

**Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH**  
**Odbor potravinářské techniky a technologie ČAZV**  
**Odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin ČAZV**  
**Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.**  
**Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha**

---

# **PROGRAM**

## **XLII. Symposia**

### **o nových směrech výroby a hodnocení potravin**

---

**Datum konání: 21.-23. 5. 2012**

**Místo konání: Skalský Dvůr**

**[www.czechfoodchem.cz](http://www.czechfoodchem.cz)**

**Pondělí dne 21. 5. 2012 – 14.00 h**

14.00 – 14.10    **Zahájení**

**REFERÁTY:**

14.10 – 14.35    **Jsou nové techniky a technologie v potravinářství vždy přínosem pro spotřebitele?**

Cuhra P.

14.35 – 15.00    **Monitoring nepovolených látek, reziduí a látek kontaminujících v komoditách živočišného původu – výsledky a trendy v r. 2011**

Rosmus J.

15.00 – 15.25    **Nové technologie a kvalita mlékárenských výrobků**

Čurda L.

15.25 – 15.40    **D I S K U S E**

15.40 – 16.40    **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**

16.40 – 17.05    **Kvalita cereálních bioproduktů (pšenice špalda, dvouzrnka, jednozrnka) a možnosti jejich využití**

Capouchová I., Konvalina P., Škeříková A., Stehno Z.

17.05 – 17.30    **České pivo – historie a současnost**

Dostálek P.

17.30 – 17.55    **Možnosti hodnocení kvality a autenticity hroznů a vína**

Pavloušek P.

17.55 – 18.10    **D I S K U S E**

19.30            **D i s k u s e o senzorickém hodnocení potravin**

## Úterý dne 22. 5. 2012 – 8.00 h

### REFERÁTY:

- 8.00 - 8.25      **Vliv kapřího masa obohaceného o omega-3 mastné kyseliny na sekundární prevenci ischemické choroby srdeční**  
Adámková V., Hubáček J. A., Kačer P., Suchánek P., Králová Lesná I., Stávek P., Kozák P., Mráz J., Picková J., Mařatka V.
- 8.25 - 8.35      **Hodnocení jakosti masných výrobků z tržní sítě**  
Saláková A., Pavlík Z., Kameník J., Steinhauserová I.
- 8.35 - 8.45      **Potenciální zdroje chyb při hodnocení podílu žloutků ve vaječných likérech**  
Grégrová A., Čížková H., Rajchl A., Šnebergrová J., Voldřich M.
- 8.45 - 8.55      **Nutriční hodnota sójových nápojů**  
Dostálová J., Doležal M., Šípková A., Švehlová A.
- 8.55 - 9.10      **D I S K U S E**
- 9.10 - 9.30      **P Ř E S T Á V K A**
- 9.30 - 9.40      **Monitoring výskytu herbicidu glyfosátu v čočce prodávané na českém trhu**  
Hrbek V., Urbanová J., Vodrážka P., Kocourek V., Hajšlová J.
- 9.40 - 9.50      **Monitoring estrogenních látek v mléčných výrobcích z tržní sítě**  
Krtková V., Novotná H., Smutná L., Schulzová V. a Hajšlová J.
- 9.50 - 10.00      **Nové trendy v hodnocení kvality syrového mléka**  
Kadlec I., MILCOM servis a.s.
- 10.00 - 10.10      **Přístroje pro hodnocení potravin**  
Prokop J., POLZ Instruments, s.r.o.
- 10.10 – 10.20      **D I S K U S E**
- 10.20 – 11.00      **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**

- 11.00 – 11.10    **Chemická a fyzikální analýza medu vs. senzorické hodnocení**  
Knápek J., Vošmerová D., Rittichová J.
- 11.10 – 11.20    **Senzorické vnímání náhražek soli**  
Panovská Z., Krausová K.
- 11.20 – 11.30    **Mykotoxiny v doplňcích stravy**  
Vepříková Z., Zachariášová M., Džuman Z., Václavíková M.,  
Hajšlová J.
- 11.30 – 11.40    **Spotřeba konzervačních látek a sladidel v České republice**  
Vrkoslavová J., Winklerová D.
- 11.40 – 11.55    **DISKUSE**
- 13.30            **EXKURZE**

## Středa dne 23. 5. 2012 – 8.00 h

### REFERÁTY:

- 8.30 - 8.40     **Hodnocení těstovin s přidavkem mlýnských výrobků z ječmene**  
Hrušková M., Švec I., Kallasová E.
- 8.40 - 8.50     **Stanovení retenční kapacity vybraných druhů kompozitní mouky**  
Švec I., Hrušková M., Hofmanová T.
- 8.50 - 9.00     **Žluté pigmenty v odrůdách pšenice**  
Šulová R., Pospíchalová M., Balarinová A., Paličková A., Kabátová N.
- 9.00 - 9.10     **Obsah tuku a složení mastných kyselin tuku trvanlivého pečiva**  
Doležal M., Doublier C., Švehlová A., Dostálová J.
- 9.10 – 9.20     **Obrazová analýza listu pšenice napadeného Braničnatkou pšeničnou**  
Korbářová A., Věchet L., Řezáčová V.
- 9.20 - 9.40     **DISKUSE**
- 9.40 – 10.30    **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 10.30 – 10.40   **Eliminácia akrylamidu: zvýšenie bezpečnosti a zachovanie kvality cereálnych potravín**  
Ciesarová Z., Kukurová K., Baxa S.
- 10.40 – 10.50   **Eliminace akrylamidu v sušenkách s fruktózou aplikací enzymu L-asparaginázy**  
Marková L., Mešková E., Sindler W., Bednářiková A., Kukurová K., Murkovic M., Ciesarová Z., Šimko P.
- 10.50 – 11.00   **Studium vzniku vybraných procesních kontaminantů z monopalmitinu**  
Ilko V., Doležal M., Velíšek J.
- 11.00 – 11.10   **α-Dikarbonylové sloučeniny v kávě**  
Cejpek K., Kavalířová J., Konečný M., Velíšek J.

- 11.10 – 11.25      **D I S K U S E**
- 11.25 – 11.50      **P Ř E S T Á V K A**
- 11.50 – 12.00      **Adhezní vlastnosti anaerobních kontaminantů v pivovarství**  
Bittner M., Procházková G., Matoulková D., Brányik T.
- 12.00 – 12.10      **Octové bakterie jako příčina kažení nealkoholických nápojů**  
Duchová I., Horsáková I., Čížková H., Slavíková B., Voldřich M.
- 12.10 – 12.20      **Průkaz a kvantifikace aronie v ovocných šťávách**  
Čížková H., Rajchl A., Neradová E., Kapci B., Šnebergrová J.,  
Grégrová A., Voldřich M.
- 12.20 – 12.30      **D I S K U S E**
- 12.30                **Z Á V Ě R S Y M P O S I A**

**POSTERY*****prezentace pondělí – středa 21.-23. 5. během velkých přestávek***

- 1. Využití NIR spektroskopie v analýze odrůdového zkušebnictví**  
Šulová R., Čižmár D., Pospíchalová M.
- 2. Stanovení obsahu lipidů a zastoupení mastných kyselin v obilce ječmene a ve sladu**  
Svoboda Z., Mikulíková R., Běláková S., Benešová K.
- 3. Sledování kvalitativních a kvantitativních změn proteomu ječmene na úrovni odrůdových rozdílů a změn v důsledku sladování**  
Flodrová D., Benkovská D., Bobáľová J.
- 4. Hodnocení vybraných odrůd pšenice reologickými přístroji**  
Jirsa O., Kyseláková Z., Polišenská I.
- 5. Hodnocení netradičních genotypů pšenice a ječmene pro potravinářské využití**  
Jirsa O., Vaculová K., Martinek P., Stehno Z., Laknerová I.
- 6. Enzymy v pekárenské technologii a jejich využití**  
Ošřádalová M., Malá L., Čáslavková P., Eliášová M., Tremlová B., Tauferová A.
- 7. Hodnocení kvality bílkovinného komplexu vybraných odrůd pšenice pro pekárenské a pečivářské využití**  
Homola L., Hřivna L., Kotková B.
- 8. Sledování akrylamidu v průběhu sladování a v pivu**  
Mikulíková R., Svoboda Z., Běláková S., Benešová K.
- 9. Sledování viability pivovarských kvasinek pomocí elektromigračních metod**  
Pražáková Š., Kvasnička F., Voldřich M.
- 10. Průtoková cytometrie jako rychlá a přesná metoda detekce viability pivovarských kvasinek**  
Linhová M., Pražáková Š., Patáková P., Rychtera M., Kvasnička F., Melzoch K.

- 11. Využití jednobuněčných řas *Chlorella* sp. v pivovarnictví**  
Širmerová M., Bittner M., Brányik T.
- 12. Predikce adheze mikroorganismů kontaminující potravinářské provozy**  
Procházková G., Bittner M., Brányik T.
- 13. Vliv organických kyselin na senzorické vlastnosti vína**  
Vošmerová D., Knápek J.
- 14. Optimalizácia výroby stabilizovaných polyfenolov**  
Máriássyová M., Káčerík S., Káčerík P.
- 15. Růst plísní na tepelně opracovaných trvanlivých salámech**  
Rohlík B.-A., Pipek P., Šimoniová A.
- 16. Potenciál hmotnostní spektrometrie pro rychlý monitoring biogenních aminů a dalších markerů jakosti masa a ryb**  
Daňhelová H., Hradecký J., Přinosilová Š., Moravcová E., Bělková B., Čajka T., Riddellová K., Hajšlová J.
- 17. Změny rybiho tuku v závislosti na intravitálních vlivech**  
Trnková J., Prokůpková L.
- 18. Současné složení vepřového sádla**  
Šimoniová A., Potůček T., Rohlík B.-A., Pipek P.
- 19. Možnosti použití některých rostlin čeledi *Apiaceae* ke stabilizaci tuků proti oxidaci**  
Roubíčková I., Chrpová D., Doležal M., Kouřimská L., Pánek J.
- 20. Stanovení tokoferolů pomocí HPLC s amperometrickou detekcí na kolonách s pentafluorfenylovou stacionární fází**  
Fišnar J., Réblová Z.
- 21. Chipsy ako ich nepoznáme**  
Živčáková M., Korbářová A., Ševčík R., Řehořková K.
- 22. Ukazatele senzorické kvality sušeného mléka**  
Šnebergrová J., Čížková H., Grégrová A., Duchová I., Voldřich M.
- 23. Porovnání růstu vybraných mlékařských kultur na kozím a kravském mléce**

Marková M., Borková M., Peroutková J., Pechačová M., Zikán V., Novák P., Nehyba A., Mátlová V.

- 24. Sledování změn ve složení koziho mléka v závislosti na genetické variantě  $\alpha$ S1-kaseinu**  
Borková M., Marková M., Snášelová J., Mátlová V., Sztankoová Z.
- 25. Stanovení galaktooligosacharidů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí**  
Pinkrová J., Boháčenko I., Kunová G., Peroutková J.
- 26. Využití probiotických kultur k přípravě kysaného zelí**  
Horsáková I., Duchová I., Ambrozková H., Čížková H., Václavíková E., Grégrová A., Rohlík B.-A., Voldřich M.
- 27. Stabilita a prebiotický účinek inulinu přidaného do dětských ovocných výživ**  
Čížková H., Rajchl A., Horsáková I., Šnebergrová J., Kružík V., Voldřich M.
- 28. Implementace nových poznatků do postupu stanovení siřičitanů v potravinách**  
Mukařovská V., Šnebergrová J., Rajchl A., Čížková H., Voldřich M., Ševčík R.
- 29. Meziroční srovnání skladovaných jablek z hlediska obsahu alergenu Mal d1**  
Prošková A., Kmínková M., Honzová S., Šetinová I., Paprštejn F.
- 30. Rychlá pomoc při hodnocení a optimalizaci tepelného ošetření potravin**  
Rajchl A., Ševčík R., Pozner J., Grégrová A., Voldřich M.
- 31. Generace dat pro Českou databázi složení potravin – nutriční hodnocení tradičních českých omáček**  
Holasová M., Fiedlerová V., Mašková E., Rysová J., Winterová R., Gabrovská D., Macháčková M.
- 32. Reakce redukcujících látek s karbonylovými sloučeninami v Maillardově reakci**  
Konečný M., Šubrtová M., Velišek J., Cejpek K.