

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

PROGRAM

XLVI. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 23.-25. 5. 2016

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 23. 5. 2016 – 14.00 h

14.00 – 14.10 **Zahájení**

REFERÁTY:

14.10 – 14.35 **AACS – příspěvek Evropské komise pro potírání podvodů v potravinářství**

J. Pokora, V. Válková, SZPI Brno

14.35 – 15.00 **Úloha Celně technické laboratoře při kontrole potravin se zvláštním zaměřením na využití izotopových metod**

P. Havelec, S. Ondroušek, CTL, Generální ředitelství cel, Praha

15.00 – 15.25 **Faktory ovlivňující spolehlivost používaných markerů autenticity a falšování potravin**

H. Čížková, F. Kvasnička, VŠCHT Praha

15.25 – 15.40 **D I S K U S E**

15.40 – 16.30 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**

16.30 – 16.55 **Falšování potravin a případy řešené SVS v rámci systému AACS**

D. Hezinová, Ústřední veterinární správa SVS, Praha

16.55 – 17.20 **Cesty vedoucí k produkci falšovaného medu**

H. Vinšová, D. Titěra, Výzkumný ústav včelařský, Dol

17.20 – 17.45 **Je palmový olej v potravinách lacinou náhražkou?**

J. Brát, ČTPP Praha, J. Dostálová, VŠCHT Praha

17.45 – 18.10 **Z historie falšování potravin v českých zemích**

M. Konířová, Muzeum Komenského v Přerově

18.10 – 18.30 **D I S K U S E**

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

Hodnocení čokolád – Čokoládovna Troubelice

Hodnocení uzenin - MP Krásno, a.s.

Hodnocení sýrů – OLMA a.s.

Znovín Znojmo a.s.

Úterý dne 24. 5. 2016 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Senzorické hodnocení nových sladidel**
Panovská Z., Ilko V., Doležal M.
- 8.45 – 9.00 **Reaktivní karbonylové sloučeniny ve sladidlech a nápojích s různými sladidly**
Cejpek K., Bánovská V.
- 9.00 – 9.15 **Bifenyly, možná příčina smyslové vady nealkoholického nápoje**
Kružík V., Šístková I., Čížková H.
- 9.15 – 9.30 **Hodnocení kvality a autenticity jednodruhových bylinných čajů**
Prchalová J., Rajchl A.
- 9.30 – 9.50 **D I S K U S E**
- 9.50 – 10.10 **P Ř E S T Á V K A**
- 10.10 – 10.25 **Porovnání vybraných kvalitativních parametrů jablek z ekologické a integrované produkce**
Kouřimská L., Dresslerová I., Sus J.
- 10.25 – 10.40 **Charakterizace botanicky odlišných druhů borůvek a posouzení autenticity borůvkových džemů z tržní sítě**
Neradová E., Zíková A., Kvasnička F., Čížková H.
- 10.40 – 10.55 **Fruiting bodies of cultivated mushroom *Pleurotus ostreatus*: composition and strain variability**
Baeva E., Synytsya A., Čopíková J.
- 10.55 – 11.10 **D I S K U S E**
- 11.10 – 11.50 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**
- 11.50 – 12.05 **Merck Millipore - příprava laboratorní vody s láskou**
Ratkoš M. – MERCK spol. s r.o., Praha
- 12.05 – 12.20 **Aplikace FT-NIR spektroskopie v potravinářství**
Sedliaková M., Tenkl L.– Nicolet CZ, s.r.o., Praha

12.20 – 12.30 **D I S K U S E**

14.00 – **E X K U R Z E**

Středa dne 25. 5. 2016 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Barva sušených těstovin – identifikační znak jakosti**
Švec I., Hrušková M.
- 8.45 – 9.00 **Trvanlivé pečivo-netradiční receptury a nutriční přínos sušenek**
Hrušková M., Švec I.
- 9.00 – 9.15 **Obsah soli v pekařských výrobcích, šunkách, sýrech
a v obloženém pečivu**
Dostálová J., Brát J.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
- 9.30 – 10.10 **PŘESTÁVK A – diskuse k posterům**
- 10.10 – 10.25 **Sůl, sodík a masné výrobky**
Saláková A., Kameník J., Pechová A.
- 10.25 – 10.40 **Možnosti snížení sodných iontů v masných výrobcích**
Škorpilová T., Skřivánek A., Pipek P.
- 10.40 – 10.55 **Autentifikace a kvantifikace komerčně významných druhů masa
pomocí DNA analýzy**
Zdeňková K., Koncošová M., Akhatová D., Demnerová K.
- 10.55 – 11.10 **Speciace selenu v mikroskopických řasách obohacených selenem**
Reveno D., Vomáčková M., Jíru M., Stránská M., Koplík R.
- 11.10 – 11.30 **DISKUSE**
- 11.30 – 11.45 **PŘESTÁVK A**
- 11.45 – 12.00 **Vlastnosti málo známých bylin z českých farmářských trhů**
Pudil F.
- 12.00 – 12.15 **Výskyt trans mastných kyselin v potravinách na českém trhu**
Doležal M., Matějková K., Ilko V., Brát J., Dostálová J.
- 12.15 – 12.30 **Složení tuku vybraných dehydratovaných výrobků**
Matějková K., Ondřejková Z., Doležal M., Dostálová J.

12.30 – 12.45 **D I S K U S E**

12.45 **Z Á V Ě R S Y M P O S I A**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 23.–25. 5. během velkých přestávek

- 1. Zhodnocení jakosti medů od českých včelařů**
Zábrodská B., Borkovcová I., Vorlová L.
- 2. Charakterizace majoritních vonných látek řepkových medů pomocí plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem**
Kružík V., Vápenka L., Škorpilová T., Zíková A., Čížková H.
- 3. Beebread as food product: microbial background, microscopic and spectroscopic evaluation**
Shevtsova T., Bleha R., Kyselka J., Synytsya A., Brindza J., Filip V.
- 4. Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity kakaových výrobků**
Prchalová J., Dvořáková Z., Rajchl A.
- 5. Chemická a smyslová charakteristika aroma jahodových sirupů**
Kružík V., Helisková H., Brožová E., Průchová K., Grégrová A., Čížková H.
- 6. Změny těkavých látek během výroby jablečných koncentrátů**
Haubeltová A., Tuma P., Ševčík R., Čížková H.
- 7. Stanovení obsahu gliadinu v pivu**
Mikulíková R., Svoboda Z., Benešová K., Běláková S.
- 8. Modifikovaná HPLC metoda s RI detekcí na stanovení obilných beta-(1-3),(1-4)-D-glukanů**
Pinkrová J., Boháčenko I.
- 9. Porovnání účinků mletí na strukturu a vlastnosti mouk**
Pančíková B., Sluková M., Skřivan P.
- 10. Hodnocení vlivu máčení na vlastnosti nahého ječmene**
Jirsa O., Sedláčková I., Vaculová K.
- 11. Merlíkové klíčky – potravina s vysokou antioxidační aktivitou**
Bigasová V., Pexová Kalinová J.
- 12. Analýza rostlinných silic použitelných k fortifikaci potravinářských výrobků**

Svoboda Z., Mikulíková R., Pluháčková H., Běláková S., Benešová K.

- 13. Chemické a organoleptické vlastnosti česneků na českém trhu**
Ilko V., Gábriková M., Panovská Z., Doležal M.
- 14. Významné sírné metabolity česneku sicilského (*Nectaroscordum siculum*)**
Štefanová I., Kubec R.
- 15. Studium migrace složek papírových obalových materiálů do potravin a potravinových simulantů**
Vápenka L., Pláničková T., Kružík V., Dobiáš J.
- 16. Hemolytická aktivita hub čeledi čirůvkovitých**
Hauser J., Pudil F.
- 17. Aromatické látky čerstvých hub**
Pudil F.
- 18. Biologicky aktivní sírné sloučeniny houževnatce jedlého**
Kupcová K., Kubec R.
- 19. Obsah sodíku ve vybraných pochutinách**
Bednář J., Tesař Z., Macharáčková B.
- 20. Systém dohledu a kontroly Celní správou České republiky a ochrana trhu s potravinami**
Průšová P., Seidl J., Hofmann J., Čížková H.
- 21. Vytvorenie vhodného genetického markera pre autentifikáciu prídavku jačmeňa v káve *arabica***
Šnirc M., Fekete T., Bobková A.
- 22. Autentifikácia bryndze end-point PCR metódou**
Fekete T., Šnirc M., Bobko M.
- 23. Průkaz tuku v masných výrobcích obrazovou analýzou**
Pospíech M., Gavlasová L., Saláková A., Tremlova B., Kameník J., Javůrková Z.
- 24. Stanovení obsahu morfinu v makovině metodou HPLC**
Kabátová N., Šulová R.



