

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v.v.i.

Česká zemědělská univerzita v Praze

PROGRAM

53. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

CzechFoodChem 2025

Datum konání: 18.-20. 5. 2025

Místo konání: Praha

www.czechfoodchem.cz

Partneři symposia:



Co-funded by the
European Union



ÚNĚTICKÝ PIVOVAR



ČESKÁ AKADEMIE
ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD

Neděle dne 18. 5. 2025 v Respiriu VŠCHT – 16.00 h

16.00 – 16.15 **PŘIVÍTÁNÍ V RESPIRIU VŠCHT PRAHA (TECHNICKÁ 3, PRAHA 6)**

16.15 – 20.00 **Prezentace a ochutnávka výrobků Potravinářského pavilonu
ČZU Praha**

Příprava a ochutnávka potravin z jedlého hmyzu, ČZU Praha

Senzorické hodnocení okurek, efko cz s.r.o.
(formulář)

Senzorické hodnocení jedlého hmyzu, ČZU v Praze
(formulář)

Senzorické hodnocení kukuřičných křupek, DELTA
(formulář)

Senzorické hodnocení a řízená degustace vín z vinařství Lahofer

Během programu bude zajištěno další drobné občerstvení a nápoje.

Pondělí dne 19. 5. 2025 na Novotného lávce 5, 2. p. – 8.00 h

8.00 – 9.00 Registrace na Novotného lávce

8.50 – 9.00 **Z A H Á J E N Í S Y M P O S I A**

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

9.00 – 9.25 **Úřední kontrola veganských a vegetariánských potravin v ČR**
Singrová E., Cuhra P., SZPI Praha

9.25 – 9.50 **Zdraví prospěšné látky z rostlin v potravinách aneb hledání nových chutí, náhrad aditiv i způsobu prevence proti civilizačním chorobám**
Pavela R., Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu (CARC), Praha

9.50 – 10.15 **Alternativní proteiny: současné výzvy pro vědu i praxi**
Hajšlová J., VŠCHT Praha

10.15 – 10.30 **D I S K U S E**

10.30 – 11.00 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**

11.00 – 11.25 **Potraviny, výživa a zdraví: 80 let Společnosti pro výživu**
Tláskal P., Společnost pro výživu & Oddělení léčebné výživy, FN Motol, Praha

11.25 – 11.50 **Aplikácia nutrične obohatených agro-surovín pre produkciu potravín/krmovín pripravených pomocou fungálnych polosuchých fermentácií**
Čertík M., Ústav biotechnológie, STU Bratislava

11.50 – 12.15 **Nové trendy ve výrobě nealkoholických a nízkoalkoholických piv**
Dostálek P., VŠCHT Praha

12.15 – 12.30 **D I S K U S E**

12.30 – 13.20 Oběd (jídlna v 1. patře)

- 13.20 – 13.45 **Současné trendy v analýze potravin z pohledu CTL**
 Mazáč J., Štovčíková K., Čamrová A., Celně technická laboratoř,
 Generální ředitelství cel, Praha.
- Sekce: Hmyz jako nová potravina*
- 13.45 – 14.10 **Hmyz jako potravina a krmivo: Od historie k budoucím výzvám
 a možnostem využití**
Kouřimská L., ČZU v Praze (zvaná přednáška)
- 14.10 – 14.25 **Zkušenosti předního českého producenta jedlého hmyzu**
Papoušek I., PAPEK s.r.o., předseda Spolku výrobců a zpracovatelů
 hmyzu
- 14.25 – 14.40 **Využití metabolomiky jako nástroje pro autentikaci jedlého
 hmyzu**
Šebelová K., Pospíšil O., Kopecká A., Kulma M., Kouřimská L.,
 Hajšlová J.
- 14.40 – 15.00 **D I S K U S E**
 15.00 – 15.30 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**

REFERÁTY:

- 15.30 – 15.45 **Vývoj molekulárně-genetických metod pro identifikaci jedlého
 hmyzu v potravinách**
Vašek J., Vejtl P., Zdeňková K., Čermáková A., Čermáková E.,
 Čílová D., Melounová M., Kouřimská L., Šebelová K., Hajšlová J.
- 15.45 – 16.00 **Proteomická identifikace hmyzu v potravinách pomocí LC-
 timsTOF**
Tůmová G., Hajšlová J., Kouřimská L., Kučková Š.
- 16.00 – 16.15 **Vliv usmrcení hmyzu na metabolom larev potměníka moučného
 (*T. molitor*)**
Pospíšil O., Šebelová K., Beneš F., Kopecká A., Kulma M.,
 Kouřimská L., Hajšlová J.
- 16.15 – 16.30 **Základní nutriční hodnoty hmyzu v závislosti na způsobu jeho
 usmrcení**
Kopecká A., Lampová B., Šebelová K., Pospíšil O., Kurečka M.,
 Hajšlová J., Kouřimská L.

KRÁTKÉ INFORMACE:

- 16.30 – 16.35 **EIT Food - EIT Food – příležitosti pro spolupráci a podporu inovací**
Tomaniová M.
- 16.35 – 16.40 **Invitation to XXII EuroFoodChem, 11-13 June 2025, Bratislava, SK**
Ciesarová Z.
- 16.40 – 16:55 **D I S K U S E**

Prezentace ve foyer během programu symposia:

Prezentace firmy Profood

Chvílová M., JEMO TRADING spol. s r.o.

Prezentace firmy Chromservis®

Pilnaj D., Chromservis s.r.o.

Prezentace firmy Amtest – Test & Measurements

Kročá J., Amtest-TM s.r.o.

- 17.00 **S P O L E Č N É F O T O**
- 17.05 **Krátká exkurze za kulturou – národní kulturní památka**
Betlémská kaple vč. Domu kazatele a lapidária (Betlémské
náměstí 256/5, Praha 1)
- 19.00 **Slavnostní přípitek a vystoupení sboru ChemChór – Stage 5**
& Canteen (budova ČSVTS, 1. p., Novotného lávka 205/5, Praha 1)
- 19.30 **Slavnostní večeře a společenský večer – Klub Lávka (Novotného**
lávka 201/1, Praha 1)

Úterý dne 20. 5. 2025 na Novotného lávce 5, 2. p. – 9.00 h

REFERÁTY:

- 9.00 – 9.25 **Možnosti eliminace kančích pachů ve vepřovém masu a masných výrobcích** (zvaná přednáška)
Čítek J., ČZU v Praze
- 9.25 – 9.40 **Hodnocení postupů stanovení podílu masa v masných výrobcích**
Ševčík R., Beňo F., Krajsová P., Hruška F.
- 9.40 – 9.55 **Hydrophobic and biodegradable food packaging material developed by valorisation of wild orange peels**
Güzdemir Ö., Cokogullari E., Aydin Adnan Menderes University, Türkiye
- 9.55 – 10.10 **D I S K U S E**
- 10.10 – 10.40 **P Ř E S T Á V K A – káva, diskuse a ukončení hodnocení posterů**
- 10.40 – 11.05 **Carcinogens formed in heated foods** (zvaná přednáška)
Murkovic M., Graz University of Technology, Austria
- 11.05 – 11.20 **Fermentácia strukovín ako nástroj na zníženie tvorby akrylamidu**
Ciesarová Z., Kukurová K., Horváthová J., Klempová T., Čertík M.
- 11.20 – 11.35 **Vliv mikrovlnného záření na oxidační stabilitu suchých skořápkových plodů**
Škvorová P., Kouřimská L.
- 11.35 – 11.50 **Zrychlení analýz v potravinářství**
Pilnaj D., Černá K., Bořík A., Tomanová A., Chromservis s.r.o.
- 11.50 – 12.10 **D I S K U S E**
- 12.10 – 13.00 Oběd (jídlna v 1. patře)
- 13.00 – 13.25 **Strategie pro regulaci reakcí neenzymového hnědnutí v potravinách**
Cejpek K., Průšová A., Procházková Z., VŠCHT Praha

- 13.25 – 13.40 **Reakce methylglyoxalu s produkty Maillardovy reakce: antiglykační účinek norfuranolu a kávových melanoidinů**
Průšová A., Procházková Z., Cejpek K.
- 13.40 – 13.55 **Technologická a nutriční kvalita tritordea**
Gavurníková S., Hozlár P., Havrlentová M., Šliková, S.
- 13.55 – 14.10 **Senzorické hodnocení kávovinových náhražek**
Panovská Z., Hrdličková M., Ilko V., Doležal M.
- 14.10 – 14.25 **D I S K U S E**
- 14.25 – 14.50 **P Ř E S T Á V K A – káva**
- 14.50– 15.15 **Stopové prvky v luštěninách: chemické formy a souvislost s biologickou dostupností (zvaná přenáška)**
Koplík R., Valášková M., Borková M., Revenco D., Mestek O., VŠCHT Praha
- 15.15 – 15.30 **Nutriční a senzorická hodnota vysokoproteinových cereálních výrobků**
Doležal M., Hnátková M., Ilko V., Horová E., Panovská Z.
- 15.30 – 15.45 **Nutriční a senzorické hodnocení alternativ sýrů**
Ilko V., Polcarová B., Procházková Z., Hrdličková M., Doležal M.
- 15.45 – 16.00 **D I S K U S E**
- 16.00 **V Y H L Á Š E N Í B E S T P O S T E R A W A R D**
- Z Á V Ě R S Y M P O S I A**

POSTERY

prezentace autorů pondělí–úterý 19.–20. 5. během velkých přestávek

1. **Czech Journal of Food Sciences -- International open access peer-reviewed journal**
Náglová Z.
2. **Infrastruktura METROFOOD-CZ – odborná pomoc v oblasti zemědělství, kvalitních a bezpečných potravin a výživě**
Novotná P., Gabrovská D., Laknerová I., Rysová J., Urban M., Kouřimská L., Hajšlová J.
3. **Laboratorní mlecí pokus pro vybrané odrůdy pšenice seté a špaldy**
Švec I., Dvořák P., Skřivan P., Rýparová Kvirencová J., Hajšlová J., Hrbek V.
4. **Možnosti využitia cicerovej múky pri výrobe pšeničného chleba z hľadiska kvality a prijateľnosti výrobku**
Zetochová E., Gavurníková S., Vollmannová A.
5. **Klíčiace zrná: nutričný potenciál v obilninách**
Havrlentová M., Nemcová E., Gerges P., Nemeček P.
6. **Valorization of fruit/vegetable waste for the production of natural pigments and their application in food packaging materials: a review**
Hazar H., Güzdemir Ö.
7. **Edible Packaging From Green Tea Polyphenols**
Aksu M., Güzdemir Ö.
8. **Senzorická prijateľnosť kávy balené v jedlých filmech s kávovou sedlinou: Inovatívni prístup k udržiteľnému obalovému designu**
Tauferová A., Kotianová D., Pencák T., Dordevic D., Tremlová, B., Budina J., Kovtun V.
9. **Vliv skladování na fyzikálně-chemickou stabilitu a aromatický profil lyofilizované kávy se smetanou**
Trenzová K., Diviš P., Knapovská P., Malíšek J., Sztokowski M.
10. **Přírodní vs. syntetické: Jak brusnice borůvka (*Vaccinium myrtillus* L.) ovlivňuje kvalitu želé cukrovinek**
Knapovská P., Vítová E., Trenzová K.

- 11. Vliv skladovacích podmínek na stabilitu a kvalitu agarových cukrovinek s extraktem tužebníku jilmového**
Rychetský M., Trenzová K., Vítová E.
- 12. Vývoj brownie s vysokým obsahem bílkovin pro vojenské a nouzové přidělové systémy**
Szotkowski M., Škarecký A., Malíšek M., Trenzová K., Křištofová K.
- 13. Vliv alternativních sladidel a makové mouky na glykemický index a senzorickou přijatelnost sušenek**
Havlová L., Klimovičová R., Tauferová A., Pečová M., Tremlová B.
- 14. Účinek chitosanu a kyseliny sorbové na *Gluconobacter* spp., technologicky nežádoucí bakterie v nápojářství**
Šviráková E., Bucko F., Kvasnička F.
- 15. Použití ochranných kultur při výrobě sýrů**
Kalhotka L., Kouřil P., Zemanová J., Jůzl M.
- 16. Možnosti využití zbytků po filetování kapra obecného: Hodnocení kvality mechanicky oddělené svaloviny**
Zelenková A., Šístková I., Čížková H.
- 17. Carcass characteristics and meat quality of duck from conventional and organic rearing systems**
Abdullah F.A.A., Bursová Š.

