

**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**

## **XLV. Symposia**

**o nových směrech výroby a hodnocení potravin**

---

**Datum konání: 25.-27. 5. 2015**

**Místo konání: Skalský Dvůr**

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



## Pondělí dne 25. 5. 2015 – 14.00 h

14.00 – 14.10 **Zahájení**

### REFERÁTY:

14.10 – 14.30 **Chemické „cocktaily“ v potravinách – strategie sledování biologických efektů**  
Hajšlová J.

14.30 – 14.50 **Biopotraviny – kontrola z pole až na talíř, komplexní chápání kvality potravin v ekologickém zemědělství**  
Urban J., Prudil M.

14.50 – 15.10 **Rezidua veterinárních léčiv v potravinách živočišného původu**  
Nepejchalová L., Hera A.

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 **Konzumace jedlého hmyzu z hlediska nutriční a hygienické jakosti**  
Kouřimská L.

**16.30 – 16.50 Minerální látky v naší stravě – zdravotní benefity a rizika**  
Koplík R.

**16.50 – 17.10 Voda v potravinách**  
Pokora J.

17.10 – 17.25 **D I S K U S E**  
17.25 – 18.00 **P Ř E S T Á V K A**

18.00 – 18.10 **Komplexní zhodnocení kvality a chemické bezpečnosti kávy**  
Slavíková P., Vytejšková S., Jírů M., Bělková B., Zachariášová M., Kocourek V., Hajšlová J.

18.10 – 18.20 **Novinky v [www.nutridatabaze.cz](http://www.nutridatabaze.cz)**  
Macháčková M.

18.20 – 18.30 **D I S K U S E**

20.00

**D i s k u s e o senzoričném hodnocení potravin**

Vinařství LAHOFER Znojmo

Hodnocení uzenin - MP Krásno, a.s.

## Úterý dne 26. 5. 2015 – 8.00 h

### REFERÁTY:

- 8.00 – 8.10      **Glutamát - musíme se bát?**  
Panovská Z., Ilko V., Míková K.
- 8.10 – 8.20      **Sůl ve výživě člověka a její obsah v potravinách**  
Dostálová J., Brát J.
- 8.20 – 8.30      **Chléb a pečivo jako součást pestré a vyvážené stravy**  
Brát J., Skřivan P., Dostálová J.
- 8.30 – 8.40      **Přírodní zdroje vlákniny pro obohacení cereálních výrobků na bázi pšeničné mouky**  
Hrušková M., Švec I., Čáповá V.
- 8.40 – 8.50      **Topinambur hlíznatý (*Helianthus tuberosus*) – zdroj inulinu pro různé aplikace**  
Krmela A., Schulzová V., Hajšlová J.
- 8.50 – 9.15      **D I S K U S E**
- 9.15 – 9.40      **P Ř E S T Á V K A**
- 9.40 – 9.50      **Konopí seté – zajímavá surovina pro potravinářský průmysl?**  
Jandová R., Bícová M., Chmelařová H., Beneš F., Hajšlová J.
- 9.50 – 10.00      **Znaky pšeničného pečiva a textura výrobků s přidavky konopí, chia a teř**  
Švec I., Hrušková M., Burdová D.
- 10.00 – 10.10      **Mykotoxinová kontaminace cereálních výrobků z českého trhu**  
Džuman Z., Slavíková P., Vepříková Z., Zachariášová Z., Hajšlová J.
- 10.10 – 10.20      **Enniatiny, „nové“ toxické metabolity vláknitých plísní rodu *Fusarium***  
Vepříková Z., Džuman Z., Slavíková P., Hajšlová J., Zachariášová M.
- 10.20 – 10.30      **Výskyt polárních pesticidů v rostlinných komoditách**  
Hrbek V., Bícová M., Krmela A., Hajšlová J.
- 10.30 – 10.40      **Tropanové alkaloidy: nově sledované přírodní toxiny v potravinách a doplňcích stravy**  
Zachariášová A., Zachariášová M., Krtková V., Forejtová E., Hajšlová J.

- 10.40 – 11.10      **DISKUSE**
- 11.10 – 11.40      **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 
- 11.40 – 11.50      **Bezlepkové směsi Culinar**  
Hůrková K., Adamcová V. – LYCKEBY CULINAR a.s.
- 11.50 – 12.00      **Alphatec - moderní způsob stanovení pádového čísla v obilí a mouce**  
Fleglová I. - MILCOM servis a.s.
- 12.00 – 12.10      **Laboratorní přístrojové vybavení BÜCHI pro stanovení dusíku a tuku**  
Kaplan R. – DONAU LAB s.r.o.
- 12.10 – 12.20      **Nové potravinářské suroviny od firmy AZELIS**  
Soukeník P. – AZELIS Czech Republic s.r.o.
- 12.20 – 12.30      **Výhody alternativních testov aktivity endokrinných disruptorov a genotoxicity**  
Boroň J., Novotný P. – ESSENCE LINE, s.r.o.
- 12.30 – 12.50      **DISKUSE**
- 
- 14.00 –      **EXKURZE**

## **Středa dne 27. 5. 2015 – 8.00 h**

### **REFERÁTY:**

- 8.00 – 8.10 **Zlepšení kvality pomerančových šťáv s dužinou aplikací inertní atmosféry**  
Tobolková B., Belajová E., Polovka M., Durec J.
- 8.10 – 8.20 **Vplyv ochrannej atmosféry na stabilitu arómy pomarančovej šťavy s dužinou**  
Kopuncová M., Sádecká J., Kolek E., Durec J.
- 8.20 – 8.30 **Borůvky: charakterizace pro účely hodnocení autenticity výrobků z nich**  
Neradová E., Al-Balaa D., Haubeltová A., Kvasnička F., Čížková H.
- 8.30 – 8.45 **DISKUSE**
- 8.45 – 9.00 **PŘESTÁVKA**
- 9.00 – 9.10 **Technologické aspekty průmyslového zpracování medu**  
Kružík V., Vrácovská E., Grégrová A., Štětina J., Hrádková I., Čížková H.
- 9.10 – 9.20 **Kritické zhodnocení alternativních sterilačních postupů při výrobě dětské výživy**  
Hradecký J., Vytejčková S., Wagner M., Hajšlová J.
- 9.20 – 9.30 **Vliv fenolových antioxidantů a dalších faktorů na vznik redukcujících látek v Maillardově reakci**  
Cejpek K., Knitlová P.
- 9.30 – 9.40 **Akrylamid a estery 3-MCPD v cereálních produktech**  
Bělková B., Čápová H., Bazalková K., Hradecký J., Hajšlová J.
- 9.40 – 10.00 **DISKUSE**
- 10.00 – 10.40 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 10.40 – 10.50 **Snížení obsahu chlorpropanolů v potravinách**  
Doležal M., Ilko V., Matějková K.
- 10.50 – 11.00 **Degradace esterů 3-chlorpropan-1,2-diolu a glycidolu**  
Matějková K., Ilko V., Doležal M.

- 11.00 – 11.10 **Sledování obsahu mastných kyselin v segmentech semen a dělohách mikrosporových embryí řepky olejky ozimé (*Brassica napus*)**  
Endlová L., Vrbovský V., Navrátilová Z., Klíma M.
- 11.10 – 11.25 **DISKUSE**
- 11.25 – 11.50 **PŘESTÁVKA**
- 11.50 – 12.00 **Porovnání jakosti masných výrobků získaných z řemeslné malovýroby a průmyslové výroby**  
Saláková A., Kameník J.
- 12.00 – 12.10 **Halogenované kontaminanty a jejich deriváty v mořských plodech dostupných na českém trhu**  
Lanková D., Vincíková A., Pulkrabová J., Hajšlová J.
- 12.10 – 12.20 **Charakterizace biodegradovatelného plastu na bázi polybutylensukcinátu za účelem balení masa**  
Vytejková S., Hradecký J., Vápenka L., Poustka J.
- 12.20 – 12.30 **Bezpečnost obalů potravin na bázi papíru**  
Vápenka L., Vavrouš A., Votavová L., Dobiáš J.
- 12.30 – 12.50 **DISKUSE**
- 12.50 **ZÁVĚR SYMPOSIA**



## POSTERY

*prezentace pondělí–středa 25.–27. 5. během velkých přestávek*

- 1. Sledování profilů opiových alkaloidů v máku setém (*Papaver somniferum* L.)**  
Bícová M., Krtková V., Chmelařová H., Hajšlová J.
- 2. Problematika amygdalinu v potravinách**  
Klimešová I., Kubík M., Marešová E.
- 3. Možnosti odhalení přibarvení ovocných přesnídavek s jahodami a jablky**  
Neradová E., Grégrová A., Kovařík F., Rajchl A., Čížková H.
- 4. Combined approach for characterization and quality evaluation of apple juices - DART-TOF MS implementation**  
Al-Balaa D., Prchalová J., Kružík V., Rajchl A., Čížková H.
- 5. Posouzení kvalitativních parametrů 100% šťáv z kustovnice cizí**  
Grégrová A., Kružík V., Kovařík F., Rajchl A., Čížková H.
- 6. Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity bylinných čajů**  
Prchalová J., Kovařík F., Radovská V., Rajchl A.
- 7. Hodnocení kvality a autenticity ledových čajů metodou DART/TOF-MS**  
Prchalová J., Čížková H., Rajchl A.
- 8. Senzorické hodnocení zelených čajů**  
Ilko V., Hauser J., Revenco D., Panovská Z.
- 9. Nová strategie hodnocení autenticity whisky**  
Stupák M., Hajšlová J.
- 10. Imobilizace alfa-amylasy na magnetické nosiče a její využití v potravinářském průmyslu**  
Zajoncová L., Pospíšilová M.
- 11. Průkaz falšování medu příkrmováním včel tekutými sirupy – nové přístupy**  
Kružík V., Vápenka L., Škorpilová T., Vrácovská E., Čížková H.

- 12. Změny vybraných fyzikálně chemických parametrů medů po deseti letech skladování**  
Dluhošová S., Zábrodská B., Bartáková K., Vorlová L.
- 13. Vybrané metody fyzikální a chemické analýzy medu**  
Halouzka R., Cavar Zjelkovic S., Tarkowski P.
- 14. Luštěniny jako zdroj vybraných makro a mikronutrientů**  
Bernreiterová H., Kleckerová A., Dočekalová H.
- 15. Fytoestrogeny v doplňcích stravy**  
Krtková V., Schulzová V., Hajšlová J.
- 16. Analýza lipidické frakce vybraných plodnic hub**  
Hauser J., Doležal M., Ilko V., Pudil F.
- 17. Senzoricky aktivní sirné sloučeniny houževnatce jedlého (*Lentinula edodes*)**  
Kupcová K., Štefanová I., Kubec R.
- 18. Predikce trvanlivosti neúdržných potravin: studené emulgované omáčky**  
Šístková I., Kružík V., Čížková H.
- 19. Vliv délky sádkování na spektrum mastných kyselin v tuku kapra obecného (*Cyprinus carpio* L.)**  
Kleinová J., Mareš J., Brabec T., Mareček J.
- 20. Analýza vybraných prvků ve svalovině pangase spodnookého**  
Kleckerová A., Chadimová K., Dočekalová H., Pelcová P., Vičarová P.
- 21. Stanovení chemických forem rtuti v pangasu spodnookém (*Pangasius hypophthalmus*)**  
Vičarová P., Smolíková V., Pelcová P., Kleckerová A., Dočekalová H.
- 22. Porovnání složení a nutriční kvality hmyzu ze Sumatry a chovaného v ČR**  
Adámková A., Kouřimská L., Borkovcová M.
- 23. Vliv stupně mělnění a volby obalu na jakostní parametry u paštik**  
Jůzl M., Kalhotka L., Jahodová H., Burdová E.
- 24. Obsah alkalických prvků a fosforu v mléčných výrobcích na českém trhu**  
Revenco D., Fongusová A., Koplík R.

**25. Alphatec- bezpečný a moderní způsob provedení standardní metody pro stanovení pádového čísla**  
Fleglová I.

