

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

51. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

CzechFoodChem 2023

Datum konání: 22.-24. 5. 2023

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Partneři symposia:

MERCK



Co-funded by the
European Union

profood
JEMO TRADING

GeneProof[®]



LAHOFER
VINAŘSTVÍ

CAZV

ČESKÁ AKADEMIE
ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD

Pondělí dne 22. 5. 2023 – 14.00 h

12.30 – 13.30	Oběd
13.30 – 14.00	Registrace
14.00 – 14.10	Zahájení

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

14.10 – 14.35	Chytré potraviny: koncept na bázi interdisciplinární spolupráce mezi vědci a producenty (případové studie) <u>Hajšlová J.</u> , Pulkrabová J., Stránská M., Tomaniová M., Masák J., VŠCHT Praha
14.35 – 15.00	Potraviny na našem stole - naozaj vieme čo jeme? <u>Baxa S.</u> , Majerník Š., Blažková M., Polovka M. Výskumný ústav potravinársky NPPC, Biocentrum Modra
15.00 – 15.25	Výzkumné priority a moderní metody analýzy potravin úřední kontroly SZPI <u>Mikeš O.</u> , SZPI Brno
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
16.20 – 16.45	Dietologie v ambulanci lipidologa <u>Zlatohlávek L.</u> , III. interní klinika – endokrinologie a metabolismu VFN a 1. LF UK v Praze
16.45 – 17.10	Produkce a zpracování masa ve 3. dekádě 21. století: obavy, nebo optimismus? <u>Kameník J.</u> , VETUNI Brno
17.10 – 17.35	Produkce umělého masa: aparáty z pohledu strojního inženýra <u>Skočilas J.</u> , Jirout T., Fakulta strojní, ČVUT v Praze
17.35 – 18.00	Současné trendy v mlékárenském průmyslu <u>Horáčková Š.</u> , VŠCHT Praha
18.00 – 18.20	D I S K U S E
18.30	Večeře

19.30

D i s k u s e o senzoričném hodnocení potravin

Hodnocení nealkoholických nápojů v plechovkových obalech – Drink2go

Hodnocení kokosových chipsů – SENSE COCO

Hodnocení pekařských a uzenářských výrobků – Potravinářský pavilon ČZU Praha

Hodnocení vín – vinařství LAHOFER, Dobšice u Znojma

Úterý dne 23. 5. 2023 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Pozitivní a negativní aspekty entomofágie**
Kouřimská L.
- 8.45 – 9.00 **Vliv teploty na nutriční hodnotu potměníka moučného (*Tenebrio molitor* L.)**
Kopecká A., Kouřimská L., Škvorová P., Kulma M.
- 9.00 – 9.15 **Udržitelné technologie pro moderní zemědělství**
Janoš K., Future Farming, s.r.o.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
- 9.30 – 10.00 **PŘESTÁVKA – káva, diskuse a hodnocení posterů**
- 10.00 – 10.15 **Polynomičné řízení přítokování živin během aerobní kultivace s vysokou denzitou buněk jako nástroj ke zvýšení kvality aktivních suchých vinařských kvasinek**
Montalbano M., Blažek J., Beneš V., Paulíček V.
- 10.15 – 10.30 **Pojízdné zařízení na zpracování ovoce a zeleniny s využitím PEF**
Houška M., Kovářiková E., Novotná P., Podsedníček M.
- 10.30 – 10.45 **Faktory ovlivňující zrání sýrů**
Šustová K., Zemanová J.
- 10.45 – 11.00 **DISKUSE**
- 11.00 – 11.30 **PŘESTÁVKA – diskuse k posterům**
- 11.30 – 11.45 **Přírodní antinutriční a toxické látky v potravinách a možnosti jejich minimalizace při přípravě pokrmů**
Dostálová J.
- 11.45– 12.00 **Umělá inteligence pomáhá v boji proti mýtům**
Brát J.
- 12.00 – 12.15 **Molekulová spektroskopie v potravinářství**
Sedliakova M., Nicolet CZ, s.r.o.

12.15 – 12.30 **DISKUSE**

Další prezentace ve foyer během programu symposia:

Prezentace firmy MERCK

Sedlářová R., Merck Life Science, s.r.o.

Prezentace divize PROFOOD, JEMO TRADING

Chvířová M., JEMO TRADING s.r.o.

Prezentace firmy GeneProof

Kunc M., GeneProof® a.s.

Prezentace firmy Nicolet

Sedliakova M., Nicolet CZ, s.r.o.

12.30 Oběd

13.30 Odjezd busu na **EXKURZI, HRAD PERNŠTEJN**

18.30 Večeře

Středa dne 24. 5. 2023 – 8.30 h

REFERÁTY:

- 8.30 – 8.45 **Netradiční obiloviny - pšenice jednozrnka a žito trsnaté**
Filip P., Hrušková M.
- 8.45 – 9.00 **Mykotoxiny a jejich „maskované“ formy ve výrobcích na bázi ovsa**
Průšová N., Džuman Z., Behner A., Doležalová T., Hajšlová J.,
Stránská M.
- 9.00 – 9.15 **Vnímání chladivé chuti - menthol a ti druzí**
Panovská Z., Mačurová K., Hrdličková M., Ilko V., Doležal M.
- 9.15 – 9.30 **DISKUSE**
9.30 – 10.00 **PŘESTÁVKA – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **Chování a změny stavu stříbrných nanočástic dispergovaných do mléka**
Revenco D., Petrová J., Koplík R.
- 10.15 – 10.30 **Aplikace β -galaktosidasy při výrobě jogurtů s galaktooligosacharidy**
Macůrková A., Harkavchenko D., Hyršlová I., Čurda L., Štětina J.
- 10.30 – 10.45 **Jak vznikají reaktivní karbonylové sloučeniny z oligosacharidů**
Cejpek K., Šírová A., Tobiška V., Průšová A., Procházková Z.
- 10.45 – 11.00 **DISKUSE**
11.00 – 11.30 **PŘESTÁVKA**
- 11.30 – 11.45 **Sledování Maillardovy reakce v medu a výrobcích z medu**
Průšová A., Šírová A., Tobiška V., Procházková Z., Cejpek K.
- 11.45 – 12.00 **Parvalbumin: alergen i genetický marker pro autentizaci rybích produktů**
Čermáková E., Mukherjee S., Šnábl J., Zdeňková K., Demnerová K.
- 12.00 – 12.15 **Biologická ochrana brambor proti vybraným patogenním bakteriím**
Ševčík R., Beňo F., Vacek J., Kmoch M., Petržík K., Klička V.,
Krátká G., Horsáková I.

12.15 – 12.30 **D I S K U S E**

12.30 **Z Á V Ě Ř S Y M P O S I A**

12.45 Oběd

 Odjezd

POSTERY

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

- 1. Czech Journal of Food Sciences - international open access peer-reviewed journal**
Stárová M.
- 2. Infrastruktura pro propagaci metrologie v potravinářství a výživě v ČR**
Šmídová Z., Laknerová I., Urban M., Kouřimská L., Hajšlová J.
- 3. Evropský inovační a technologický institut v oblasti potravin (EIT Food): Nástroje a možnosti pro inovaci potravinového systému v České republice**
Tomaniová M., Ryšlavá E., Hajšlová J.
- 4. Optimalizace stanovení cukrů a jejich transformačních produktů**
Procházková Z., Průšová A., Šírová A., Cejpek K.
- 5. Porovnání textury vaječných bílků a žloutků vajec pocházejících z České republiky a Polska**
Kabourková E., Pekárková T.
- 6. Hygienická kvalita a profil mastných kyselin buvolího a kravského mléka**
Hermanová S., Kejdová Rysová L., Legarová V., Šebová A., Hanuš O.
- 7. Využití enzymatického stanovení kreatininu pro výpočet čistých svalových bílkovin ve fermentovaných masných výrobcích**
Bednář J., Doležalová J., Ježek F.
- 8. Effect of O₂-free modified atmosphere packaging on the oxidation status of selected analogue meat products**
Abdullah F. A. A., Kabourková E.
- 9. Využití rostlinných extraktů při výrobě masných výrobků**
Hruška F., Beňo F., Ševčík R.
- 10. Složení a nutriční zhodnocení alternativ masných výrobků**
Ilko V., Pacnerová E., Nakonechna K., Gregorová E., Doležal M.
- 11. Stanovení obsahu sodíku a dalších minerálních prvků v rostlinných analogích masných výrobků**
Macharáčková B., Bartáková K., Bursová Š.

- 12. Obsah vitamínu C v red'kovke siatej (*Raphanus sativus*) predávanej na trhovisku**
Zeleňáková L., Jakobová S., Benešová L., Gulová A., Kolesárová A.
- 13. Vplyv prídavku lyofilizovanej ríbezle čiernej na reologické vlastnosti pšeničnej múky**
Kolesárová A., Bojňanská T., Zeleňáková L., Mendelová A., Solgajová M.
- 14. Zmeny stability potravín vŕči žluknutí po ošetrení mikrovlnným zářením**
Škvorová P., Kouřimská L.
- 15. Výskyt nežádoucích halotolerantních bakterií v potravinářském průmyslu**
Šviráková E., Leová H. T., Ševčík R.
- 16. Kontaminace nealkoholických nápojů nežádoucími acidotolerantními octovými bakteriemi**
Šviráková E., Bendová M., Ševčík R.
- 17. Nutriční a senzorické hodnocení makových nápojů**
Nakonechna K., Bartáková M., Ilko V., Doležal M.

