

Ohlédnutí za symposiem CzechFoodChem 2025

doc. Dr. Ing. Karel Cejpek, VŠCHT Praha

Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin „CzechFoodChem“ je každoroční odborné a vědecké setkání pracovníků a sympatizantů mnoha potravinářských, zemědělských a navazujících oborů. Letos se v přednáškových sálech a přilehlých prostorách Českého svazu vědecko-technických společností (ČSVTS) na Novotného lávce a také na VŠCHT Praha v Dejvicích konal ve dnech 18.-20. května již jeho 53. ročník. Organizátory akce jsou Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii České společnosti chemické a Ústav analýzy potravin a výživy Vysoké školy chemicko-technologické v Praze ve spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou v Praze a nově zřízeným Národním centrem zemědělského a potravinářského výzkumu (CARC), v.v.i., jehož součástí se tradiční spolupořadatel Výzkumný ústav potravinářský Praha letos stal.

Symposia se zúčastnilo na 90 zainteresovaných odborníků jak z vědecko-výzkumných, kontrolních a vzdělávacích institucí, tak z výrobní praxe, start-upů a komerčního sektoru vůbec. Přijeli nejen z různých koutů České republiky, ale také ze Slovenska, Turecka a Rakouska. Většina účastníků nechyběla už při nedělní ouvertuře symposia v neděli 18. 5. odpoledne v prostorách Respiria VŠCHT Praha v Dejvicích, kde se konalo odborné senzorické hodnocení vybraných poživatin. Kromě konzumentského nebo cíleného hodnocení výrobků od zadavatelů z řad potravinářských podniků i univerzitních pracovišť (efko cz s.r.o., Obchodní podnik Delta, Únětický pivovar a.s., ČZU Praha), proběhly pro účastníky také prezentace potravin z portfolia výrobků Potravinářského pavilonu ČZU Praha, včetně pochutin z jedlého hmyzu. Formální program večera završila řízená degustace kolekce vín z vinařství Lahofer ze Znojma. Poděkování patří všem dodavatelům testovaných vzorků a pracovníkům Senzorické laboratoře FPBT VŠCHT Praha a Potravinářského pavilonu ČZU Praha.

Hlavní odborný program symposia se konal v pondělí a úterý 19. a 20. května na Novotného lávce. Letošním ústředním tématem symposia byly „Tradiční vs. nové potraviny“. Program byl zahájen blokem osmi zvaných přednášek, který trval až do brzkého odpoledne. Plenární přednášky se zabývaly hodnocením současného stavu oboru a jeho perspektiv z různých hledisek. Další čtyři plenární přednášky zazněly v úterních blocích.

Tématem úvodních plenárních přednášek byly výsledky kontrol veganských a vegetariánských potravin v ČR (Petr Cuhra, SZPI) a aktuální výzvy pro vědu a praxi, které se týkají alternativních bílkovin v souvislosti se zajištěním potravinové bezpečnosti (Jana Hajšlová, VŠCHT). Roman Pavela (CARC) pojednal o roli zdraví prospěšných látek z rostlin při hledání nových chutí či náhrad aditiv v potravinách i jako způsobu prevence proti civilizačním chorobám. Petr Tláškal jakožto předseda Společnosti pro výživu zhodnotil 80 let historie Společnosti, založené na propojení problematiky potravin, výživy a zdraví, a zároveň nastínil její vize do budoucna. Současné trendy v analýze potravin v kontrolní praxi celně technických laboratoří představila Andrea Čamrová (GŘC Praha). Dva technologicky zaměřené příspěvky se zabývaly potravinářskými surovinami obohacenými o bioaktivní látky a připravenými polosuchou fermentací (Milan Čertík, STU Bratislava) a problematikou výroby nealkoholických a nízkoalkoholických piv (Pavel Dostálek, VŠCHT).

Lenka Kouřimská (ČZU) odstartovala blok přednášek zaměřených na hmyz jako potravinu a krmivo. Její přehledová přednáška obsáhla jak historii a současnost, tak i budoucí možnosti využití hmyzu. Posluchači se poté seznámili se zkušenostmi předního českého producenta hmyzu (Ivan Papoušek), metodami autentikace hmyzu a jeho identifikace pomocí pokročilých metod (Kateřina

Šebelová, VŠCHT, a Jakub Vašek, ČZU) a vlivu podmínek chovu a manipulace s hmyzem na jeho metabolom nebo nutriční hodnoty (Ondřej Pospíšil, VŠCHT, a Anežka Kopecká, ČZU).

Na navazující kongres EuroFoodChem XXII konaný o měsíc později v Bratislavě pozvala všechny přítomné jeho prezidentka Zuzana Ciesarová (NPPC Bratislava). Monika Tomaniová (VŠCHT) představila příležitosti pro spolupráci a podporu inovací v rámci Evropského inovačního a technologického institutu pro potraviny (EIT Food). Za podporu symposia organizátoři děkují také prezentujícím komerčním firmám JEMO TRADING spol. s r.o., Chromservis s.r.o., Amtest-TM s.r.o. a mediálními partnerům – časopisům *Výživa, potraviny a zdraví* a *Czech Journal of Food Sciences*.

Úterní (20. 5.) program představovalo dalších 14 plenárních a standardních přednášek na rozličná témata. Zmíníme alespoň témata těch plenárních – „Možnosti eliminace kančího pachu ve vepřovém mase a masných výrobcích“ od Jaroslava Čítka z ČZU Praha, „Carcinogens formed in heated Foods“ (Michael Murkovic, TU Graz), „Strategie pro regulaci reakcí neenzymového hnědnutí v potravinách“ (Karel Cejpek, VŠCHT) a „Stopové prvky v luštěninách: chemické formy a souvislost s biologickou dostupností“ (Richard Koplík, VŠCHT). Obsah všech sdělení můžete najít na webové stránce symposia http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_abstraktu_2025.pdf. V rámci přednášek proběhla řada zajímavých a inspirativních diskusí, stejně tak jako při představení plakátových sdělení v hybridní posterové sekci. Ocenění CzechFoodChem 2025 Best Poster Award získala Pavlína Knapovská, VUT v Brně, se spoluautory za práci na téma "Přírodní vs. syntetické: Jak brusnice borůvka (*Vaccinium myrtillus* L.) ovlivňuje kvalitu želé cukrovinek".

Diskuse účastníků neutichly ani během pondělního podvečerního společenského programu. V docházkové vzdálenosti od Novotného lávky je lákavých pamětihodností celá řada - letos jsme zvolili exkurzi v národní kulturní památce Betlémské kapli, vč. Domu kazatele a lapidária. Před společenským večerem v Klubu Lávků nám pak své umění předvedl pěvecký soubor VŠCHT ChemChór.

Během tří denního odborného i společenského programu jsme tak měli možnost nabýt mnoho nových informací a zažít řadu odborných a lidských setkání a okamžiků. Těšíme se, že se s řadou z vás opět sejdem na dalším ročníku CzechFoodChem. Nezapomeňte si tak do kalendáře poznamenat termín CzechFoodChem 2026 - bude se konat ve dnech 24.-26. května 2026 v Praze. Informace o programu budeme postupně zveřejňovat na <http://czechfoodchem.cz>.