

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

XLIV. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 26.-28. 5. 2014

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 26. 5. 2014 – 14.00 h

14.00 – 14.10 **Zahájení**

REFERÁTY:

- 14.10 – 14.30 **Uplatnění zemědělského a potravinářského výzkumu v zajištění kvalitních potravin**
Vavreinová S.
- 14.30 – 14.50 **Bioprospekce – účinný nástroj pro objevování nových potravinových zdrojů**
Zachariášová M.
- 14.50 – 15.10 **Rostlinné extrakty v ochraně rostlin, aneb účinné přípravky pro ekologické zemědělství (potraviny bez reziduí pesticidů)**
Pavela R.
- 15.10 – 15.25 **D I S K U S E**
15.25 – 16.10 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**
- 16.10 – 16.30 **Testování potravin s obsahem probiotik a prebiotik**
Rada V., Musilová Š., Killer J., Bunešová V., Kmet' V.
- 16.30 – 16.50 **Aktuální stav metod pro stanovení čistých svalových bílkovin a obsahu masa v potravinách**
Cuhra P., Rosmus J.
- 16.50 – 17.10 **Změny funkčních vlastností bílkovin v důsledku Maillardovy reakce**
Cejpek K.
- 17.10 – 17.25 **D I S K U S E**
17.25 – 17.40 **P Ř E S T Á V K A**
- 17.40 – 18.00 **Význam regionálního výzkumu pro udržení a zlepšování kvality potravin.**
Pivoňka J.
- 18.00 – 18.10 **Potraviny na pranýři a výsledky sociologického výzkumu „Potraviny a český spotřebitel“**
Válková V.

- 18.10 – 18.20 **Informační zdroje mezinárodní sítě databází složení potravin
EuroFIR**
Macháčková M.
- 18.20 – 18.35 **DISKUSE**
- 20.00 **Diskuse o senzorním hodnocení potravin**
Vinařství LAHOFER Znojmo
Mlékárna Klatovy a.s.

Úterý dne 27. 5. 2014 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 - 8.05 **Projekt "Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli" (NAZV, QI111B053)**
Sluková M.
- 8.05 - 8.15 **Senzorický a nutriční profil těstovin na bázi kompozitní mouky pšenice/ječmen/konopí**
Hrušková M., Švec I., Heroudková K.
- 8.15 - 8.25 **Reologické charakteristiky kompozitní směsi pšenice/ječmen chia**
Švec I., Hrušková M., Babiaková B.
- 8.25 - 8.35 **Vývoj nového zdraví prospěšného cereálního produktu s použitím fermentované pohankové mouky**
Marková L., Basil E., Ljubijankic A., Kukurová K., Adamechová Z., Mikušová L., Murkovic M., Zielinski H., Ciesarová Z.
- 8.35 - 8.45 **Sledování obsahu pomalu stravitelného škrobu v laboratorně připravených extrudovaných výrobcích**
Smrčková P., Šárka E., Pour V., Chena D.
- 8.45 - 9.05 **D I S K U S E**
- 9.05 - 9.30 **P Ř E S T Á V K A**
- 9.30 - 9.40 **Minerální látky v pšeničném zrně a variabilita jejich obsahu**
Koplík R., Revenco D., Pudil F.
- 9.40 - 9.50 **Pesticidy, mykotoxiny a pyrrolizidinové alkaloidy v doplňcích stravy z českého trhu**
Džuman Z., Zachariášová A., Slavíková P., Jirů M., Vepříková Z., Zachariášová M., Hajšlová J.
- 9.50 - 10.00 **Výskyt reziduí pesticidů a mykotoxinů v produktech ekologického zemědělství**
Vepříková Z., Kováčová J., Džuman Z., Foreitová E., Zachariášová M., Hajšlová J.

- 10.00 - 10.10 **Výskyt estrogenních látek v mléce a mléčných výrobcích z obchodní sítě České republiky**
Lanková D., Odlerová S., Socas-Rodríguez B., Pulkrabová J., Hajšlová J.
- 10.10 - 10.20 **Využití metabolomiky pro hodnocení kvality sóji**
Schulzová V., Hrbek V., Novotná H., Škopíková M., Hajšlová J.
- 10.20 – 10.45 **DISKUSE**
10.45 – 11.30 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 11.30 – 11.40 **Využití naklíčených luštěnin při přípravě pokrmů**
Dostálová J., Málková H., Ondřejková Z., Kortánková V.
- 11.40 – 11.50 **Mez toku a senzorické hodnocení sójových jogurtů připravených z klíčené sóji**
Landfeld A., Novotná P., Strohalm J., Rysová J., Houška M.
- 11.50 – 12.00 **Analýza tuku ještě nikdy nebyla tak automatická a efektivní**
Fleglová I. - MILCOM servis a.s.
- 12.00 – 12.10 **Snímání "neviditelného" obrazu - infračervené kamery a jejich využití v praxi**
Korbářová A., Šíma J. - ELCOM a.s.
- 12.10 – 12.30 **DISKUSE**
- ASI 14.00 - **EXKURZE**

Středa dne 28. 5. 2014 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 - 8.10 **Charakteristika komerčně dostupných potravinových doplňků a kosmetických přípravků na bázi kolagenu a keratinu**
Jírů M., Zachariášová M., Džuman Z., Hajšlová J.
- 8.10 - 8.20 **Nová strategie hodnocení kvality a autenticity potravin živočišného původu**
Hrbek V., Václavík L., Čajka T., Elich O., Hajšlová J.
- 8.20 - 8.30 **Rozlišení chlazeného a zmraženého/rozmraženého masa pomocí enzymových metod**
Škorpilová T., Šimoniová A., Pipek P.
- 8.30 - 8.45 **DISKUSE**
- 8.45 - 9.00 **PŘESTÁVKA**
- 9.00 - 9.10 **Hodnocení kvality stolních hořčic na českém trhu**
Prchalová J., Rajchl A.
- 9.10 - 9.20 **Autentikace rakytníkového oleje v potravním doplňku**
Hůrková K., Rubert J., Hajšlová J.
- 9.20 - 9.30 **Autentifikace bylin a koření pomocí HS-SPME GC(HR)TOF MS**
Hradecký J., Humlová E., Pulkrabová J., Hajšlová J.
- 9.30 - 9.40 **Profil těkavých látek jako nástroj hodnocení kvality a autenticity medu**
Kružík V., Grégrová A., Rajchl A., Čížková H.
- 9.40 - 10.00 **DISKUSE**
- 10.00 - 10.40 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 10.40 - 10.50 **Možnosti odhalení přibarvování výrobků z červeného ovoce**
Neradová E., Rajchl A., Kvasnička F., Čížková H.
- 10.50 - 11.00 **Nejběžnější vady vůně citrusových nealkoholických nápojů a možnosti jejich detekce**
Duchová I., Nová J., Čížková H.

- 11.00 – 11.10 **Nové nápoje ze sladovaných obilovin fermentované netradičními kulturami**
Mikyška A., Matoulková D., Slabý M., Hartman I.
- 11.10 – 11.20 **Nové postupy v kontrole kvality a bezpečnosti lihovin**
Stupák M., Kocourek V., Hajšlová J.
- 11.20 – 11.40 **DISKUSE**
- 11.40 – 12.00 **PŘESTÁVKA**
- 12.00 – 12.10 **Mák jako zdroj alkaloidů?**
Novotná H., Škopíková M., Schulzová V., Hajšlová J.
- 12.10 – 12.20 **Stanovení alkaloidů v krmivech metodou UPLC-MS/MS**
Bolechová M., Kosubová P., Čáslavský J.
- 12.20 – 12.30 **Toxické sekundární metabolity brambor – faktory ovlivňující jejich hladiny**
Krtková V., Schulzová V., Hajšlová J.
- 12.30 – 12.45 **DISKUSE**
- 12.45 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 26.–28. 5. během velkých přestávek

- 1. Aplikace hmotnostní spektrometrie v otevřeném prostoru pro hodnocení rezistence cereálií vůči napadení mikromycetami r. *Fusarium*.**
Džuman Z., Slavíková P., Jírů M., Vepříková Z., Zachariášová M., Hajšlová J.
- 2. Využití reologického systému Mixolab při detekci změn pekařské kvality ozimé pšenice s různou intenzitou kontaminace *Fusarium spp.***
Capouchová I., Papoušková L., Škeříková A., Konvalina P., Janovská D., Václavíková M., Prokinová E.
- 3. Nové a netradiční využití ječmene v potravinářství**
Sluková M., Honců I., Příhoda J., Smrž F., Horáčková Š., Krejčířová L.
- 4. Změny obsahu vitamínu E při sladování bezpluchého ječmene**
Hartman I., Benešová K., Sachambula L., Psota V.
- 5. Pivo se zvýšeným obsahem xanthohumolu**
Hudcová T., Jelínek L., Karabín M., Dostálek P.
- 6. Využití impedanční spektroskopie pro hodnocení autenticity pomerančových šťáv**
Kružík V., Průšová P., Hermannová K., Seidl J., Jirešová J., Hofmann J., Čížková H.
- 7. Stanovení fenolových látek metodou DART-MS-TOF**
Prchalová J., Kovařík F., Neradová E., Rajchl A.
- 8. Změny hydrazinových derivátů v ucháči Neuwirthovu**
Hauser J., Pudíl F.
- 9. Stanovení sirných látek v ethanolových extraktech česneků metodou GC/MS**
Ilko V., Revenco D.
- 10. Roční sledování kvality strouhaného křenu na českém trhu**
Duchová I., Neradová E., Kružík V., Haubeltová A., Čížková H.
- 11. Ochratoxin A v kávě**
Slavíková P., Džuman Z., Zachariášová M., Hajšlová J.

- 12. Možnosti využití techniky DART-TOF/MS pro rychlé posouzení autenticity čokolád**
Kružík V., Hofmanová A., Prchalová J., Rajchl A., Čížková H.
- 13. Faktory ovlivňující krystalizaci medu**
Grégorová A., Kružík V., Vrácovská E., Rajchl A., Čížková H.
- 14. Charakteristika původu medu pomocí pylové analýzy**
Hauser J., Pudíl F.
- 15. Využití techniky metabolického profilování pro posouzení kvality šípků**
Schulzová V., Novotná H., Bhave A., Krmela A., Hajšlová J.
- 16. Galaktolipidy v plodech růže šípkové a výrobcích z nich**
Krmela A., Novotná H., Hrbek V., Schulzová V., Hajšlová J.
- 17. Antioxidační aktivita potravních doplňků na bázi mikrořas**
Fenclová M., Jirů M., Zachariášová M., Hajšlová J.
- 18. Analýza vitamínu D v krmivech metodou UPLC-MS/MS**
Bolechová M., Kosubová P., Nehybová Z., Mrkvicová M.
- 19. Účinnost antioxidantů při ochraně tokoferolů během smažení potravin na pánvi**
Fišnar J., Réblová Z.
- 20. Oxidační a polymerační produkty v tepelně namáhaných olejích a tucích**
Šimková Š., Pohořelá B., Pánek J.
- 21. Kvalita vybraných smažených potravin na českém trhu**
Mekhanoshina L., Réblová Z.
- 22. Mastné kyseliny v semenech slivoní (*Prunus domestica* L.)**
Sabolová M., Sus J., Roubíčková I., Papírníková J., Doležal M., Pánek J., Šimková Š.
- 23. Stanovení esterů 3-MCPD a glycidolu při transesterifikaci tuků**
Rybinskaya A., Tesařová M., Filip V., Šmidrkal J., Ilko V., Doležal M.
- 24. Obsah alfa-galaktosidů v klíčených luštěninách**
Winterová R., Novotná P., Landfeld A.

- 25. Přehled výrobků z klíčených luštěnin připravených pro aplikaci v praxi**
Strohalm J., Ondřejková Z., Novotná P., Landfeld A., Kýhos K., Kýhosová H., Kortánková V., Dostálová J., Houška M.
- 26. DART Mass Spectrometry for rapid screening and quantitative determination of cholesterol in egg pasta**
Al-Balaa D., Rajchl A., Kružík V., Cízková H.
- 27. Hodnocení expozice člověka polycyklickým aromatickým uhlovodíkům**
Slováková M., Stupák M., Zuzánková J., Hajšlová J., Pulkrabová J.
- 28. Nový zjednodušený postup izolácie benzo[a]pyrénu z údených masových výrobkov**
Semanová J., Skláršová B., Suranová M., Šimko P.
- 29. Prodloužení doby údržnosti tepelně nepracovaných masných výrobků pomocí vysokého tlaku**
Šimoniová A., Škorpilová T., Adamcová M., Pipek P.
- 30. Vliv klimatických změn na změny zdravotního stavu ryb**
Bušová M., Brázdová M., Opatřilová R., Osička R., Špičák V., Kodýtek J.
- 31. Těžké kovy v sladkovodních rybách z lokalit okresu Žďár nad Sázavou**
Kleckerová A., Vičarová P., Dočekalová H., Pelcová P.
- 32. Hodnocení kvality masa pomocí profilů těkavých látek**
Vytejková S., Hradecký J., Poustka J.
- 33. Kontaminanty v obalových materiálech na bázi papíru**
Vápenka L., Vavrouš A., Votavová L., Dobiáš J.
- 34. Hodnocení jakosti německých masných výrobků v porovnání s českými**
Saláková A., Kameník J., Pavlík P.
- 35. Aplikácné formy stabilizovaných polyfenolov hrozna**
Máriássyová M., Káčerík S., Káčerík P.
- 36. Homofermentativní a heterofermentativní bakterie mléčného kvašení v pekařských kvascích vyrobených na bázi ječmene**
Erban V., Eichlerová E., Valenta T., Gabrovská D.



