

Ohlédnutí za symposiem CzechFoodChem 2024

doc. Dr. Ing. Karel Cejpek, VŠCHT Praha

Ve dnech 19.-21. května t. r. se konalo v pořadí již 52. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Tato zavedená akce, která je od roku 2011 známá pod akronymem CzechFoodChem, umožňuje setkání pracovníků a sympatizantů širokého spektra potravinářských, zemědělských a navazujících oborů, a to jak z vědecko-výzkumných, kontrolních a vzdělávacích institucí, tak z výrobní praxe, včetně start-upů, a komerčního sektoru vůbec. Letošní symposium bylo, jako vždy, organizováno Odbornou skupinou pro potravinářskou a agrikulturní chemii České společnosti chemické a Ústavem analýzy potravin a výživy Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Spolupořadatelé byly Česká zemědělská univerzita v Praze a Výzkumný ústav potravinářský Praha.

Posledních více než 30 ročníků jsme symposium pořádali v idylickém prostředí konferenčního centra na Skalském Dvoře u Bystřice nad Pernštejnem. Letos jsme se ale rozhodli zavedený formát symposia radikálně změnit, a tak tentokrát symposium proběhlo, a to vlastně úplně poprvé ve své dlouhé historii, na domácím hřišti pořadatelů, v Praze. Ptáte se na důvod? Můžu říct, že tato reorganizace přišla po několikaletém zvažování celkem přirozeně jako důsledek společensko-ekonomických změn a sledování trendů v pořádání odborných a vědeckých setkání. Cílem bylo vyjít vstříc současným nárokům a zároveň zachovat dostupnost symposia pro široký okruh zájemců z řad vědecké, odborné i laické veřejnosti. Stručně řečeno – život spočívá ve změně a změna je život – a my máme za to, že CzechFoodChem je stále velmi živá, užitečná a životaschopná akce, která dokáže své publikum oslovit a v dobrém slova smyslu i překvapit.

Celé naše letošní setkání začalo netradičně již v neděli 19. května odpoledne, kdy v prostorách Resperia VŠCHT Praha v Dejvicích proběhlo pro naše symposium obvyklé odborné sensorické hodnocení vybraných poživatin. Kromě vyplňování konzumentských a cílených testů účastníky pro zadavatele z řad potravinářských podniků či univerzitních pracovišť (Danone, a.s., Madeta a.s., ČZU Praha) proběhly také prezentace s odborným výkladem a ochutnávka výrobků z portfolia Potravinářského pavilonu ČZU Praha, která byla doplněna i o pochutiny připravené z jedlého hmyzu. Mimořádně kladně byla účastníky hodnocena také kvalita čepovaného piva z produkce blízkého Únětického pivovaru. Formální program večera završila řízená slepá degustace kolekce vín z vinařství Lahofer ze Znojma. Poděkování patří všem dodavatelům testovaných vzorků a organizátorům ze Sensorické laboratoře FPBT VŠCHT Praha. Příjemný a zároveň užitečný nedělní podvečer umožnil neformální seznámení účastníků, kteří pak během dalšího programu symposia již nebyli jen tvářemi beze jména. Mám za to, že jsme tímto navodili komorní až rodinnou atmosféru, na kterou byli účastníci zvyklí na Skalském Dvoře, a naladili tak publikum na hlavní část symposia.

Hlavní odborný program symposia jsme strávili v pondělí a úterý 20. a 21. května v přednáškových prostorách Českého svazu vědecko-technických společností (ČSVTS) na Novotného lávce v bezprostřední blízkosti Karlova mostu. Program byl zahájen blokem osmi zvaných přednášek, který trval až do brzkého odpoledne. Tentokrát tou vinoucí se červenou tematickou nití byly „Nutričně prospěšné, bezpečné a k životnímu prostředí šetrné potraviny“. Plenární přednášky se zabývaly širokým spektrem komodit a jejich „state of the art“ hodnocením z různých hledisek. Seznámili jsme se s posledními výsledky, trendy i zážitky z úředních kontrol SZPI na domácím trhu (Ondřej Mikeš) a společně s Evou Kudlovou jsme se zamysleli a diskutovali nad konceptem tzv. ultra-processed foods. Nejen milovníci organické chemie ocenili odbornou rozpravu o kanabinoidech a dalších psychotropních látkách (Martin Kuchař). Další plenární přednášky přinesly sofistikované hodnocení kvality výrobků z ovoce a zeleniny (Aleš Rajchl) a často opomíjené, ale velmi důležité komodity i potravinářské suroviny, pitné vody (František Kožíšek). Cestu k přirozeně vnímané udržitelnosti v souvislosti s výrobou potravin

prezentovala Tatiana Bojňanská v přednášce „Cereálie ako zdroj pre vývoj inovatívnych potravín“. Diskutovali jsme fakta a mýty o GMO v potravinářství a zhodnotili perspektivy využití GMO na evropském trhu (Kamila Zdeňková). Na závěr bloku nám prospěšnost bifidobakterií ve výživě člověka připomněla Věra Neužil Bunešová.

Po zbytek pondělního odpoledne a po celý úterní program jsme se věnovali především 21 standardním ústním sdělením na rozličná témata. Jejich obsah najdete na webové stránce symposia http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_abstraktu_2024.pdf. Proběhla při nich řada zajímavých a inspirativních diskusí, za všechny bych uvedl alespoň živou diskusi, místy až filipiku, mezi vizionáři z řad producentů tzv. kultivovaného masa (zástupci firem Bene Meat Technologies a.s., a Mewery s.r.o.) a experty z oblasti technologie masa a jejich náhražek (Rudolf Ševčík). Vesměs oceňovanou novinkou v programu bylo hybridní představení plakátových sdělení (on-line na webu, promítání ve smyčce na projektoru nebo listování na PC v posterové místnosti a tradiční tištěné plakáty). Během celého symposia probíhaly také prezentace našich komerčních a mediálních partnerů. Chtěl bych tímto poděkovat zejména firmě GeneProof, a.s., a časopisům CHEMAGAZÍN a Výživa a potraviny.

Nedílnou součástí odborných setkání jsou i společenské aktivity. V pondělí 19. května jsme si mohli společně s průvodci nerušeně prohlédnout nejen vnitřní prostory budovy Rudolfiny (což v sezóně koncertů Pražského jara není právě jednoduché), ale též se nadchnout nezvyklými výhledy ze střechy Rudolfiny na panorama vnitřní Prahy. Tradiční exkurzi či výlet, spojený se Skalským Dvorem, jsme proto mohli pro tentokrát s klidným srdcem oželeť. Pondělní slavnostní večeře a společenský večer se odehrály ve stylových prostorách Art Restaurantu Mánes na vltavském Masarykově nábřeží. Zážitek ze spojení funkcionalistické architektury, umění a výborné kuchyně byl umocněn vystoupením pěveckého tělesa VŠCHT ChemChór. K příjemnému večeru na závěr přispěla klidná, téměř letní atmosféra na terase restaurace s výhledem na řeku a decentně osvětlené scénérie města.

Na konci úterního odpoledního programu proběhlo slavnostní vyhlášení soutěže o nejlepší plakátové sdělení. Tentokrát s vavříny odešla Pavla Novotná z VÚP Praha s prezentací na téma "Využití lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus*) v potravinách". Tehdy nám organizátorům již bylo zřejmé, že změna místa a formátu symposia byla úspěšná, což nám potvrdily výsledky a ohlasy z ankety, kterou jsme na místě i zpětně uspořádali. Proto se příští rok na CzechFoodChem opět sejdem v Praze. Nezapomeňte si tak poznamenat termín dalšího ročníku CzechFoodChem - bude se konat ve dnech 18.-20. května 2025 v Praze. Těšíme se, že se tam potkáme i s Vámi!