

Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

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

PROGRAM

XLIX. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

Datum konání: 27.-29. 5. 2019

Místo konání: Skalský Dvůr

www.czechfoodchem.cz

Pondělí dne 27. 5. 2019 – 14.00 h

14.00 – 14.10 Oběd
Zahájení

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

14.10 – 14.35 **Reformulace potravin - výzva (nejenom) pro potravinářský průmysl**
Rajchl A., VŠCHT Praha

14.35 – 15.00 **Programy Potravinářské komory ČR k reformulacím potravin**
Hrabcová M., PK ČR

15.00 – 15.25 **Reformulace masných výrobků – módní trend nebo oprávněný požadavek?**
Kameník J., VFU Brno

15.25 – 15.50 **Tuky a reformulace, kde to má smysl?**
Brát J.

15.50 – 16.10 **D I S K U S E**

16.10 – 16.50 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**

16.50 – 17.15 **Je tuk ve výživě (ne)přítelem?**
Dlouhý P., 3. LF UK

Proč snížit příjem sacharidů ve výživě a jejich obsah v potravinách

Anděl M., 3. LF UK

17.15 – 17.40 **Snížování obsahu cukrů z pohledu výrobce**
Blecherová J., Nestlé CZ

17.40 – 18.05 **Reformulace potravin – vliv soli na kvalitu pekařských výrobků**
Bozděch V., Albert ČR, Sluková M., Skřivan P., VŠCHT Praha

18.05 – 18.25 **D I S K U S E**

19.30 **D i s k u s e o senzoričném hodnocení potravin**

Hodnocení vín – vinařství LAHOFER, Znojmo

Hodnocení sýrů - Moravia Lacto, a.s., Jihlava
Hodnocení uzenin – Kostelecké uzeniny, a.s.

Úterý dne 28. 5. 2019 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 – 8.15 **Významné zdroje rizikových živin**
Dostálová J.
- 8.15 – 8.30 **Vývoj receptury ovocné pomazánky se sníženým obsahem
přidaného cukru**
Rýdlová L., Juhászová G., Ševčík R., Rajchl A.
- 8.30 – 8.45 **Allithiolany – organosírné sloučeniny zodpovědné za hořkou
chuť cibule**
Štefanová I., Kubec R., Moos M., Urajová P., Kuzma M., Zápál J.
- 8.45 – 9.00 **Senzorické hodnocení rostlinných olejů**
Panovská Z., Hrdličková M., Doležal M., Míková K., Ilko V.
- 9.00 – 9.20 **D I S K U S E**
9.20 – 10.00 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **„Přírodní“ přídavné látky: budoucnost, nebo slepá ulice?**
Adamcová M., Pohůnek V., Ševčík R.
- 10.15 – 10.30 **Jak se podílejí nerozpustné složky na antioxidační kapacitě
potravin**
Cejpek K.
- 10.30 – 10.45 **Nutriční kvalita a bezpečnost jedlého hmyzu**
Kouřimská L., Kulma M., Homolková D., Plachý V.
- 10.45 – 11.00 **Využití bakteriofágů při výrobě potravin**
Horsáková I., Pohůnek V., Rajchl A., Ševčík R.
- 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 **Aplikace metody LAMP v potravinářství**
Loupancová K., Bambasová L., Šviráková E.
- 12.00 – 12.15 **Nová technologie pro mikrobiologickou kontrolu kvality při
výrobě džusu a vín**
Poliak P., Sysmex CZ, s.r.o.

- 12.15 – 12.30 **Molekulová spektroskopie a kontrola kvality a složení potravin**
Sedliakova M., Nicolet CZ, s.r.o.
- 12.30 – 12.40 **DISKUSE**
- 14.00 – **EXKURZE**

Středa dne 29. 5. 2019 – 8.00 h

REFERÁTY:

- 8.00 – 8.15 **Standardy v oblasti kvality a zvýšení bezpečnosti v cereálních oboru dekontaminací surovin**
Filip P., Hrušková M.
- 8.15 – 8.30 **Vliv netradičních plodin na nutriční a senzorické hodnocení těstovin**
Švec I., Vítová M., Sekerová H., Kallasová E., Jiříčková K., Hrušková M.
- 8.30 – 8.45 **Spektrální charakterizace sušenek s obsahem sušeného rakytníku**
Tobolková B., Jelemenská V., Kukurová K., Ciesarová Z., Smoláriková E., Papánková B.
- 8.45 – 9.00 **Analýza rizika vzniku procesných kontaminantů v nových druzích cereálních výrobků s obsahem rakytníka**
Kukurová K., Ciesarová Z., Jelemenská V., Papánková B., Daško E., Horváthová J.
- .
- 9.00 – 9.15 **DISKUSE**
9.15 – 10.00 **PŘESTÁVKA – káva a diskuse k posterům**
- 10.00 – 10.15 **Faktory ovlivňující tvorbu akrylamidu v pufovaných chlebíkách**
Ciesarová Z., Kukurová K., Jelemenská V., Horváthová J., Murín J.
- 10.15 – 10.30 **Occurrence of furfuryl alcohol during roasting of coffee**
Murkovic M., Albouchi A., Swasti R.
- 10.30 – 10.45 **Zhodnocení reformulací masných výrobků přídatkem ořechů**
Hrubá M., Pivoňka J., Kulišťáková Cahlíková N., Kuna M., Rajchl A.
- 10.45 – 11.00 **Porovnání kvality masových konzerv**
Beňo F., Pohůnek V., Šviráková E., Ševčík R.
- 11.00 – 11.15 **DISKUSE**
11.15 – 11.45 **PŘESTÁVKA**

- 11.45 – 12.00 **Technika sp-ICPMS – účinný nástroj pro stanovení anorganických nanočástic v životním prostředí a v potravinách**
Koplík R., Revenco D., Hakenová M., Mestek O.
- 12.00 – 12.15 **METROFOOD - výzkumná infrastruktura v EU a v ČR**
Kouřimská L., Klouček P., Pacek L.
- 12.15 – 12.30 **METROFOOD-CZ, šance spolupráce pro výzkum i průmysl**
Klouček P., Kouřimská L., Hajšlová J., Pulkrabová J., Urban M., Laknerová I.
- 12.30 – 12.45 **DISKUSE**
- 12.45 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

POSTERY

prezentace pondělí–středa 27.–29. 5. během velkých přestávek

- 1. Vliv inokulace *F. culmorum* na kvalitu šesti odrůd pšenice**
Jirsa O., Polišenská I., Sedláčková I.
- 2. Možnosti zvýšení nutriční hodnoty pomazánek přidáním vlákniny a pseudoobilovin**
Šmídová Z., Mašková E., Mutalová K., Málková H.
- 3. Bezlepkové pečivo z pseudocereálií obohacené o bílkoviny a vlákninu**
Šmídová Z., Málková H., Mašková E., Mutalová K.
- 4. Fortifikace vaflí syrovátkovým proteinovým koncentrátem**
Laknerová I., Mutalová K., Málková H., Švejďová A., Novotná P.
- 5. Volně vážené saláty v bezlepkové dietě**
Rysová J., Novotná P.
- 6. Hodnocení kvalitativních parametrů máku setého (*Papaver somniferum*) pomocí FT-NIR spektroskopie**
Endlová L., Rychlá A., Vrbovský V.
- 7. Vliv máčení a klíčení na obsah galaktooligosacharidů v semenech hrachu**
Pečenková N., Pinkrová J., Novotná P., Houška M.
- 8. Prodloužení trvanlivosti minimálně opracované zeleniny**
Horsáková I., Miasniková K., Pohůnek V., Rajchl A.
- 9. Thiolany vznikající při zpracování cibule**
Štefanová I., Zápál J., Moos M., Kuzma M., Kubec R.
- 10. Oxid siřičitý ve víně a ovlivnění jeho hladiny při skladování přídavkem vitamínu C**
Bednář J., Esterková L.
- 11. Tolerance technologicky nežádoucích potravinových izolátů k vnějším kultivačním faktorům**
Šviráková E., Loupancová K., Bambasová L.
- 12. Sledování obsahu rtuti v rybím mase**
Macharáčková B., Slováčková V.

- 13. Vliv přídavku zeleného čaje na kvalitu jemně mělněných salámů**
Adamcová M., Pohůnek V., Kharoshka A., Ševčík R.
- 14. Vliv suchého a mokrého zrání na kvalitu hovězího masa**
Beňo F., Pohůnek V., Nguyen Thi H., Ševčík R.
- 15. Průzkum obsahu soli ve vybraných výrobcích dostupných na českém trhu**
Rýdlová L., Čakarov P., Rajchl A.
- 16. Speciation analysis of phosphorus and trace elements in chickpeas**
Revenco D., Dubska K., Koplík R.
- 17. Sledování obsahu akrylamidu ve sladu v průběhu hvozdění a v pivu**
Svoboda Z., Mikulíková R., Běláková S., Benešová K.
- 18. Sledování obsahu 3-MCPD ve sladu**
Mikulíková R., Svoboda Z., Benešová K., Běláková S.

