

## VABILO

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo Vas vabi na delavnico z naslovom:

**»Trajnostna potrošnja in proizvodnja v kemijskih in procesnih industrijah«**

**»Zelena topila – Uporabna biokataliza«**

**Delavnica bo potekala od torka, 11. 11. 2014 do srede, 12. 11. 2014  
v dvorani Frana Miklošiča na Univerzi v Mariboru, Slomškov trg 15.**

Namen srečanja v okviru mednarodne delavnice »Zelena topila – Uporabna biokataliza« je izmenjava znanja in izkušenj strokovnjakov, študentov ter raziskovalcev pod okriljem domačih in tujih univerzitetnih profesorjev ter strokovnjakov iz industrije. Delavnica bo izvedena v javno korist v okviru projekta »Internacionalizacija – steber razvoja Univerze v Mariboru« in bo trajala 2 dni.

**Torek, 11. 11. 2014 (8:30-18:30)**

- Uporabna biokataliza – 9 ur

**Sreda, 12. 11. 2014 (8:30-18:30)**

- Zelena topila v biokatalizi – 5 ur
- Biokataliza – industrijske aplikacije – 4 ure

Vljudno Vas vabimo, da se delavnice udeležite ter svoje znanje in izkušnje delite z nami, saj bomo le s skupnimi močmi naredili korak naprej k bolj trajnostni proizvodnji in potrošnji v kemijski in procesni industriji. Prosimo Vas, da nam Vašo udeležbo sporočite do **6. 11. 2014 do 15:00 ure** na spodaj naveden elektronski naslov. **Udeležba na delavnici je brezplačna.**

Dodatne informacije (<http://inter.flkkt.um.si>) in potrditev udeležbe:

Sabina Kavčič, tel: 02 2294 478, e-pošta: [sabina.kavcic@um.si](mailto:sabina.kavcic@um.si)

## DELAVNICA

»Trajnostna potrošnja in proizvodnja v kemijskih in procesnih industrijah«

»Zelena topila – Uporabna biokataliza«

11. in 12. 11. 2014

Univerza v Mariboru, Slomškov trg 15, dvorana Frana Miklošiča

### DNEVNI RED

#### Torek, 11. 11. 2014

8:30 – 9:00	Registration and opening of the workshop
9:00 – 10:50	<i>Imobilizacija encima kot orodje za izboljšanje biokatalitične aktivnosti, stabilnosti in selektivnosti</i>  Enzyme immobilization as a tool for improving biocatalytic activity, stability and selectivity  <i>Prof. Dr. Dejan Bezbradica, University of Belgrade, Serbia</i>
10:50 – 11:05	Coffee break
11:05 – 12:55	<i>Biokataliza: sanje in resničnost za kemično industrijo</i>  Biocatalysis: dreams and reality for the chemical industry  <i>Prof. Dr. Đurđa Vasić-Rački, University of Zagreb, Croatia</i>
12:55 – 14:00	Lunch break
14:00 – 15:50	<i>Razkroj lesa in lignoceluloznih materialov – kako ga upočasnit?</i>  Decomposition of wood and lignocellulosic materials - how to slow it down?  <i>Prof. Dr. Miha Humar, University of Ljubljana, Slovenia</i>
15:50 – 16:05	Coffee break
<b>16:05 – 17:55</b>	<i>1. Nanotehnologija v medicini</i>  <i>2. Uvajanje nanotehnologije v klinično prakso</i>  1. Nanotechnology in medicine  2. The introduction of nanotechnology into clinical practice  <i>Aljaž Hojski, M.D. (Anton Crnjac, M.D.), University Medical Centre Maribor, Slovenia</i>

17:55 – 18:30	Discussion
---------------	------------

**Sreda, 12. 11. 2014**

8:30 – 10:20	<p><i>Encimska modifikacija substituentov v polifenolne antioksidante</i> Enzymatic modification of substituents in polyphenolic antioxidants <i>Prof. Dr. Eva Nordberg Karlsson, Lund University, Sweden</i></p>
10:20 – 10:35	Coffee break
10:35 – 12:25	<p><i>Producija celulolitičnih encimov z glivo Pleurotus ostreatus in encimska hidroliza lignoceluloznega substrata pred procesom anaerobne fermentacije</i> Production of cellulolytic enzymes by the fungus <i>Pleurotus ostreatus</i> and enzymatic hydrolysis of lignocellulosic substrates prior to the process of anaerobic fermentation <i>Nataša Belšak Šel, univ. dipl. ing., Scientific research centre Bistra Ptuj, Slovenia</i></p>
12:25 – 13:30	Lunch break
13:30 – 15:20	<p><i>Biokataliza v kozmetični industriji</i> Biocatalysis in cosmetic industry <i>Marjetka Gajšek, univ. dipl. ing., KOZMETIKA AFRODITA d.o.o., Slovenia</i></p>
15:20 – 15:35	Coffee break
15:35 – 17:25	<p><i>Postopek uporabe temperaturnega šoka na vcepku vinskih kvasovk Saccharomyces cerevisiae za povišanje produkcije glicerola v alkoholni fermentaciji vinskega mošta</i> A method of using temperature shock at inoculation of wine yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> to increase the production of glycerol in the alcoholic fermentation of wine must <i>Dr. Aleksandra Pivec, Scientific research centre Bistra Ptuj, Slovenia</i></p>
17:25 – 18:00	Discussion