

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Česká zemědělská univerzita v Praze

PROGRAM

50. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

CzechFoodChem 2022

Datum konání: 23.-25. 5. 2022

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Partneři symposia:

MERCK



Food



Co-funded by the
European Union

profood

JEMO TRADING



LAHOFER
VINAŘSTVÍ

CAZV

ČESKÁ AKADEMIE
ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD

Pondělí dne 23. 5. 2022 – 14.00 h

14.00 – 14.10 Oběd
Zahájení

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

14.10 – 14.35 **Kontrola potravin jako nedílná součást státní správy**
Pokora J., SZPI Brno

14.35 – 15.00 **Potravinářský výskum a inovácie na Slovensku v kontexte európskeho výskumného priestoru**
Polovka M., VÚP NPPC, Bratislava

15.00 – 15.25 **Přehled výsledků výzkumu vybraných projektů řešených ve VÚPP**
Houška M., VÚP Praha

15.25 – 15.40 **D I S K U S E**
15.40 – 16.20 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**
– ochutnávka želatinových bonbonů s bylinnými extrakty

16.20 – 16.45 **Zemědělství pro všechny - status quo, nové výzvy a udržitelná řešení**
Soukup J., ČZÚ Praha

16.45 – 17.10 **Udržitelnost – starý problém v novém kabátě**
Pivoňka J., Potravinářská komora ČR, Česká technologická platforma pro potraviny; VŠCHT Praha

17.10 – 17.35 **Moderní diety a výživové směry z hlediska lékaře nutriční**
Kohout P., Vejmelka J., 3. LF UK a FTN Praha

17.35 – 18.00 **Výživové hodnocení rostlinných náhrad živočišných produktů**
Dostálová J., VŠCHT Praha

18.00 – 18.20 **D I S K U S E**

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

Hodnocení vín – vinařství LAHOFER, Dobšice u Znojma

Hodnocení sýrů

Hodnocení chipsů Bohemia Chips – Intersnack, a.s., Choustník

Hodnocení sterilovaných okurek – efko cz, s.r.o., Veselí n./L.

Úterý dne 24. 5. 2022 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Puriny a jejich metabolity v jedlém hmyzu**
Kouřimská L., Sabolová M., Kulma M., Škvorová P., Veselá K., Kurečka M.
- 8.45 – 9.00 **Studium kvality mražené zeleniny: změny biologicky aktivních látek při zpracování a dlouhodobém skladování**
Schulzová V., Kharoshka A., Krmela A., Schreibmeierová M., Hajšlová J.
- 9.00 – 9.15 **Potenciál mírných zpracovatelských technologií**
Hradecká B., Pírová H., Kouřimský T., Kharoshka A., Filatová M., Hajšlová J.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
- 9.30 – 10.15 **PŘESTÁVKA – káva, diskuse a hodnocení posterů**
- 10.15 – 10.30 **Vliv kulinárních úprav na obsah vitamínu D2 v žampionech ošetřených UV zářením**
Drábová L., Libenská L., Zedníková M., Vondrášková V., Hajšlová J., Pulkrabová J.
- 10.30 – 10.45 **Vliv konzervační technologie a skladování na obsah vitamínů v mandlovém nápoji**
Libenská L., Zedníková M., Drábová L., Vondrášková V., Hradecká B., Chytilová L., Pulkrabová J., Tomaniová M., Hajšlová J.
- 10.45 – 11.00 **Screening a kvantifikace reziduí pesticidů v jablečných cidrech**
Dušek M., Zušťáková V., Olšovská J.
- 11.00 – 11.15 **DISKUSE**
- 11.15 – 11.45 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 11.45– 12.00 **Skutočně spolehlivé referenční materiály?**
Antalová Z., Merck Life Science, s.r.o.
- 12.00 – 12.15 **Stanovení kvality potravin pomocí spektroskopických metod**
Sedliakova M., Nicolet CZ, s.r.o.

12.15 – 12.25 **DISKUSE**

Další prezentace ve foyer během programu symposia:

Prezentace divize PROFOOD, JEMO TRADING
Chvířová M., JEMO TRADING s.r.o.

Prezentace firmy KONEKO
Erbán V., KONEKO marketing, s.r.o.

13.30 odjezd busu na **EXKURZI DO PIVOVARU ČERNÁ HORA**

Středa dne 25. 5. 2022 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Mlýnské výrobky ze pšenice - zdroj nutričně přínosných látek**
Filip P., Hrušková M.
- 8.45 – 9.00 **Modelování kvality směsí základních pekařských mouk a predikce jejich vaznosti**
Švec I., Petříková E., Klitschová B., Skřivan P., Sluková M., Polednová P.
- 9.00 – 9.15 **Udržitelné získávání olejů - trend budoucnosti**
Brát J.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
9.30 – 10.00 **PŘESTÁVKA – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **Vliv potravin na rozvoj a potlačení karbonylového stresu v organismu**
Cejpek K., Šírová A.
- 10.15 – 10.45 **Stanovení kovových nanočástic v potravinách technikou sp-ICPMS**
Koplík R., Revenco D.
- 10.45 – 11.00 **Využití 3D-tisku při výrobě potravin**
Janoud Š., Bauer J., Ševčík R.
- 11.00 – 11.15 **DISKUSE**
11.15 – 11.45 **PŘESTÁVKA**
- 11.45 – 12.00 **Nutriční a senzorická hodnota rostlinných pomazánek na bázi skořápkových plodů**
Doležal M., Reitšpiesová J., Rajmicová L., Nakonechna K., Ilko V., Panovská Z.
- 12.00 – 12.15 **Vliv senzorycky aktivních látek na organoleptické vlastnosti ovocných destilátů**
Ilko V., Kučerová J., Panovská Z., Doležal M.

12.15 – 12.30 **Role senzorické analýzy při reformulaci potravinářských výrobků**
Panovská Z., Hrdličková M., Ilko V., Doležal M.

12.30 – 12.45 **DISKUSE**

12.45 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

Oběd

Odjezd

POSTERY

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

1. **Česká akademie zemědělských věd a časopis Czech Journal of Food Sciences**
Stárová M.
2. **Priekum ohľadom označovania potravín medzi odborníkmi a laikmi**
Giertlová A., Bartošová, L.
3. **Evropský Inovační a Technologický Institut pro Potraviny (EIT Food) - nástroje a možnosti pro inovaci potravinového systému v České republice**
Tomaniová M., Ryšlavá E., Hajšlová J.
4. **Materiální a elektronické vybavení infrastruktury METROFOOD**
Šmídová Z., Laknerová I., Urban M., Kouřimská L., Hajšlová J.
5. **Budovanie Kirgizskej potravinovej databázy s podporou Slovenska**
Giertlová A.
6. **Výživová gramotnost mladých dospělých ve vybraných olejích a tucích**
Hrubá M., Rezková E., Gabrovská D., Pivoňka J.
7. **Hodnocení sterilačních režimů u masných výrobků**
Bauer J., Černá B., Janoud Š., Ševčík R.
8. **Alternativní zdroje bílkovin jako náhražky masa**
Beňo F., Bauer J., Hájek F., Pohůnek V., Ševčík R.
9. **Reaktivní karbonylové sloučeniny v limonádách slazených cukernými sladidly**
Cejpek K., Šírová A.
10. **Použití rostlinných homogenátů na snížení obsahu přidaného cukru v ochucených fermentovaných mléčných výrobcích**
Šmídová Z., Novotná P.
11. **Nutriční a senzorická hodnota ovesných nápojů jako alternativ mléka**
Nakonechna K., Němcová T., Gabrovská D., Hrubá M., Ilko V., Panovská Z., Doležal M.

- 12. Vliv technologického zpracování na mikrobiologickou kvalitu jedlého hmyzu**
Škvorová P., Švejtil R., Šubrtová Salmonová H., Kouřimská L.
- 13. Viskografické chování suspenzí mouk z různých botanických druhů obilovin**
Švec I., Smrčková P.
- 14. Testování soli se sníženým obsahem sodíku pro pekárenské výrobky**
Panovská Z., Mačurová K., Ilko V., Hrdličková M., Doležal M.
- 15. Technologická kvalita a nutriční přínos různých kompozitních mouk**
Švec I., Hofmanová T., Kadlčíková I., Mrvíková L., Drábková M., Frydrychová A., Šedivá J., Kapačinskaitė R.
- 16. Optimalizace stanovení aromatických látek ve třtinových rumech metodou HS-SPME/GC/MS**
Mikulíková R., Sychrová L., Svoboda Z.
- 17. Citlivosti percepce hodnotitelů na změny chuti a její intenzity po požití glykoproteinu miraculinu**
Ilko V., Koubková N., Nakonechna K., Hrdličková M., Doležal M., Panovská Z.
- 18. Nežádoucí změny organoleptických vlastností během zpracování česnekovitých rostlin**
Štefanová I., Kubec R.
- 19. Vliv mechanické redukce počtu somatických buněk na složení a vlastnosti mléka**
Rysová L., Hanuš O., Říha J., Nejeschlebová H., Legarová V., Tichovský P., Kopecký J., Jedelská R.

