

7. NOĆ ZNANOSTI NA PTFOS-U



8. prosinca 2023.

PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK
Franje Kuhača 18, Osijek

RADIONICE



MINISTARSTVO ZNANOSTI
I OBRAZOVANJA
REPUBLIKE HRVATSKE

MISTERIOZNE KUGLICE

Opis radionice: Dugi niz godina inkapsulacija se primjenjuje u farmaceutskoj industriji, posebice za tvari poput lijekova, minerala i vitamina, no primjenu nalazi i u brojnim drugim industrijama. U prehrambenoj industriji inkapsulacija nudi niz različitih mogućnosti, počevši od dodavanja funkcionalnih sastojaka u prehrambene proizvode do sve popularnijeg trenda molekularne gastronomije. Na radionici saznajte što je inkapsulacija, koje tehnike inkapsulacije postoje, gdje se sve primjenjuje i s kojim ciljem te otkrijte što se nalazi u pripremljenim misterioznim kuglicama.

ZAGRIJTE SE UZ SLADOLED

Opis radionice: Mliječna poslastica bez koje je ljeto nezamislivo... Ali i zima. Svi znamo kakvog je okusa, ali znamo li od čega se proizvodi? Koji su osnovni sastojci? Prodaju li nam proizvođači zrak? Na radionici ćete saznati kako nastaje sladoled, a za sve sladokusce najvažnije, imat ćete priliku probati čarolije okusa nastale u našem laboratoriju!

VIZUALIZIRAJTE SVOJU DNA

Opis radionice: Većina organizama izgrađena je od stanica u čijim su jezgrama zapisane sve informacije neophodne za njihov život, a one se nalaze u molekuli života - DNA! Jeste li znali da je ključna molekula za kriminalistička istraživanja, dokazivanje očinstva, pronalaženje roditelja i djece?! Ona je tajna života skrivena u našim stanicama čuvajući sve informacije o našem nasljeđu. Zanimljiva je činjenica da su prije točno 70 godina znanstvenici Watson i Crick potvrdili i objasnili kako ova molekula čuva nasljednu informaciju većine organizama. Obzirom na to da molekulu DNA nije vidljiva golim okom pa ni običnim mikroskopom, idealno je učiniti ju vidljivom. Pridružite nam se na ovoj radionici jer ćete saznati kako izolirati vlastitu DNA i učiniti ju vidljivom!

ZAKORAČITE U LABORATORIJ LJEKOVITIH PRIPRAVAKA

Opis radionice: Život i zdravlje nemaju cijenu. Mnogo se napora ulaže u očuvanje zdravlja. Kada je ono narušeno, često pomoć tražimo od zdravstvenih stručnjaka te koristimo razne ljekovite pripravke. Znete li kako se pripravljaju sirupi? Što su to ljekovite droge? Izrađuju li se u ljekarnama i lijekovi za životinje? Odgovore na ova i mnoga druga pitanja odgovaramo na našoj radionici, a uz to ćete moći vidjeti razne zanimljive ljekovite oblike lijekova. Osim toga, pokazat ćemo vam kako da sami izradite vlastite kozmetičke proizvode za njegu tijela poput paste za zube, pilinga za tijelo i balzama za usne. Radujemo se vašem dolasku!

SENZORSKI DETEKTIVI

Opis radionice: Jeste li spremni postati detektivi za okuse i mirise? Svakodnevno smo okruženi mnoštvom različitih okusa i mirisa, no možemo li ih lako prepoznati kada jedno od osjetila isključimo ili kada vizualno ne vidimo ono čiji miris osjetimo? Koliko nisku koncentraciju mirisa i okusa možemo raspoznati i zašto senzorska analiza ima veliki značaj kod razvoja prehrambenih proizvoda? Testirajte svoja osjetila, zabavite se s nama i saznajte nešto novo!

KOJA JE ULOGA KEMIJA U ANALIZI HRANE?

Opis radionice: Kemija je znanost koja se bavi ispitivanjem strukture, sastava i promjene različitih tvari. Tvari povezane kemijskim vezama su one koji izgrađuju sve oko nas, uključujući i hranu što objašnjava važnost uloge kemije u proizvodnji i analizi. Prehrambena industrija se svakodnevno koristi kemijom kao vrijednim alatom u razumijevanju nutritivne uloge hrane. Kroz različite analize, primjenom znanja iz kemije ispitivat će se prisutnost makronutrijenata, kao i određena fizikalno-kemijska svojstva hrane.

POMIRIŠI, POGODI, OSVOJI!

Opis radionice: Aroma voća i voćnih proizvoda je kompleksan skup velikog broja spojeva od kojih oni hlapivi doprinose mirisu nekog proizvoda. Njihove kombinacije i koncentracije u ukupnoj aromi ovise o tipu proizvoda (svježe voće, sok, džem, vino i druga pića), dok pojedinačno ti spojevi imaju različite aromatske note. Cilj ove radionice je ispitati osjetila mladih sudionika kroz natjecateljsku igru pogađanja mirisa, gdje će svatko imati priliku osvojiti određenu nagradu. Naoštrite svoja osjetila i posjetite nas!

POGODI TKO SAM?

Opis radionice: Kroz igru asocijacije sudionici bi naučili najčešće korišteno laboratorijsko posuđe i uređaje, kako ih koristiti i koju svrhu. Kao nagradu za sudjelovanje na radionici, zajedno bi izveli pokus.

URADI SAM – SLJEZOVI KOLAČIĆI

Opis radionice: Volite sljezove kolačiće? Znete li da ih vrlo jednostavno možete napraviti i sami, od lako dostupnih, jeftinih sirovina, u svojoj kuhinji? Ako vas zanima kako, dođite, naučite, isprobajte!

#WhatIEatInADay

Opis radionice: S više od 1 milijarde mjesečnih korisnika TikTok od 2018. dosljedno nadmašuje druge popularne platforme društvenih medija u preuzimanju aplikacija te broju korisnika. Nije novost da se prehrana i društvene mreže vole. Jedan od najpopularnijih sadržaja vezanih uz prehranu na TikTok-u su videozapisi "Što jedem u jednom danu" (#WhatIEatInADay), u kojima kreator prikazuje niz obroka i grickalica tijekom razdoblja jednog pretpostavljenog, tipičnog dana. #WhatIEatInADay u listopadu 2023. imao je preko 19 milijuna pregleda na TikTok-u. Kroz grupni rad, koristeći popularni video sadržaj analizirat ćemo prehranu kroz dan, pronaći sve informacije date o prehrani te napraviti listu pozitivnih i negativnih strana popularnog trenda.

SUPERBOBICE ZA VOĆNA VINA

Opis radionice: Superbobice sibirske borovnice (haskap ili modra kozokrvina), tradicionalno se uzgajaju u Kini, Rusiji i Japanu, a u Europi su dugo bile gotovo nepoznate. Mali plavi plodovi imaju svjež, pomalo opor okus maline/borovnice, a vrijedan su izvor željeza, mangana, magnezija, kalcija, cinka, vitamina C i E, polifenola i flavonoida. Udio antocijana veći je nego u bilo kojem drugom voću. Kako bi se sve ove vrijedne tvari iz mekanog ploda sibirske borovnice sačuvala kroz dulje vrijeme, od njih se pravi ukusno voćno vino. Sudionici radionice upoznat će se s ovom superbobicom te isprobati matični sok i voćno vino od sibirske borovnice, ali i načine na koje je moguće iskoristiti nusproizvode iz proizvodnje ovog voćnog vina.

SAMO VODA U ČAŠI?

Opis radionice: Voda je tekućina koju nije moguće zamijeniti niti jednom drugom, niti je umjetnim putem proizvesti. Koliko je važna njena kvaliteta i kako utječe na naš život? Sudionici radionice moći će dobiti uvid u klasične postupke prerade vode prezentacijom koagulacije i flokulacije te moderne postupke kao što su membranska filtracija. Sudionici će također moći putem mikroskopa vidjeti razliku u mikrobiološkom sastavu neprerađene i prerađene vode.

50 NIJANSI PIVE

Opis radionice: Kratak uvod u sensoriku piva, isprobavanje različitih piva.