

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

XLIII. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 27.-29. 5. 2013

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 27. 5. 2013 – 14.00 h

14.00 – 14.10 **Zahájení**

REFERÁTY:

14.10 – 14.35 **Kontrola kvality potravin prováděná SZPI, její výsledky a význam webu Potraviný na pranýři pro spotřebitele**
Válková V., Pokora J.

14.35 – 15.00 **Vývoj kvality výrobků z ovoce a zeleniny**
Čížková H., Voldřich M.

15.00 – 15.10 **Český česnek: charakterizace, kvalita a autenticita česneku**
Hrbek V., Vodrážka P., Čajka T., Ovesná J., Hajšlová J.

15.10 – 15.25 **D I S K U S E**
15.25 – 15.40 **P Ř E S T Á V K A**

15.40 – 16.05 **Kvalita masa a masných výrobků**
Ševčík R.

16.05 – 16.30 **Vývoj kvality mléka a mlékárenských výrobků z pohledu výživy**
Kopáček J.

16.30 – 16.40 **D I S K U S E**
16.40 – 17.30 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**

17.30 – 17.55 **Aktuální trendy v pekárenské výrobě**
Příhoda J.

17.55 – 18.20 **Vývoj spotřeby, příjmu živin a poptávky po potravinách**
Štiková O.

18.20 – 18.30 **D I S K U S E**

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

Úterý dne 28. 5. 2013 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 - 8.25 **Vývoj kvality tuků v potravinách z pohledu výživy**
Dostálová J., Doležal M.
- 8.25 - 8.50 **How to confirm your mayonnaise is a real mayonnaise?**
Hoos P. B.
- 8.50 - 9.00 **Složení mastných kyselin tuku v müsli tyčinkách a jeho nutriční
hodnocení**
Doležal M., Dostálová J., Švehlová A., Voldřichová J.
- 9.00 - 9.15 **D I S K U S E**
- 9.15 - 9.30 **P Ř E S T Á V K A**
- 9.30 - 9.40 **Náhrady tuků v technologii trvanlivých masných výrobků**
Saláková A., Pavlík Z., Kameník J.
- 9.40 - 9.50 **Analytické parametry hodnocení jakosti masných výrobků**
Ševčík R., Pohůnek V., Pivoňka J., Kvasnička F., Rajchl A.,
Voldřich M.
- 9.50 - 10.00 **Změny chemického stavu fosforu a stopových prvků
v potravinách vyvolané trávením**
Koplík R., Revenco D., Mestek O.
- 10.00 – 10.15 **D I S K U S E**
- 10.15 – 11.00 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**
- 11.00 – 11.10 **Význam piva ve výživě**
Dostálek P.
- 11.10 – 11.20 **Antioxidační kapacita nerozpustných složek nápojů**
Cejpek K., Bícová M., Zemanová K., Konečný M.
- 11.20 – 11.30 **Mikrobiální kontaminace nealkoholických nápojů**
Horsáková I., Voldřich M., Čížková H., Duchová I., Reitschmied T.
- 11.30 – 11.40 **SFC - nový trend kapalinové chromatografie**
Exner M., Waters CZ

- 11.40 – 11.50 **Infračervená spektroskopie a její využití v potravinářství,
novinky firmy FOSS**
Kadlec I., Fleglová I., Dvořáková P., Milcom servis, a.s.
- 11.50 – 12.00 **Chemická a fyzikální kontrola kvality – firemní prezentace
DONAULAB**
Bervida F., DONAU LAB, s.r.o
- 12.00 – 12.30 **DISKUSE**
- ASI 14.00 - **EXKURZE**

Středa dne 29. 5. 2013 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 - 8.50 **Databáze složení potravin České republiky**
Macháčková M., Holasová, M., Mašková, E.
- 8.50 - 9.00 **Strava jako prevence civilizačních chorob**
Adámková V., Štochlová J., Galovcová M., Lánská V., Skibová J.
- 9.00 - 9.10 **Pšenično-ječně těstoviny s přidavkem konopných produktů**
Hrušková M., Švec I.
- 9.10 – 9.20 **Charakteristiky kompozitní mouky s ječmenem a konopím**
Švec I., Hrušková M.
- 9.20 – 9.30 **Využitie interného štandardu pri kvantifikácii alergénov v potravinách pomocou real-time PCR**
Janská V., Píknová L., Kuchta T.
- 9.30 - 9.55 **DISKUSE**
- 9.55 – 10.30 **PŘESTÁVKA – diskuse o senzoričném hodnocení kávy – prezentace výrobků fy Nespresso**
- 10.30 – 10.40 **Mykotoxiny v obilovinách a rychlotesty pro stanovení deoxynivalenolu**
Vepříková Z., Slavíková P., Džuman Z., Fenclová M., Zachariášová M., Václavíková M., Hajšlová J.
- 10.40 – 10.50 **Monitoring fytoestrogenů v travních porostech v závislosti na ošetření a skladování**
Krtková V., Schulzová V., Novotná H., Hajšlová J.
- 10.50 – 11.00 **Optimalizace způsobů klíčení soji z hlediska mikrobiální kvality, procenta klíčivosti a obsahu galaktosidů**
Landfeld A., Halama R., Novotná P., Kýhos K., Strohalm J., Winterová R., Eichlerová E., Erban V., Kadlec P., Dostálová J., Houška M.
- 11.00 – 11.10 **Průkaz přidavku syntetické kyseliny octové do nálevu konzervované zeleniny: stanovení izotopových poměrů s využitím 2H-NMR a IRMS spektrometrie**
Grégrová A., Čížková H., Neradová E., Mazáč J., Voldřich M.

- 11.10 – 11.30 **DISKUSE**
11.30 – 11.50 **PŘESTÁVKA**
- 11.50 – 12.00 **Emulgační vlastnosti podmásli**
Pustelníková L., Štětina J.
- 12.00 – 12.10 **HPLC as a fast method for the quality control of colostrum**
Skalka V., Čurda L., Vašíčková M.
- 12.10 – 12.20 **Senzorické hodnocení kávy**
Panovská Z., Ilko V., Míková K.
- 12.20 – 12.30 **Možnosti průkazu aromatizace medu**
Čížková H., Grégrová A., Kružík V., Voldřich M.
- 12.30 – 12.50 **DISKUSE**
- 12.50 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 27.–29. 5. během velkých přestávek

- 1. Netradiční plodiny pro fortifikaci cereálních výrobků**
Hofmanová T., Hrušková M., Švec I.
- 2. Hodnocení reologických vlastností kompozitních mouk z netradičních genotypů pšenice a ječmene**
Jírša O., Vaculová K., Martinek P., Stehno Z., Laknerová I.
- 3. Faktory ovlivňující změny citrusového aroma nealkoholických nápojů**
Duchová I., Čížková H., Voldřich M.
- 4. Problematika biofilmů při výrobě nealkoholických nápojů**
Duchová I., Slavíková B., Horsáková I., Voldřich M.
- 5. Sedimenty a zákaly v alkoholických nápojích**
Reitschmied T., Horsáková I., Voldřich M., Čížková H.
- 6. Identifikácia kvasiniek vo víne pomocou infračervenej spektroskopie s Fourierovou transformáciou (FTIR)**
Ženišová K., Kuchta T.
- 7. Aminoaldehyddehydrogenasa 1 z rajčete a její možné využití k detekci aldehydů v lihovinách**
Frömmel J., Kopečná M., Sural M., Vianello F., Šebela M.
- 8. Kvalitativní znaky česneku: zhodnocení možností autentizace českého česneku**
Grégrová A., Čížková H., Vracovská E., Rajchl A., Voldřich M.
- 9. Adsorpce ethylenu pomocí chemicky upravených přírodních kaolínů**
Pohůnek V., Ševčík R., Marek M., Škorpilová T., Voldřich M.
- 10. Kvalita minimálně opracovaného ovoce**
Rajchl A., Kovařík F.
- 11. Hodnocení enzymového hnědnutí minimálně opracovaného ovoce**
Kovařík F., Vyšínová L., Rajchl A.

12. Degradace glycidyl palmitátu v modelových systémech

Ilko V., Doležal M., Velíšek J.

13. Jednoduchý extrakční postup pro stanovení spektra mastných kyselin ve svalovém tuku

Chvalová D., Špička J.

14. Vřesová ovce - nový zdroj masa

Rohlík B., Škorpilová T., Pipek P., Fantová M., Nohejlová L., Chodová D.

15. Odlišení čerstvého kuřecího masa od rozmraženého pomocí akonitázy

Škorpilová T., Šimoniová A., Rohlík B.A., Pipek P.

16. Vliv přídavku přírodních antioxidantů na stabilitu barvy paštik

Pohůnek V., Ševčík R., Sliva P., Voldřich M.

17. Příčiny a možné způsoby prevence tvorby bílých skvrn na salámech a klobásách

Ševčík R., Pohůnek V., Rajchl A., Čížková H., Pivoňka J., Voldřich M.

18. Posouzení nestandardních senzoričkových vlastností u masných výrobků

Ševčík R., Pohůnek V., Čížková H., Rajchl A., Voldřich M.

19. Trvanlivé masné výrobky se sníženým obsahem tuku

Pavlík, Z., Saláková, A., Kameník, J.

20. Masové konzervy bez dusitanů

Šimoniová A., Škorpilová T., Šíšová V., Rohlík B.A., Pipek P.