

ČAS	Název příspěvku:	Autoři:	Instituce / Společnost:	Druh příspěvku:
Po 24. 5.				
8:30 - 9:00	Připojení účastníků, prezence			
9:00 - 9:15	Úvodní slovo			
	Sekce 1 - Vyžádané přednášky na téma "„Potraviny a jejich příspěvek ke zdravému životnímu stylu“			
9:15 - 10:45	Sekce 1a (25 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje K. Cejpek			
L1	Inovovaná výživová doporučení Společnosti pro výživu – „Zdravá 13“.	Dostálková J., Dlouhý P., Kunešová M., Tláskal P.	Společnost pro výživu	Vyžádaná přednáška
L2	České pivo jako tekutý chléb.	Dostálek P.	Ústav biotechnologie, VŠCHT Praha	Vyžádaná přednáška
L3	Nové trendy ve vývoji a výrobě nápojov.	Durec J.	McCarter a.s., Bratislava	Vyžádaná přednáška
10:45 - 11:00	Přestávka			
11:00 - 12:30	Sekce 1b (25 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje R. Koplík			
L4	Doba covidová a její dopad na úřední kontrolu potravin prováděnou Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.	Pokora J., Bellofátová M.	SZPI Brno	Vyžádaná přednáška
L5	Možnosti vstupu rizikových látek z půdy do rostlinné produkce.	Szaková J., Tlustoš P.	ČZU v Praze	Vyžádaná přednáška
L6	Probiotika a prebiotika ve výživě člověka.	Viková E.	ČZU v Praze	Vyžádaná přednáška
12:30 - 13:00	Polední přestávka			
13:00 - 14:30	Sekce 1c (25 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje P. Dostálek			
L7	Pokročilé postupy studia lipidů v lidském organismu.	Hajšlová J., Kosek V., Bechyňská K.	Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha	Vyžádaná přednáška
L8	Prevence kardiovaskulárních onemocnění a extrémnější diety.	Pířha J.	IKEM Praha	Vyžádaná přednáška
L9	Výživová doporučení pro prevenci nádorových onemocnění.	Fiala J.	Ústav ochrany a podpory zdraví, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita, Brno	Vyžádaná přednáška
14:30	Zakončení Sekce 1			
Ut 25. 5.				
8:30 - 9:00	Připojení účastníků, prezence			
9:00 - 10:45	Sekce 2 - Insect food - joint project session EIT Food and METROFOOD (včetně diskusí) moderuje Z. Panovská			
L10	METROFOOD jako infrastruktura v oblasti potravinářských věd a výživy v EU a ČR.	Kouřimská L.	Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky, ČZU v Praze	Přednáška
L11	Hmyz jako nová perspektivní potravina a krmivo.	Kouřimská L.	Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky, ČZU v Praze	Přednáška
L12	Moderní strategie využívané při hodnocení autenticity a bezpečnosti jedlého hmyzu.	Hajšlová J. (1), Šebelová K. (1), Kouřimská L. (2), Kulma M. (2)	(1) Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha; (2) ČZU v Praze	Přednáška
L13	Evropský inovační a Technologický Institut pro Potraviny (EIT Food) a jeho aktivity na podporu potravinářského odvětví v ČR.	Tomanová M., Ryslavá E., Hajšlová J.	EIT Food Hub, Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha	Přednáška
L14	Chov cvrčků pro potravinářské využití v praxi	Vach D.	SENS Foods, Praha	Přednáška
10:45 - 11:00	Přestávka			
11:00 - 12:20	Sekce 3 - Krátká přednášková sdělení I: Potraviny nového typu a jejich klasifikace (15 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje L. Kouřimská			
L15	Příklady zdravotního značení Nutri-Score u různých typů potravin v ČR.	Rupřich J. (1), Lukašiková I. (2)	(1) SZU Praha, (2) KHS Zlín	Přednáška
L16	Kanabidiol (CBD): potravina nového typu?	Fenclová M., Beneš F., Bínová Z., Peukertová P., Hajšlová J.	Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha	Přednáška
L17	Nové trendy v potravinářství z pohledu Nestlé.	Blechová J., Veverková M.	Nestlé Česko s.r.o.	Komerční sdělení
L18	Aktuální trendy v oblasti fortifikace fermentovaných výrobků a výrobků na rostlinném základě.	Pavíková H., Jančaříková B.	Danone a.s.	Komerční sdělení
12:20 - 12:50	Polední přestávka			
12:50 - 14:00	Sekce 4 - Moderovaná diskuse nad posterovými sděleními s využitím dotazů z chaty moderuje K. Cejpek			
cca 14:00	Zakončení Sekce 4			
St 26. 5.				
8:30 - 9:00	Sekce 5 - Krátká přednášková sdělení II			
9:00 - 10:40	Připojení účastníků, prezence			
9:00 - 10:40	Sekce 5a - Novinky v cereálních technologiích (15 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje M. Sluková			
L19	Zdravé a bezpečné pufované výrobky.	Čiesarová Z. (1), Kukurová K. (1), Jelemenská V. (1), Horváthová J. (1), Murín J. (2)	(1) Food Research Institute, NAFC Bratislava; (2) Celpo, Ltd., Očová	Přednáška
L20	Reformulácia cukrářských výrobkov náhradou kokosu okarou.	Kukurová K., Minarovičová J., Jelemenská V., Čiesarová, Z.	NPPC Vyskumny ústav potravinársky Bratislava	Přednáška
L21	Využívání nepekářských surovin s nutričním potenciálem a ich vplyv na reofermetografické vlastnosti cesta.	Bojarská T. (1), Vollmannová A. (2), Musilová J. (2), Urmínská D. (3), Habánová M. (4)	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre	Přednáška
L22	Fat content and fatty acid profiles of recently registered varieties of naked and hulled oats with and without husks.	Pokřetl K., Kouřimská L., Khalilí Tílami S.	Department of microbiology, nutrition and dietetics, ČZU Prague	Přednáška
L23	Instrumentace PerkinElmer pro analýzu potravin.	Šmejda P.	PE Systems (1); PerkinElmer (2)	Komerční sdělení
10:40 - 10:50	Přestávka			
10:50 - 12:50	Sekce 5b - Novinky v mikrobiologické údržnosti potravin a kvalitě nápojů (15 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje A. Rajchl			
L24	Aplikácie v prediktívnej potravinárskej mikrobiológii: predpovede vytvorenia viditeľných kolónii <i>Geotrichum candidum</i> .	Koňuchová M., Čipkar V., Valík, Ľ.	Ústav potravinárstva a výživy, STU Bratislava	Přednáška
L25	Výskyt potravinářsky nežádoucích bakterií rodu <i>Asaia</i> v nealkoholických nápojích.	Sviráková E., Kyznar J.	Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha	Přednáška
L26	Možnosti využití pulzního elektrického pole pro ošetření potravin.	Kuncová G., Horsáková I., Rydlová L., Pohunek V., Rajchl A.	Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha	Přednáška
L27	Porovnání vybraných kvalitativních parametrů vstupních surovin a meziproduktů z černého a červeného rybižu.	Podskalská T. (1), Hraníčková M. (1), Rydlová L. (1), Kružík V. (1), Smutná V. (2), Čížková	(1) Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha; (2) SZPI Praha	Přednáška
L28	Porovnání aroma profilu konvenčně vyrobených a naturalních bílých vín metodou SPME-GC-FID/MS.	Šmejda P. (1), Bajerová P. (2), Bajer T. (2)	(1) PE Systems/PerkinElmer, Praha; (2) Katedra anal. chemie, Univerzita	Přednáška
L29	Typické parametry medových vín a dezertních medovin.	Kružík V., Grégrová A., Václavíková E., Škorpilová T., Čížková H.	Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha	Přednáška
12:50 - 13:10	Polední přestávka			
13:10 - 14:30	Sekce 5c - Novinky v kvalitě tuků a olejů (15 min přednáška + 5 min diskuse) moderuje V. Filip			
L30	Acquity PREMIER komplexní řešení.	Exner M., Matulíková L.	Waters	Komerční sdělení
L31	Vývoj metody pro stanovení procesních kontaminantů palmového tuku pomocí superkritické fluidní chromatografie.	Kouřimský T., Hrbek V., Navrátilová K., Hajšlová J.	Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha	Přednáška
L32	Nutritional value of fish: with regards to the important but less gained attention fish species from the Czech Republic.	Khalilí Tílami S. (1), Sampels S. (2), Zajíc T. (3), Krejsa, J. (3), Másilko J. (3), Mráz J (3)	(1) Dept. Microbiology, Nutrition, and Dietetics, CZU Prague; (2) Dept. Molecula	Přednáška
L33	Omega 3 mastné kyseliny – problém v komunikaci.	Brát J.	Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnín	Přednáška
14:30	Zakončení Sekce 5			
14:35 - 14:40	Vyhlášení Best Poster Award CzechFoodChem 2021			
14:40 - 14:45	Zakončení symposia			