

Univerza
v Ljubljani

Fakulteta *za kemijo*
in kemijsko tehnologijo

p.p. 537, Večna pot 113
1001 Ljubljana
telefon: 01 479 80 00
faks: 01 241 91 44
dekanat@fkkt.uni-lj.si



*VABILO NA PREDAVANJE
V OKVIRU DOKTORSKEGA ŠTUDIJA
KEMIJSKE ZNANOSTI*

Doc. dr. Iztok Jože Košir

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

z naslovom:

**Ugotavljanje in potrjevanje pristnosti kmetijsko
živilskih produktov**

**v sredo, 24. 3. 2021 ob 15. uri,
preko spletnega orodja Zoom**

**[https://uni-lj-
si.zoom.us/j/93188258931?pwd=MThpTWJtV3hBUHN
zaDZCLzJmc1hhZz09](https://uni-lj-si.zoom.us/j/93188258931?pwd=MThpTWJtV3hBUHNzaDZCLzJmc1hhZz09)**

(Meeting ID: 931 8825 8931, Passcode: 604697)

Predavanje bo v angleškem jeziku.

Vljudno vabljeni!

Abstract:

Pristnost kmetijsko živilskih produktov je izrednega pomena za potrošnike, proizvajalce in državne nadzorne organe. Znano geografsko poreklo, botanična čistost, letnik pridelave in vsebnost morebitnih dodatkov so v tesni povezavi z varnostjo in kakovostjo produkta. Večina področja je zakonsko regulirana, ob tem pa se pojavlja vprašanje možnosti ustrezne kontrole.

Orodja za ustrezno kontrola lahko poiščemo v širokem naboru različnih analiznih tehnik, ki temeljijo na določanju specifičnih pokazateljev, ki so povezani s posamezno problematiko. To so lahko posamezne specifične kemijske spojine znane identitete, celotni profili kemijsko sorodnih spojin ali pa celo intramolekularne lastnosti, kot so razmerja stabilnih izotopov lažjih elementov celotnih molekul ali pa posameznih mest v molekulah.

Ob kompleksnosti vzorcev in zastavljenih vprašanj ter velikega števila pridobljenih podatkov, je za njihovo ustrezno interpretacijo nujna uporaba kombinacije rezultatov, pridobljenih z različnimi analiznimi tehnikami in naprednih statističnih tehnik kemometrije.

V predavanju se bomo osredotočili na posamezne praktične probleme s področja vinarstva, žganih pijač, arom, hmelja, piva, medu in sadnih sokov. Na primerih njihovega reševanja bomo spoznali kompleksnost problematike, uporabnost posameznih tehnik in povezovanje različnih tehnik in kemometričnih metod z namenom iskanja odgovorov na zastavljena vprašanja.

Viri:

OCVIRK, M., OGRINC, N., KOŠIR, I.J. Determination of the geographical and botanical origin of hops (*Humulus lupulus* L.) using stable Isotopes of C, N, and S. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2018, vol. 66, no. 8, str. 2021-2026.

POTOČNIK, T., OGRINC, N., POTOČNIK, D., KOŠIR, I.J.. Fatty acid composition and $\delta^{13}\text{C}$ isotopic ratio characterisation of pumpkin seed oil. *Journal of food composition and analysis*, 2016, vol. 53, str. 85-90.

NEČEMER, M., KOŠIR, I.J., KUMP, P., KROPF, U., KOROŠEC, M., BERTONCELJ, J., OGRINC, N., GOLOB, T.. Application of total reflection X-ray spectrometry in combination with chemometric methods for determination of the botanical origin of Slovenian honey. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2009, vol. 57, no. 10, str. 4409-4414.

OGRINC, N., BAT, K., KOŠIR, I.J., GOLOB, T., KOKKINOFTA DIOGENOUS, R. haracterization of commercial Slovenian and Cypriot fruit juices using stable isotopes. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2009, vol. 57, no. 15, str. 6764-6769.

OGRINC, N., KOŠIR, I.J., KOCJANČIČ, M., KIDRIČ, J.. Determination of authenticity, regional origin, and vintage of Slovenian wines using a combination of IRMS and SNIF-NMR analyses. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2001, vol. 49, no. 3, str. 1432-1440.