikov. Uporaba superživil nima samo vloge prehranskih dopolnil, temveč gre pri mnogih uporabnikih tudi za uporabo v sami prehrani. Potrošniki jih uporabljajo za pripravo najrazličnejših jedi ali kot dodatek jedem, napitkom ter smutijem. V nalogi so te vrste uporabe prikazane tudi v nekaj izbranih receptih. Tako kot različna uporaba v prehrani je različna tudi predstava o superživilih. Za nekatere so superživila, živila, ki jih poznajo iz svojega okolja, kot sta na primer česen ali špinača. Za druge pa so to tista živila, ki prihajajo iz najrazličnejših kontinentov sveta in s svojim poimenovanjem vzbujajo zanimanje. Ponudba superživil na slovenskem trgu je velika. Raziskava je poleg drugih rezultatov pokazala tudi, kateri dejavniki so za potrošnike ob nakupu najbolj pomembni.

Zagovor: 29. 9. 2015

Helena ŠERJAK

VPLIV ORGANIZACIJE DELA V KUHINJI NA KOLIČINO ODPADNE HRANE

MENTORICA: MILENA SUWA STANOJEVIĆ, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: odpadki, ravnanje z odpadki, organizacija dela, obroki, anketa

IZVLEČEK

V diplomskem delu z naslovom Vpliv organizacije dela v kuhinji na količino odpadne hrane je obravnavana prehranska, organizacijska in okoljevarstvena tematika z namenom zmanjševanja količine odpadkov v Vzgojno-varstvenem zavodu Kekec v Grosupljem. Cilj diplomskega dela je bil s podano vsebino predstaviti dejansko stanje dela v kuhinji omenjenega zavoda in problematiko količine zavržene hrane. Starše otrok, ki obiskujejo ta vrtec, pa z anketo neposredno pozvati k rednemu odjavljanju otrok ob njihovi odsotnosti. V poglavju teoretičnih izhodišč je predstavljena organizacijska struktura vrtca, navedene so zakonske osnove, ki so upoštevane v ustanovi. Podane so splošne informacije o odpadkih in dodanih nekaj statističnih podatkov, povezanih z organskimi kuhinjskimi odpadki. V praktičnem delu naloge sta posnetek dela v kuhinji in analiza pridobljenih podatkov anketnega vprašalnika, ki so ga izpolnili starši otrok. V razpravi so podani predlogi za izboljšave brez finančnih posledic, hkrati pa predstavljena dva predloga za izboljšavo, s katerima bi bil problem prevelikega odpada pripravljene hrane odpravljen.

Zagovor: 3. 7. 2015

Veronika ŠKOF

IZLETNIŠKA KMETIJA PRI BITENCU

MENTORICA: JANJA BLATNIK, univ. dipl. ekon.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: izboljšati poslovanje, obiskanost, privabiti turiste, povečati oglaševanje

IZVLEČEK

V diplomskem delu sem ugotavljala ukrepe, s katerimi bi izboljšala poslovanje izletniške kmetije Pri Bitencu. Za tematiko sem se odločila na podlagi sodelovanja v družinskem gostinskem obratu. Pridobljene informacije mi bodo v prihodnosti koristile, saj obstaja velika možnost, da v prihodnje prevzamem vodstvo. Ugotovila sem, da moramo obratu posvetiti večjo mero oglaševanja in izpostaviti svoje prednosti pred konkurenco. Bolj se moramo povezati z okoliškimi dejavnostmi, ki privabljajo turiste. Poleg stalnih gostov moramo z udeležbo na prireditvah in sejnih tudi drugim bolj oddaljenim pokazati, da obstajamo. Potrebna bi bila nadgradnja obrata in povečanje kapacitet za sprejem številčnejših skupin.

Zagovor: 29. 9. 2015

Mateja ŠTANC

VALIDACIJA TRAJNOSTI SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV

MENTOR: doc. dr. BORIS KOVAČ

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: mikroorganizmi, trajnost izdelkov, mikrobiološki kvar, hlajenje, rast mikroorganizmov, senzorične lastnosti izdelkov

IZVLEČEK

Namen naloge je bil preveriti trajnost izbranih slaščičarskih izdelkov in s tem potrditi predviden rok uporabnosti; to je 1 teden pri temperaturi 4–6 °C. Trajnost je bila določena s preverjanjem mikrobioloških parametrov, ki izkazujejo mikrobiološko stabilnost izdelkov in njihovo zdravstveno ustreznost. Testirani sta bili dve skupini izdelkov, to je skupina svežih in skupina odtaljenih predhodno zamrznjenih slaščičarskih izdelkov. Izdelki so bili hranjeni v hladilni komori na temperaturi 4–6 °C, v dvodnevni intervalih jim je bila devet dni preverjana mikrobiološka slika. Izdelki hranjeni do teden dni na predpisani temperaturi ohranjajo mikrobiološko stabilnost, ustrezajo predpisanim normativom in so senzorično sprejemljivi. S podaljševanjem hranjenja na več kot devet dni se poveča skupno število mikroorganizmov in število kvasovk, kar vpliva na spremenjeno sensoriko izdelkov.

Zagovor: 21. 5. 2015

Sandra ŠTRUCELJ

**IMPLEMENTACIJA UREDBE (EU) 1169/2011 O ZAGOTAVLJANJU
INFORMACIJ O ŽIVILIH POTROŠNIKOM V PRAKSO**

MENTORICA: ŠPELA SUŠNIK ŠABEC, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: uredba, implementacija, hranilna vrednost, alergen, izračun.

IZVLEČEK

Uredba (EU) 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom prinaša velike spremembe glede razumevanja in ravnanja z živilmi. Na strani potrošnika spodbuja zavedanje o sestavi hrane in pozitivnih ter negativnih učinkih, ki jih pravilno oz. nepravilno prehranjevanje prinaša. Namen uredbe je opremiti živilo z vsemi potrebnimi informacijami, ki potrošniku omogočajo ozaveščeno izbiro hrane za doseganje visoke ravni varovanja zdravja. Zakonodajalec želi s temi podatki zagotoviti pravico do obveščeniosti in ne zavajati potrošnika, saj nalaga obvezno označevanje in deklariranje tako alergenov kot hranilnih vrednosti živil. Istočasno pa v živilsko industrijo uvaja procesne spremembe in odgovornost za pravilno, razumljivo ter dosledno podajanje zahtevanih informacij. V prvi vrsti je ta uredba namenjena potrošniku in glede na podane informacije lahko posledično vpliva na odločitev posameznika o samem nakupu izdelka.

Zagovor: 3. 12. 2015

Špela ŠULER

MIKROBIOLOŠKA ANALIZA MLEČNIH FORMUL ZA DOJENČKE

MENTORICA: KATARINA SMOLE, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTORICA: MATEJA HRIBERŠEK BINTER, inž. živ.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: mlečna formula, dojenček, kontaminacija, mikrobiološka analiza

IZVLEČEK

Mlečne formule spadajo v »živila za posebne prehranske namene« za dojenčke in majhne otroke. S hranilno sestavo popolnoma zadovoljijo potrebe dojenčkov do začetka uvajanja ustrezne dopolnilne prehrane. So mešanice, narejene na osnovi kravjega (ali sojinega) mleka in po sestavi prilagojene materinemu mleku. Pripravljene so po natančnih tehnoloških postopkih in pod strogimi higienskimi zahtevami, vendar končni izdelki niso sterilizirani. Priprava mleka iz mlečnih formul (navadno v obliki prahu) bi bil zato lahko vzrok higienskemu tveganju. Med najbolj nevarnimi mikroorganizmi, ki so bili dokazano prisotni v dehidriranih mlečnih formulah, sta *Cronobacter spp.* in *Salmonella enterica* (FAO/WHO 2004). Do mikrobiološke kontaminacije lahko pride tudi med postopkom priprave mlečne formule v domačem okolju. Za pripravo neoporečne mlečne formule moramo upoštevati pravila oziroma priporočila, ki jih je pripravila Evropska agencija za varnost hrane. Ker so ta točno določena, se jih v dejanskem življenju mamice ne držijo popolnoma in se poslužujejo raznih bližnjic. Zanimal me je torej vpliv tovrstnega ravnanja na mikrobiološko (ne)oporečnost mlečnih formul. Z izpostavljanjem že pripravljenih mlečnih formul različnim temperaturnim in časovnim intervalom sem ugotavljala prisotnost morebitnih mikroorganizmov. Med najpomembnejšimi so predvsem enterobakterije, ki so lahko posledica slabšega higienskega stanja in najbolj ogrožajoče za dojenčke. Od 27 pripravljenih vzorcev mlečne formule v nobenem nisem dokazala prisotnosti bakterije *Enterobacter sakazakii*, v 10 pa sem dokazala prisotnost enterobakterij, vendar v dovoljenih mejnih vrednostih. Iz dobljenih rezultatov sem prišla do zaključka, da način priprave mlečne formule lahko vpliva na mikrobiološko oporečnost ali neoporečnost končnega produkta.

Zagovor: 3. 12. 2015

Slavena TODOROVA KAYKOVA

**VPLIV RAZLIČNIH NAČINOV PAKIRANJA NA SENZORIČNE
LASTNOSTI PERUTNINSKIH HRENOVK**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTORICA: NATAŠA BIRK, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: barjene klobase, perutninsko meso, senzorična analiza, aditivi

IZVLEČEK

Piščančje hrenovke so vrsta barjenih klobas, ki so sestavljene iz pretežnega deleža piščančjega mesa ter dodatkov in aditivov. Živilo je zaradi vsebnosti maščob, aditivov in drugih dodatkov proizvedeno v nadzorovanem okolju in primerno za varno uživanje. Sestava izdelka - maščobe, vsebnost vode in dodatkov ter kvaliteta mesa pomembno vplivajo na senzorične lastnosti živila. Sestavine hrenovk ter način njihovega pakiranja pomembno vplivajo na zunanji videz, strukturo, okus, vonj in aromo izdelka. Različni načini pakiranja so v procesu senzorične analize vzorca piščančjih hrenovk pomembno vplivali na senzorične lastnosti izdelka. Vzorci, pakirani v vakuumu, so pokazali boljše senzorične lastnosti v primerjavi z vzorci hrenovk, pakiranih v kontrolirani atmosferi. Rezultati raziskave so pokazali vpliv na senzorične lastnosti. Najbolj primeren način pakiranja je vakuumsko pakiranje.

Zagovor: 30. 11. 2015

Petra TROBEC

**DODATNA PONUDBA V DOSTAVI HRANE NA DOM V PODJETJU
HALO PINKI**

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: zdravo prehranjevanje, topli obroki, sveže sestavine.

IZVLEČEK

Večinoma stremimo k temu, kako cim bolj kakovostno preživljati svoj prosti čas, saj dobro počutje neposredno vpliva na boljšo storilnost na delovnem mestu, učne sposobnosti in kvalitetno življenje starejše populacije. Ker današnji tempo zahteva od nas, da preživimo veliko časa v službi, nam zmanjkuje časa za družino, za sprostilne aktivnosti in seveda tudi za zdravo prehranjevanje. S tem mislim predvsem na tople obroke. Toda ni še vse izgubljeno, saj že veliko število gostinskih objektov nudi pester izbor domače hrane, pripravljene iz svežih sestavin, in dostavo na delovno mesto oziroma dom. Med njimi je tudi picerija Halo Pinki. Podjetje Halo Pinki se ukvarja s hitro dostavo hrane na dom. Raziskava je temeljila na pobudi o vključevanju novih jedi v dodatno ponudbo. Analiza ankete je pokazala, da si potrošniki želijo novosti oz. razširitev dosedanje ponudbe.

Zagovor: 20. 2. 2015

Karmen URANIČ

MIKROBIOLOŠKA SLIKA JAJC IZ BATERIJSKE, HLEVSKE IN PROSTE REJE

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. inž. živ. teh.

SOMENTORICA: mag. SAŠA RUPNIK, dr. vet. med.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: jajca, mikroorganizmi, reja kokoši nesnic

IZVLEČEK

Proizvodnja jajc poteka na več načinov. Poznamo baterijsko rejo, kjer se kokoši zadržujejo v kletkah, talno, kjer se prosto gibljejo po zaprtem prostoru, in prosto rejo, kjer se kokoši »pasejo« na prostem. Z vidika dobrega počutja živali je ta način pridobivanja konzumnih jajc najprimernejši. Dejstvo je, da ljudje zelo malo vemo o razlikah same kakovosti jajca glede na način prireje. Celotna večina raziskav ne kaže večjih odstopanj v kakovosti jajc glede na različne načine reje kokoši. Preverili smo mikrobiološko sliko jajc vseh treh tipov reje in ugotovili razlike, ki se dogajajo na jajcih do izteka roka uporabe. Vzorci jajc za raziskavo prihajajo od treh različnih rejcev in na teh vzorcih smo opravili analize skupnega števila mikroorganizmov, salmonel in enterobakterij v treh časovnih presledkih. Pri tem je največji poudarek predvsem na prisotnosti števila mikroorganizmov na lupini jajca, saj je lupina prva zaščita pred njihovim vdorom in so le ti ključni krivci za kvarjenje jajc. Ugotovili smo, da se mikrobiološka slika jajc razlikuje glede na tip reje kokoši, vendar so jajca vseh treh tipov prireje zelo kakovostna in so varno živilo. Pojava bolezni ne glede na število mikroorganizmov na lupini ni bilo.

Zagovor: 30. 9. 2015

Maja VARGA SLIMŠEK

KULTURA IN NAČIN ŽIVLJENJA TUNIZIJCEV

MENTORICA: doc. dr. LEA KUŽNIK

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kultura, vera, navade, tradicija, zgodovina, kulinarika, raznolikost

IZVLEČEK

Tunizija je ena izmed severnih Afriških držav, kjer se prepletata islam in kultura. Rezultat današnje kulture so prilivi navad in tradicij različnih civilizacij, ki so na vseh področjih kulture pustile svoj pečat. Najbolj prepoznavni znaki Tunizije so jasmin, tradicionalna oblačila, kot sta jebba in chachiya, pa tudi kuskus in zeleni čaj z meto in mandeljni. Islam igra v življenju Tunizijcev pomembno vlogo, vendar so razlike med islamom in kulturo velike. Medtem ko je islam bolj skromna vera, se v tunizijski kulturi radona veliko pretirava. To se vidi v vseh praznovanjih, še posebej pri porokah, kjer stroški poroke dosežejo vrtoglave številke. Zanimiva tema je tudi Tunizijska politika, ki je, sploh v zadnjih letih, v življenju Tunizijcev zelo prisotna. Tunizija je s svojimi ponosnimi arabskimi državljani, pekočo in okusno kulinariko, osupljivo zgodovino in arhitekturo ter lepimi naravnimi danostmi obiska vredna država.

Zagovor: 30. 9. 2015

Eva VIRAG

SPREMLJANJE BIOLOŠKIH ODPADKOV V KUHINJI DIJAŠKEGA DOMA

MENTORICA: MOJCA SMERAJEC, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: dijaški dom, biološki odpadki, živila, kuhinja, dijaki

IZVLEČEK

Zavržena hrana je tista, ki predstavlja izgubo in posledično odpadki v vseh fazah proizvodnje, oskrbovalne verige in potrošnje. Znano je, da je v svetu pomanjkanje hrane, hkrati pa se je veliko zavrže. V zelo razvitih državah je največ zavržene hrane na nivoju potrošnje, kar pomeni, da so zavržena živila, ki so še vedno primerna za uporabo. Problematika zavržene hrane v svetu je zelo pereč problem, saj statistika navaja, da se približno tretjino proizvedenih živil (1,3 bilijonov ton letno) zavrže ali ne izkoristi. Da bi se čim bolj preprečilo takšno ravnanje, bo v prihodnosti potrebno racionalno ravnanje in trud, da se zavrže čim manj hrane. Glavni namen raziskave diplomskega dela je spremljanje količin bioloških odpadkov v kuhinji dijaškega doma in analiziranje dobljenih rezultatov. Biološki odpadki so bili v litrih vsakodnevno merjeni v obdobju treh mesecev in zapisani v razpredelnico. Glede na zbrane podatke in rezultate je sledilo analiziranje po mesecih in nato primerjava po mesecih in letih. Analiza bioloških odpadkov je pokazala, da se je njihova količina v trimesečnem obdobju leta 2015 glede na leto 2014 povečala za 40 %, kar predstavlja skoraj polovico skupne količine odpadkov v letu 2014. Največja količina odpadkov je bila ustvarjena leta 2015 v mesecu marcu. Največje povečanje količine bioloških odpadkov pa je bilo januarja 2015 v primerjavi z januarjem 2014. Analizi rezultatov so sledili konkretni predlogi za zmanjševanje količine zavržene hrane pa tudi predlogi izboljšav, ki lahko pripomorejo k preprečevanju nastanka večje količine zavržene hrane. Pomemben korak pri zmanjševanju bioloških odpadkov predstavljajo spremembe v zakonodaji na področju ravnanja z organskimi odpadki in označevanja živil. Glede ravnanja s hrano so pomembni vplivi vzgoje, prehranskih navad in spoštljiv odnos do hrane, dejavniki, ki jih dijaki prinesejo od doma. V dijaškem domu je potrebno stalno osveščanje mladih o primernem ravnanju s hrano. Osebe v kuhinji, pedagoški delavci in tehnični kader lahko s pogovori, delavnicami in izvajanjem anket o zadovoljstvu dijakov s prehrano prepoznajo želje in potrebe mladih glede prehranjevanja ter jih pri tem tudi pravilno usmerjajo. Treba se je zavedati, da več zavržene hrane pomeni tudi večjo onesnaženost okolja.

Zagovor: 3. 7. 2015

Kaja VIRANT

NAČRTOVANJE DIETNE PREHRANE ZA ŠTUDENTE S KRONIČNO LEDVIČNO BOLEZNIJO NA BIC LJUBLJANA

MENTORICA: GORDANA VULIĆ, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: kronična ledvična bolezen, dietna prehrana, študentska prehrana, BIC Ljubljana

IZVLEČEK

Kronična bolezen ledvic je bolezen, pri kateri ledvično tkivo postopno propada, zato je delovanje ledvic zmanjšano, koncentracija sečnine in kreatinina v krvi pa stalno povečana. Najpogostejši vzrok, ki privede do kronične odpovedi ledvic, so kronične vnetne bolezni ledvic, imenovane glomerulonefritis. Kronične ledvične bolezni se ne da ozdraviti, lahko pa z ustrezno dietno prehrano zadržimo simptome in znake napredujoče bolezni. Ker se kronična ledvična bolezen pojavlja tudi pri mladih, sem se odločila, da raziščem ustreznost študentskih kosil, ki jih ponuja Biotehniški izobraževalni center Ljubljana. V glavnem delu diplomskega dela sem sestavila štirinajstdnevni jedilnik, ki sem ga analizirala s pomočjo spletnega programa OPKP (Odprta platforma za klinično prehrano) (OPKP b. I.). Osredotočila sem se na kosila, ki bi jih lahko pripravili tudi v kuhinji BIC Ljubljana, pri načrtovanju le-teh pa sem izhajala iz že obstoječih jedilnikov oz. kosil, ki jih na BIC Ljubljana ponujajo. Ugotovila sem, da je sestavljanje diete, ki je primerna za bolnike s kronično ledvično boleznijo in hkrati ustreza smernicam zdrave prehrane, zelo zahtevno, saj si pri izbihi živil zelo omejen. Priprava ustreznih obrokov za te bolnike bi bila zato na BIC Ljubljana zelo zahtevna, a izvedljiva.

Zagovor: 30. 11. 2015

Ana VLAISAVLJEVIĆ

VKLJUČEVANJE SLOVENSКИH JEDI IN LOKALNIH PRIDELKOV V PONUDBO BREŽIŠKEGA GRADU

MENTORICA: MARJETA CEVC, dipl. org. tur.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: kulinarika Slovenije, hrana, Brežice, Slovenija, sezonsko, lokalno, grad, meni

IZVLEČEK

Kuhinja Slovenije je zelo raznolika in je nastala pod vplivom različnih časovnih obdobij, raznih ljudstev, njihove zgodovine, načina življenja in je dediščina alpskega, mediteranskega in panonskega sveta. Polna je posebnosti, ki so s časom utonile v pozabo in prav tako počasi nastajajo nove, ki se bodo mogoče obdržale. A vse te jedi so neke kombinacije, ki obstajajo že stoletja ali celo še dlje in se seveda s časom in krajem tudi spreminjajo. Vsako gospodinjstvo dela enake jedi a vsak ima svoj način in ne moremo trditi, da je en pravilen, drug pa napačen. Tako kot je posebna kulinarika Slovenije, je meni poseben kraj iz katerega prihajam, torej Brežice, in kulturni ter zgodovinski ponos mesta grad Brežice. Zaradi mojega velikega zanimanja za kuhinjo, zgodovino in ostala stična področja sem se odločila to dvoje povezati in združiti. V diplomu sem vključila dva menija, ki predstavljata moj delež pri interpretaciji tako širokega pojma kot je kulinarika Slovenije. To sem združila v projekt, v katerem združujem čudovit prostor, razvoj turizma in kulinarčne ponudbe, ter menija, ki vse to izražata.

Zagovor: 4 . 12. 2015

Cindy ZAMAN

DO IDEALNE PODOBE S POMOČJO DIETE

MENTORICA: mag. MARINA VODOPIVEC

SOMENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, univ. dipl. ing. živ. teh.

Program: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ključne besede: dieta, prehranjevalne navade, hitra hrana, prekomerna teža.

IZVLEČEK

Namen diplomske naloge je analizirati prehranjevalne navade Slovencev in razširjenost modnih diet pri nas ter ugotoviti, ali z modnimi dietami lahko pridobimo in obdržimo »idealno podobo«. Analiza je potekala s pomočjo ankete, v katero je bilo vključenih 120 Slovencev različnega spola, starosti in statusa. Z anketo sem ugotavljala prehranjevalne navade glede na vrsto in število obrokov tedensko, vpliv stresa na prehranjevanje, uporabo modnih diet med anketiranimi ter najpogosteje uporabljeno dieto. Dodala sem še del, v katerem obravnavam le tiste anketirance, ki so že bili na dieti. Primerjala sem izgubo kilogramov pri določeni dieti ter pridobljene kilograme po končani dieti. Prav tako sem ugotavljala glavne razloge za prekomerno težo pri tistih, ki jo imajo. Primerjava rezultatov je pokazala, da imajo Slovenci, predvsem mladi, razmeroma slabe prehranjevalne navade. Večina jih je že bila na dieti, vendar so skoraj vse imele le kratkotrajen učinek. Glavni razlog za prekomerno težo med Slovenci je uživanje neprimernih živil oziroma visokokaloričnih živil in premalo gibanja.

Zagovor: 21. 5. 2015

Žiga ZELENİČ

IZDELAVA SPECIALNIH VRST KRUHA NA BIC-u LJUBLJANA

MENTORICA: MARIJA KOSTADINOV, dipl. univ. inž. živ. teh.

SOMENTOR: MIŠO KOLAR

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: kruh, dodatki, izdelava kruha, senzorična analiza

IZVLEČEK

Tako kot celotna panoga živilske industrije se tudi pekarska industrija sooča z veliko konkurenco na trgu. Uspešne so tiste pekarnice, ki ponudijo na tržišču nov izdelek, ta pa mora imeti za potrošnika še druge privlačne lastnosti. Namen diplomske naloge je bil prikazati izdelavo novih vrst kruha z do sedaj še neznanimi dodatki na tržišču oziroma v splošni prodaji. Za pripravo kruha je bila kot osnovna surovina uporabljena polnozrnata, kot dodatki testu pa korenček, koriander in luštrek. Senzorična analiza je pokazala, da je kruh z dodatki dobro ocenila tako strokovna komisija kot naključno izbrani potrošniki.

Zagovor: 29. 9. 2015

Jana ŽNIDARŠIČ

VODA V VODOMATIH

MENTORICA: ŠPELA SUŠNIK ŠABEC, univ. dipl. inž. živ. teh.

Program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Ključne besede: higiena, vodomat, izvirska voda, balon, mikrobiološka kontrola vode, kemijska kontrola vode, HACCP

IZVLEČEK

V diplomski nalogi sem raziskovala mikrobiološko in kemijsko kakovost embalirane izvirske vode v balonih za vodomate. Poizkusila sem dokazati, da vse vzorčene vode ustrezajo mikrobiološkim zahtevam Pravilnika o naravni mineralni vodi, izvirski vodi in namizni vodi (Uradni list RS, št. 50/04, 75/05 in 45/08 – ZKme-1), pri kemijskem delu pa sem naredila kemijsko analizo vzorčene vode iz balonov. Od 4 različnih slovenskih polnilcev sem vzorčila po 5 balonov na različnih lokacijah v Ljubljani. Lokacije so bile v trgovinah, večjih in manjših pisarnah, skladiščih, turističnih agencijah ter v lekarni. Sproti sem ugotavljala ustreznost vzdrževanja vodomatov. Pri teoretičnem delu sem opisala postopke polnitve vode, mikrobiološke in kemijske analize. Osredotočila sem se na izvirska vodo. Pri praktičnem delu sem izvajala analize v kemijskem in mikrobiološkem laboratoriju.

Zagovor: 9. 4. 2015