

**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](http://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., Ahold CZ

18.05 – 18.25 **D I S K U S E**

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

Hodnocení vín – vinařství LAHOFER, Znojmo

hodnocení sýrů  
hodnocení uzenin

## Úterý dne 28. 5. 2019 – 8.00 h

### PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY A 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**  
Kubec R., Štefanová I., 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    **D I S K U S E**
- 14.00 –            **E X K U R Z E**

## **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 Ľ., 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 chlebíkoch**  
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.–19. 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 vafelí syrovátkovým proteinovým koncentrátem**  
Laknerová I., Mutalová K., Málková H., Švejdová 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., Zápal J., Moos M., Kuzma M., Kubec R.
- 10. Oxid siřičitý ve víně a ovlivnění jeho hladiny při skladování přídatkem 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 mletých 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., Čákarov P., Rajchl A.
- 16. Speciační analýza fosforu a stopových prvků v cizrně**  
Revenco D., Dubská K., Koplík R.

