

**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**

## **54. Symposia**

**o nových směrech výroby a hodnocení potravin**

**CzechFoodChem 2026**

---

**Datum konání: 24.-26. 5. 2026**

**Místo konání: Praha**

**[www.czechfoodchem.cz](http://www.czechfoodchem.cz)**

Partneři symposia:



ÚNĚTICKÝ PIVOVAR



## **Neděle dne 24. 5. 2026 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**

**Senzorické hodnocení sladkostí s podílem hmyzí moučky  
(ČZU Praha)**

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

**Senzorické hodnocení sýrů, MADETA, a.s.  
(formulář),**

**Senzorické hodnocení sýrů, Braunauer, Sýrárna Broumov s.r.o.  
(formulář),**

**Senzorické hodnocení arašídových křupek, DELTA  
(formulář)**

**Senzorické hodnocení a řízená degustace vín z vinařství Lahofer**

*Během programu bude zajištěno další drobné občerstvení a nápoje.*

## Pondělí dne 25. 5. 2026 na Novotného lávce 5, 2. p. – 8.00 h

8.00 – 8.50 Registrace na Novotného lávce

8.50 – 9.00 **ZAHÁJENÍ SYMPOSIA**

### PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

#### **VÝŽIVOVÁ RIZIKA ZPRACOVANÝCH POTRAVIN**

9.00 – 9.25 **Ultrapracované potraviny - špatná výživa nebo špatná definice?**  
Jana Hajšlová, VŠCHT Praha

9.25 – 9.50 **Ultra-zpracované potraviny - pohled veřejného zdraví**  
Eliška Selinger, Státní zdravotní ústav, Praha

9.50 – 10.15 **Ultrapracované potraviny: hlavní hypotézy a vědecké důkazy**  
Eva Kudlová, 1. LF UK a VFN v Praze

10.15 – 10.30 **D I S K U S E**

10.30 – 11.00 **PŘESTÁVKA – káva a diskuse k posterům**

#### **BEZPEČNOST POTRAVIN**

11.00 – 11.25 **Kontaminanty v potravinách v roce 2025**  
Jitka Götzová, Ministerstvo zemědělství ČR

11.25 – 11.50 **Kontrolní činnost SZPI v oblasti kojenecké výživy**  
Sylvie Kršková, SZPI Brno

11.50 – 12.15 **PFAS v potravinových obalech: co víme a co přináší nová legislativa**  
Jana Pulkrabová a Darina Dvořáková, VŠCHT Praha

12.15 – 12.40 **Kvalita potravin začíná na poli**  
Jana Chrpová a kol., CARC Praha

12.40 – 13.00 **D I S K U S E**

13.00 – 14.00 Oběd (jídlna v 1. patře)

## PERSPEKTIVNÍ POTRAVINOVÉ TECHNOLOGIE A ZDROJE

- 14.00 – 14.25 **Moderní zpracování potravin: příležitosti a výzvy**  
Jan Pivoňka, Česká technologická platforma pro potraviny
- 14.25 – 14.50 **Králičí maso jako perspektivní základní surovina a potravina v éře udržitelnosti**  
Lukáš Zita a kol., ČZU v Praze
- 14.50 – 15.05 **Fermato - Rajčata, bakterie a trochu chaosu: cesta od sklepa k automatizované lince**  
Kateřina Kočvarová, FerMato Sauce s.r.o
- 15.05 – 15.15 **D I S K U S E**  
15.15 – 15.40 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**
- 15.40 – 16.05 **Výhody a možná úskalí rafinace rostlinných olejů a bílkovin původem z olejnin**  
Jan Kyselka, VŠCHT Praha
- 16.05 – 16.30 **Od surovin k spracovaným potravinám: ako predchádzať tvorbe akrylamidu**  
Zuzana Čiesarová, NPPC Bratislava
- 16.30 – 16.45 **Fermentácia strukovín vláknitými hubami ako nástroj regulácie akrylamidu – limity a výzvy zo senzorického hľadiska**  
Kukurová K., Ciesarová Z., Lörinc D., Klempová T., Čertík M.
- 16.45 – 17.00 **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 NICOLET**

Sedliaková M., Nicolet CZ s. r. o.

### **Prezentace firmy ALTIUM**

Fischerová K., Slavata L., Altium International s.r.o., Praha

### **Prezentace firmy Amtest – Test & Measurements**

Kročá J., Amtest-TM s.r.o.

## **Prezentace časopisu CHEMAGAZÍN**

Rotrekl T., CHEMAGAZÍN, s.r.o.

- 17.05                    **S P O L E Č N É   F O T O**
- 17.10                    **Krátká exkurze za kulturou** – interiéry reprezentačních sálů  
novorenesančního **paláce Žofín** (*Slovanský ostrov 226, Praha 1*)
- 19.00                    **Slavnostní večere a společenský večer** – **Art Restaurant Mánes**  
(*Masarykovo nábřeží 250/1, Praha 1*), vystoupení sboru **ChemChór**

## Úterý dne 26. 5. 2026 na Novotného lávce 5, 2. p. – 9.00 h

### REFERÁTY:

- 9.00 – 9.15 **Potenciál chemických změn při ošetření a zpracování konvenčního a bezlaktosového mléka a mléčných výrobků**  
Cejpek K., Dvořáková K., Průšová A.,
- 9.15 – 9.30 **Zhodnocení antioxidačního a antiglykačního účinku melanoidinů v přítomnosti  $\alpha$ -dikarboxylových produktů Maillardovy reakce**  
Průšová A., Procházková Z., Cejpek K.
- 9.30 – 9.45 **Pekařská jakost směsí pšeničné mouky s normálním a waxy škrobem**  
Sedláček T., Horčíčka P., Švec I.
- 9.45 – 10.00 **Mono-, di- a polysacharidy ve vybraných druzích hmyzu**  
Kouřimská L., Václavíková E., Beňo F., Škvorová P., Kulma M., Kvasnička F.
- 10.00 – 10.20 **D I S K U S E**
- 10.20 – 10.50 **P Ř E S T Á V K A – káva, diskuse a ukončení hodnocení posterů**
- 10.50 – 11.05 **FT-NIR spektroskopie jako účinný nástroj pro predikci nutrientů v jedlém hmyzu**  
Krtička M.
- 11.05 – 11.20 **Rychlá predikce *trans*-nenasycených mastných kyselin v ultra-zpracovaných potravinách pomocí FTIR**  
Nguyenová C.M., Poustka J.
- 11.20 – 11.35 **Od spekter k bezpečnosti: Spektroskopické přístupy ke kontrole kvality potravin**  
Sedliaková M., Nicolet CZ s. r. o., Praha
- 11.35– 11.45 **Od manuální přípravy k robotizaci 24/7: Zvyšování propustnosti a udržitelnosti v analýze potravin**  
Slavata L., Altium International s.r.o., Praha
- 11.45 – 11.55 **Stanovení tuků pomocí mikrovlnné extrakce**  
Fischerová K., Altium International s.r.o., Praha
- 11.55 – 12.10 **D I S K U S E**

- 12.10 – 13.00 Oběd (jídlna v 1. patře)
- 13.00 – 13.15 **Vplyv polosuchej fermentácie na profil prchavej frakcie strukovín**  
Kopuncová M., Ciesarová Z., Klempová T., Čertík M.
- 13.15 – 13.30 **Nutrient composition, nutraceutical and sensory qualities of instant plant-based milk substitute produced from potato-coconut-peanut blend supplemented with beetroot and turmeric**  
Ironđi E.A., Bankole A.O., Awoyale W., Ajani E.O., Alamu E.O.
- 13.30 – 13.45 **Fermentované rostlinné nápoje: čo sľubujú a čo skutočne nabízejú?**  
Ilko V., Mainušová N., Procházková Z., Musilová E., Horáčková Š., Doležal M.
- 13.45 – 14.00 **Nutriční a senzorické hodnocení rostlinných alternativ sýrů na českém trhu**  
Musienko D., Čížková K., Selinger E., Kouřimská L.
- 14.00 – 14.20 **DISKUSE**
- 14.20 – 14.40 **PŘESTÁVKA – káva**
- 14.40– 15.05 **Obsah minerálních látek v základních potravinách dříve a dnes**  
Koplík R., VŠCHT Praha
- 15.05 – 15.20 **Eruková kyselina v olejích a pochutinách na českém trhu**  
Doležal M., Šejvlová M., Ilko V.
- 15.20 – 15.35 **Sladidlo Advantam ve zpracovaných potravinách**  
Panovská Z., Pelikovská M., Hrdličková M., Ilko V., Doležal M.
- 15.35 – 15.50 **DISKUSE**
- 15.50 **VYHLÁŠENÍ BEST POSTER AWARD**
- 16.00 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

## POSTERY

*prezentace autorů pondělí–úterý 25.–26. 5. během velkých přestávek*

- 1. Czech Journal of Food Sciences -- International open access peer-reviewed journal**  
Náglová Z.
- 2. Nutraceutical, nutrient composition, and sensory qualities of dehydrated bio-yoghurt supplemented with natural additives blend**  
Ironi E.A., Bankole A.O., Awoyale W., Ajani E.O., Alamu E.O.
- 3. Necílená metabolická analýza odrůd pšenice tvrdé (*Triticum turgidum* subsp. *durum*)**  
Jágr M., Smíšek D., Havrlentová M., Gavurníková S., Grausgruber H., Šulc M., Chrpová J., Dvořáček V.
- 4. Viskozimetr Rapid Visco™ Analyser a profil Wheat Flour Ethanol Method – predikce pekařské kvality škrobo-amylasového komplexu a lepkových bílkovin**  
Švec I., Sedláček T., Horčíčka P.
- 5. Proteinová fortifikace pečiva: od suroviny k funkčnímu produktu**  
Kmentová O.
- 6. Voní aromata opravdu jako ovoce? Srovnání profilu těkavých látek v ovoci, přírodních a syntetických aromatech metodou HS-SPME-GC-MS**  
Knapovská P., Vítová E.
- 7. Vesnovka obecná – bohatý zdroj sulforafanu**  
Novotná P., Vrchotová N., Patloková K., Kovářiková E., Ferby V., Tríska, Houška M, Pokluda R.
- 8. Komplexní srovnání kvality a biologické aktivity inovativních bylinných cukrovinek a komerčních produktů**  
Rychetský M., Vítová E.
- 9. Vliv teploty na texturu vybraných potravinových komponent pro vojenské použití**  
Trenzová K.

- 10. Bakterie rodu *Asaia* kontaminující nealkoholické nápoje produkují biogenní aminy představující zdravotní riziko**  
Šviráková E., Purkrťová S., Junková P., Jelínková M., Felsberg J., Němečková I., Buňková L., Rajchl A.
- 11. Physiochemical properties of chicken meat from different production systems (organic, free range and conventional)**  
Abdullah F.A.A., Bursová Š.
- 12. Vliv přídavku rybiho masa (*Clarias gariepinus*) na jakostní parametry masného výrobku**  
Švehlová V., Ohryzek V., Kalhotka L., Slováček J., Veselá R., Harabiš L., Mareš J., Jůzl M.
- 13. Inovatívne technológie balenia mäsa a mäsových výrobkov so zameraním na inteligentné balenie**  
Pavelková A., Tkáčová J.
- 14. Bakteriocíny ako prirodzený nástroj ochrany potravín**  
Tkáčová J., Pavelková A.
- 15. Stanovení obsahu vajec v majonézách a tatarských omáčkách na základě obsahu cholesterolu a fosforu**  
Kružík V., Kropáčková V., Škorpilová T., Čížková H.
- 16. Funkčné a medzifázové vlastnosti rastlinných bielkovinových koncentrátov v cereálnych systémoch**  
Holkovičová T., Kohajdová Z., Minarovičová L., Lauková M
- 17. Vplyv aplikácie ryžového proteínu na kvalitatívne parametre cestovín**  
Lauková M., Minarovičová L., Kohajdová Z., Holkovičová T.
- 18. Využitie šošovicového bielkovinového koncentráту pri výrobe chleba**  
Minarovičová L., Lauková M., Kohajdová Z., Holkovičová T.

