

**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](http://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 **Potravinársky 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 **PŘESTÁVKA – 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 nutričního**  
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., Schreibeimerová 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 D<sub>2</sub> 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.

13.45 odjezd autobusem 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., Hakenová M.
- 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