

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

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

PROGRAM

XLVII. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 22.-24. 5. 2017

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 22. 5. 2017 – 14.00 h

14.00 – 14.10 **Zahájení**

REFERÁTY:

14.10 – 14.55 **Inovativní potravinářské technologie pro omezení tvorby potravinových kontaminantů a zlepšení nutriční jakosti potravin**
J. Hajšlová, VŠCHT Praha

14.55 – 15.20 **Jak se zbavit *trans*-nenasyčených mastných kyselin pomocí moderních technologií?**
J. Brát, Potravinářská komora ČR

15.20 – 15.45 **Nové trendy v pivovarnictví z pohledu SZPI**
O. Rozsypalová, P. Cuhra, SZPI Praha

15.45 – 16.00 **D I S K U S E**

16.00 – 16.30 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**

16.30 – 16.55 **Inovácie vo farmárskej produkcii potravín**
S. Šilhár, Výskumný ústav potravinársky, Biocentrum Modra

16.55 – 17.20 **Současné metody konzervace potravin ve světle historického vývoje**
A. Rajchl, VŠCHT Praha

17.20 – 17.45 **Využití protektivních kultur k prodloužení udržitelnosti potravin**
K. Šustová, Mendelova univerzita v Brně

17.45 – 18.10 **Kvalita a inovace výrobků**
P. Vybíral, Polabské mlékárny a.s., Poděbrady

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 uzenin

Hodnocení sýrů

Hodnocení vín – Vinařství Lahofer a.s., Znojmo

Úterý dne 23. 5. 2017 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 – 8.15 **Rakytník rešetliakový: prirodzený zdroj cenných bioaktivních látek**
Ciesarová Z., Kukurová K., Jelemenská V.
- 8.15 – 8.30 **Biologicky významné mastné kyseliny v produktech s obsahem rakytníka rešetliakového**
Kukurová K., Kolek E., Ciesarová Z.
- 8.30 – 8.45 **Antioxidační vlastnosti rakytníku a produktů s jeho obsahem**
Tobolková B., Belajová E., Benčíčová M., Jelemenská V., Kukurová K., Ciesarová Z.
- 8.45 – 9.00 **Snížení rozsahu glykace bílkovin přidavkem rostlinných přípravků, fenolových antioxidantů a dalších lapačů karbonylových látek**
Cejpek K., Koldová A., Steinwirthová P.
- 9.00 – 9.20 **D I S K U S E**
9.20 – 9.50 **P Ř E S T Á V K A - hodnocení káv - Nespresso**
- 9.50 – 10.05 **Formation of Furfuryl Alcohol during Roasting of Coffee**
Murkovic M., Albouchi A., Graz University of Technology
- 10.05 – 10.20 **Vývoj cereálních produktů s využitím rakytníka**
Jelemenská V., Kukurová K., Benčíčová M., Ciesarová Z.
- 10.20 – 10.45 **Současný pohled na obiloviny v lidské výživě a moderní trendy v technologii jejich potravinářského zpracování**
P. Skřivan, Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
- 10.45 – 11.00 **D I S K U S E**
11.00 – 11.30 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**
- 11.30 – 11.45 **Potravinářská komora České republiky podporuje inovativní potravinářské výrobky**
Koberna M., Gabrovská D.

- 11.45 – 12.00 **Porovnání infračervené a Ramanovy spektroskopie, typické aplikace těchto technik**
Sedliaková M., Nicolet CZ, s.r.o., Praha
- 12.00 – 12.15 **Nové knihy o potravinách a nápojích**
Helán V., Paszová L., 2 THETA ASE, s.r.o.
- 12.15 – 12.30 **DISKUSE**
- 14.00 – **EXKURZE**

Středa dne 24. 5. 2017 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Charakteristiky kompozitních směsí s přísávkou produktů ze lnu olejného a šalvěže hispánské**
Hrušková M., Švec I.
- 8.45 – 9.00 **Vliv přísávek teř a fonia na viskozitní profil kompozitních směsí na báži pšeničné a ječné mouky**
Švec I., Hrušková M.
- 9.00 – 9.15 **Vliv receptury sušenek na vznik esterů 3-MCPD**
Bělková B., Kuralová M., Hradecký J., Mařtovská K., Hajšlová J.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
- 9.30 – 10.10 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 10.10 – 10.25 **Obsah soli v sýrech, slaných pochutinách, snídáňových cereáliích, dehydratovaných výrobcích z brambor a hotových pokrmech**
Dostálová J., Brát J.
- 10.25 – 10.40 **Autentikace černého pepře na základě profilů těkavých látek**
Hradecký J., Kludská E., Hajšlová J.
- 10.40 – 10.55 **Průběh elektrodiálýzy ultrafiltračního permeátu mléka před a po zahuštění reverzní osmózou**
Shakhno N., Botvynko A., Ečer J., Čurda L.
- 10.55 – 11.10 **DISKUSE**
- 11.10 – 11.45 **PŘESTÁVKA**
- 11.45 – 12.00 **Senzorické hodnocení pomerančových nápojů z evropského trhu**
Panovská Z., Bártová P., Ilko V., Doležal M.
- 12.00 – 12.15 **Vliv původu vstupní suroviny na vybrané parametry ananasových šťáv – příkladová studie**
Tobolková B., Polovka M., Belajová E., Durec J.
- 12.15 – 12.30 **Využití chmelových preparátů v masné výrobě**
Adamcová M., Psoťková M., Škorpilová T., Pipek P.

12.30 – 12.45 **D I S K U S E**

12.45 **Z Á V Ě Ř S Y M P O S I A**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 22.–24. 5. během velkých přestávek

- 1. Porovnání amylolytické aktivity ječných homogenátů s komerční sladovou moukou**
Pančíková B., Sluková M., Skřivan P.
- 2. Hodnocení vlastností mlecích frakcí nahého ječmene**
Jirsa O., Vaculová K., Sedláčková I.
- 3. Variabilita obsahu arabinoxylanů u vybraných genotypů pšenice rodu *Triticum***
Matějová E., Bradová J., Dvořáček V.
- 4. Osud agaritinu v žampionech**
Hauser J., Pudil F.
- 5. Vnímání základních chutí u senzoričtých posuzovatelů**
Panovská Z., Nořinská K., Ilko V., Doležal M.
- 6. Nový model pro dynamické hodnocení hořké chuti**
Pudil F., Panovská Z., Pětník J.
- 7. Porovnání nealkoholických nápojů pomocí profilu těkavých látek**
Ilko V., Bartová P., Panovská Z., Doležal M.
- 8. Chemické a senzoričké parametry šetrně rafinovaného řepkového oleje**
Doležal M., Matějková K., Šimalíková B., Ilko V., Panovská Z., Brát J.
- 9. Složení mastných kyselin (ne)tradičních olejů a jejich senzoričké hodnocení**
Matějková K., Smutná Š., Ilko V., Doležal M.
- 10. Odhad příjmu fosforu a alkalických prvků z vybraných pokrmů**
Revenco D., Zibarová V., Táborský P., Koplík R.
- 11. Sledování obsahu prvků v potravinách připravených technologií *sous-vide***
Macharáčková B., Kameník J.
- 12. Využití hodnoty relativní hustoty při kontrole tuzemských vín s CHOP**
Vošmerová D., Knápek J., Křížová M.

- 13. Zastoupení jednotlivých kaseinových frakcí v mléce malých přežvýkavců**
Hejtmánková A., Popov M., Opravilová J., Radiměřská V., Dragounová H.
- 14. Změny vybraných ukazatelů pasterovaného koziho mléka a fermentovaných mléčných v průběhu skladování**
Burdová E., Kalhotka L., Kouřil P., Šustová K., Sýkora V., Kuchtík J.
- 15. Hodnocení způsobu zrání hovězího masa**
Rýdlova, L., Pohůnek, V., Hořejší, D., Ševčík, R.
- 16. Vliv kulinární úpravy na tepelné opracování masa**
Pohůnek, V., Rýdlova, L., Hořejší, D., Rajchl A., Ševčík, R.
- 17. Využití čajového extraktu v masných výrobcích**
Adamcová M., Psočková M., Škorpilová T.



