

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.
Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

PROGRAM

XLVIII. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 28. - 30. 5. 2018

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 28. 5. 2018 – 14.00 h

13.30 – Oběd
Registrace
14.00 – 14.10 **Zahájení**

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

- 14.10 – 14.35 **Fenomén dvojí kvality potravin z pohledu MZe**
Dobešová J., MZe ČR
- 14.35 – 15.00 **Dvojí kvalita potravin z pohledu SZPI**
Koudelka J., Smělá D., SZPI Brno
- 15.00 – 15.25 **Dvojí kvalita potravin - báje versus fakta**
Pivoňka J., VŠCHT 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**
- 16.20 – 16.45 **Výsledky porovnání složení duálních potravin s využitím technik HRMS a MS/MS**
Cuhra P., SZPI Praha, Hajšlová J., VŠCHT Praha
- 16.45 – 17.10 **Dvojí kvalita potravin z pohledu senzorickej analýzy**
Panovská Z., VŠCHT Praha
- 17.10 – 17.35 **Pohled na současná zdravotní rizika výživy**
Tláskal P., FN Motol
- 17.35 – 18.00 **Chemická rizika v potravinách živočišného původu v souvislosti s používáním veterinárních přípravků - aktuální situace a perspektiva**
Bureš J., Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv Brno, Drápal J., Ústřední veterinární správa SVS Praha
- 18.00 – 18.20 **D I S K U S E**
- 19.30 **D i s k u s e o senzorickej hodnocení potravin**
Hodnocení potravin s deklarovanou dvojí jakostí
Hodnocení vín – M. Michlovský, Vinselekt Michlovský, a.s.

Úterý dne 29. 5. 2018 – 8.00 h

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY A REFERÁTY:

- 8.00 – 8.15 **Systém hodnocení kvality potravin u vybraných komodit**
Hrubá M., Pivoňka J., Valentová M., Rajchl A.
- 8.15 – 8.40 **Vybrané chemické charakteristiky limonád slazených různými sladidly**
Cejpek K., VŠCHT Praha, Fleglová A., Ciesarová Z., Murkovic M.
- 8.40 – 8.55 **Charakterizace řepkového medu na základě profilu těkavých látek**
Kružík V., Grégrová A., Zíková A., Čížková H.
- 8.55 – 9.20 **Mýty o potravinách a výživě**
Dostálová J., VŠCHT Praha
- 9.20 – 9.35 **D I S K U S E**
9.35 – 10.00 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **Analysis of Vitamin C and β -Carotene in Seabuckthorn**
Murkovic M., TU Graz, Cejpek K., Ciesarová Z.
- 10.15 – 10.30 **Stabilita rutínu, beta-karoténu a vitamínu C v rakytníku počas skladovania a tepelného spracovania**
Kukurová K., Ciesarová Z., Belajová E., Horváthová J., Daško L., Nezirevic A., Murkovic M.
- 10.30 – 10.45 **Charakterizace antioxidačních vlastností vybraných výrobků s obsahem rakytníku**
Tobolková B., Belajová E., Ciesarová Z.
- 10.45 – 11.00 **Transmastné kyseliny v potravinách - dvojí kvalita?**
Brát J., Doležal M.
- 11.00 – 11.15 **D I S K U S E**
11.15 – 11.45 **P Ř E S T Á V K A – diskuse k posterům**
- 11.45– 12.00 **Dumatec 8000 stanovení dusíku dle Dumase**
Fleglová I., MILCOM servis, a.s.

- 12.00 – 12.15 **Využití molekulové spektroskopie v potravinářství**
Sedliaková M., Nicolet CZ, s.r.o.
- 12.15 – 12.30 **Rychlé procesní analyzátory vlhkosti, sušiny, tuků a proteinů**
firmy CEM (USA)
Křížák P., AMEDIS spol. s r.o.
- 12.30 – 12.40 **D I S K U S E**
- 14.00 – **E X K U R Z E**

Středa dne 30. 5. 2018 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 – 8.15 **Hodnocení vybraných druhů pečiva a cereálních snídaní – senzorické hodnocení, akrylamid a rizikové živiny**
Gabrovská D., Panovská Z., Ilko V., Doležal M., Pivoňka J.
- 8.15 – 8.30 **Hodnocení dvou- a tříložkových kompozitních směsí na bázi pšeničné mouky**
Švec I., Hrušková M., Šedivá J., Frydrychová A.
- 8.30 – 8.45 **Lněná vláknina – technologický vliv a nutriční přínos pro cereální výrobky**
Hrušková M., Švec I.
- 8.45 – 9.00 **Využití lněné vlákniny při výrobě masných polotovarů a masných výrobků**
Rýdlová L., Pohůnek V., Rajchl A., Ševčík R.
- 9.00 – 9.15 **DISKUSE**
- 9.15 – 10.00 **PŘESTÁVKA – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **Výroba masných výrobků se sníženým obsahem sodíku**
Adamcová M., Kopáček A., Škorpilová T., Pipek P.
- 10.15 – 10.30 **Citlivost technologicky nebezpečných kmenů *Gluconobacter* spp. a *Kozakia* sp. k průmyslovým sanitacním prostředkům**
Kyznar J., Kočová J., Šviráková E.
- 10.30 – 10.45 **Optimalizace a ověření metody plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro hodnocení vůně syrovátky**
Hanková M., Kružík V., Čížková H.
- 10.45 – 11.00 **Využití startovacích a probiotických kultur k přípravě mléčně kysané zeleniny a ovoce**
Horsáková I.
- 11.00 – 11.15 **DISKUSE**
- 11.15 – 11.45 **PŘESTÁVKA**

- 11.45 – 12.00 **Využití ergosterolu jako markeru mikrobiální kvality rajčat**
Škorpilová T., Rýdlová L., Koberová E., Rajchl A.
- 12.00 – 12.15 **Falšování výrobků z ovoce a zeleniny: co lze odhalit?**
Čížková H.
- 12.15 – 12.30 **Obsah stříbra a některých dalších stopových prvků v jedlých houbách**
Revenco D., Koplík R., Pudil F., Vítková I., Mestek O.
- 12.30 – 12.45 **DISKUSE**
- 12.45 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 28.–30. 5. během velkých přestávek

- 1. Stanovení přirozených a cizích amylas pro hodnocení kvality a autenticity medu**
Kružík V., Grégrová A., Podskalská T., Čížková H.
- 2. Obsah lepku v sirupech jako alternativních sladidlech**
Rysová J., Mašková E.
- 3. Rozdiely v kvalite nápojov Coca-Cola a čokolády Milka v jednotlivých krajinách**
Kukurová K., Ciesarová Z.
- 4. Dostupnost potravinářských výrobků pro osoby trpící diabetem a obezitou na českém trhu**
Rýdlová L., Juhászová G., Čakarov, P., Ševčík R., Rajchl A.
- 5. Obsah sodíku ve výrobcích vegetariánské stravy a srovnání s obsahem sodíku v typově podobných výrobcích živočišného původu**
Bednář J., Macharáčková B.
- 6. Stanovení obsahu sodíku v kojeneckých jídlech metodou plamenové absorpční spektrometrie**
Macharáčková B., Janušová M., Saláková A.
- 7. Stanovení minerálních látek ve vínech metodami AAS a ICP-MS**
Revenco D., Hakenová M., Koplík R.
- 8. Produkty oxidace tuků jako zdroje přípachu balené pramenité vody**
Hanková M., Kružík V., Čížková H.
- 9. Senzorická analýza a profil aromatických látek vybraných druhů koření**
Ilko V., Jedlička J., Doležal M., Panovská Z.
- 10. Obsah oleje v semenech vybraných odrůd vinné révy (*Vitis vinifera* L.)**
Střalková R., Mýlová P., Matějová E., Mištová T., Lachman J., Hejtmánková A., Orsák M., Dědina M.
- 11. Vliv botanických pesticidů na kvantitu a kvalitu produkce révy vinné (*Vitis vinifera* L.) odrůdy Modrý Portugal v lokalitě Karlštejn**
Střalková R., Mýlová P., Matějová E., Mráz D., Pavela R., Žabka M.

- 12. Posouzení vlastností odrůdových variant jablek pěstovaných v podmínkách ekologické a integrované produkce na základě profilů těkavých látek a vybraných kvalitativních analýz**
Průchová K., Kružík V., Podskalská T., Čížková H.
- 13. Spolupráce při výskume a vývoji potravin obohatených rakytníkom**
Ciesarová Z., Cejpek K., Murkovic M.
- 14. Sušené výlisky rakytníka v cereálnom pečive**
Jelemenská V., Ciesarová Z., Kukurová K., Benčíčová M., Cejpek K., Murkovic M.
- 15. Příprava těstovin s různým podílem merlíkové mouky a jejich kvalitativní hodnocení**
Pexová Kalinová J., Bigasová V.
- 16. Hodnocení pekařských vlastností genotypů pšenice s barevným zrnem**
Jirsa O., Martinek P.
- 17. Hodnocení biochemické diverzity genové kolekce šalotky (*Allium cepa* var. *aggregatum*)**
Béres T., Dosedělová V., Stavělíková H., Zajoncová L., Tarkowski P.
- 18. Zkvasitelnost jednotlivých druhů zeleniny a jejich směsí**
Horsáková I., Musilová K., Václavíková E. Pohůnek. V.
- 19. Druhá identifikace kmenů *Asaia* spp. izolovaných z průmyslově vyrobených kontaminovaných ochucených nápojů na různých bázích**
Šviráková E., Kyznar J., Purkrťová S., Felsberg J.
- 20. Rozdíly v zastoupení jednotlivých kaseinových frakcí v mléce malých přežvýkavců**
Hejtmánková A., Popov M., Opravilová J., Radiměřská V., Dragounová H., Michlová T.
- 21. Využití rostlinných extraktů ve výrobě masných výrobků**
Adamcová M., Janoud Š., Škorpilová T., Ševčík R.
- 22. Trendy v masných výrobcích typu Corned Beef a Pulled Pork**
Pohůnek V., Bauer J., Ševčík R., Škorpilová T., Rajchl A.
- 23. Možnosti zvýšení nutriční hodnoty pečiva obohacením o vlákninu s použitím netradičních mouk**
Šmídová Z., Mašková E., Málková H., Švejdová A., Winterová R.

24. Hodnocení authenticity potravin a krmiv pomocí molekulárních metod

Božilová, G., Nesvadbová, M., Petráková, M., Králík, P.

25. Degradace barviv v mleté paprice

Hyžiková V., Kufferová E.

