



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 21. veljače 2020.

Priopćenje za medije

Povodom 100. obljetnice rođenja Zlate Bartl

Podravka otvorila najsuvremeniji prehrambeno-tehnološki laboratorij u regiji za senzorska i kulinarska istraživanja

U Podravki je u petak obilježena 100. obljetnica rođenja profesorice Zlate Bartl, jedne od najznačajnijih osoba iz Podravkine bogate povijesti. Zlata Bartl bila je znanstvenica koja je predvodila tim stručnjaka iz čijih su laboratorija prvo osmišljene dehidrirane Podravka juhe, a potom i Vegeta, Podravkin najpoznatiji proizvod i brand. Tijekom dugogodišnje karijere voditeljice Istraživanja i razvoja, vizionarka Zlata Bartl postavila je inovativnost, vrhunsku kvalitetu, izvrsnost i odgovornost prema potrošačima kao imperativ u poslovanju, čime se Podravka i dalje vodi.

Temeljem njene ostavštine i putevima kojima je krenula nastavljeno je sve do danas te je tom prilikom, povodom njenog rođendana, otvoren najsuvremeniji prehrambeno-tehnološki laboratorij u regiji. Laboratorij za napredna senzorska i kulinarska istraživanja nosit će njeno ime, prof. Zlata Bartl te će u njemu nastajati novi Podravkini proizvodi.

Laboratorij je u mogućnosti na jednom mjestu objediniti razvoj kulinarskih prototipova i testiranje okusa najmodernijim senzorskim metodama te, na taj način, pružati podršku razvoju novih proizvoda uz stvaranje okusa na brz i efikasan način korištenjem digitalnih alata. Laboratorij je opremljen najsuvremenijom multimedijском opremom i kulinarskim uređajima (od standardnih hladnjaka, štednjaka, pećnica do 3D printera hrane) te osim operativne podrške, stvara temelj za istraživačke projekte u nutricionizmu, senzorskoj znanosti i visokoj gastronomiji.

„Na temeljima koje su nam ostavili naši prethodnici, naša je obveza da gradimo uspješnu, modernu i avangardnu Podravku, perjanicu hrvatske industrije. Današnji



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

dogadjaj način je da iskažemo zahvalnost i poštovanje Zlati Bartl i svim generacijama prije nas. Da pokažemo da se cijeni znanje koje stvara nove vrijednosti i otvara nove mogućnosti, da imamo proizvode koji se prodaju na pet kontinenata te da znamo kuda idemo jer znamo odakle dolazimo“, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Prije samog otvaranja laboratorija održan je i stručni panel „Zalogaj budućnosti – personalizirana proizvodnja hrane za globalno tržište“ na kojem su sudjelovali dr. sc. Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoja u Podravki, dr. David Matthew Smith, ravnatelj Instituta Ruđer Bošković, prof. dr. sc. Irena Colić Barić s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Zlatko Novak, profesionalni kuhar i kapetan Hrvatske kuharske reprezentacije koja se ovih dana vratila s osvojenim odličjima s Kulinarske Olimpijade. Raspravljalo se o prehrambenim trendovima, istaknuta je važnost edukacije od najranije dobi te budućnost prehrambene industrije i prehrane općenito.

„Personalizirana prehrana, kao i medicina, ono su što nas očekuje u narednim razdobljima. Nutricionizam i senzorika tu imaju veliku ulogu: važno je povezati znanstvenu zajednicu i proizvođački sektor, ono što mi radimo, istraživati i voditi brigu ne samo o ljudima, već i okolišu kako bi se proizvela hrana koja će potrošača zadovoljiti u svim aspektima“, rekla je dr. sc. Jasmina Ranilović.