

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

52. Symposia

o nových směrech výroby a hodnocení potravin

CzechFoodChem 2024

Datum konání: 19.-21. 5. 2024

Místo konání: Praha

www.czechfoodchem.cz

Partneři symposia:



Co-funded by the
European Union

GeneProof[®]



MEWERY



ÚNĚTICKÝ PIVOVAR

CHEMAGAZÍN



ČA ZV

ČESKÁ AKADEMIE
ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD

Neděle dne 19. 5. 2024 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**

Příprava a ochutnávka potravin z jedlého hmyzu, ČZU Praha

Senzorické hodnocení mléčných výrobků, Danone, a.s.
(formulář)

Senzorické hodnocení bezlepkových sušenek
(formulář)

Senzorické hodnocení sýrů, Madeta, a.s.
(formulář)

Senzorické hodnocení a řízená degustace vín z vinařství Lahofer
(formulář)

Během programu bude zajištěno další drobné občerstvení a nápoje.

Pondělí dne 20. 5. 2024 na Novotného lávce 5, 2. p. – 8.00 h

8.00 – 9.00 Registrace na Novotného lávce

8.50 – 9.00 **ZAHÁJENÍ SYMPOSIA**

PLENÁRNÍ PŘEDNÁŠKY:

9.00 – 9.25 **Výsledky úředních kontrol SZPI 2023 se zaměřením na bezpečnost, jakost a autenticitu**
Mikeš O., SZPI Brno

9.25 – 9.50 **Psychotropní látky v cukrovinkách**
Kuchař M., VŠCHT Praha

9.50 – 10.15 **Vysoce průmyslově zpracované potraviny a rizika jejich konzumace**
Kudlová E., I. LF UK a VFN v Praze

10.15 – 10.30

D I S K U S E

10.30 – 11.10

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

11.10 – 11.35

Faktory ovlivňující nutriční hodnotu výrobků z ovoce a zeleniny
Rajchl A., VŠCHT Praha

11.35 – 12.00

Cereálie ako významný zdroj pre vývoj inovatívnych potravín
Bojňanská T., Kolesárová A., Čech M., Bojňanský J., SPU v Nitre

12.00 – 12.25

Kvalita pitné vody při výrobě potravin
Kožíšek F., SZÚ Praha

12.25 – 12.40

D I S K U S E

12.40 – 13.40

Oběd

13.40 – 14.05

Bojíte se genů? Fakta a mýty o GMO
Zdeňková K., Lencová S., Demnerová K., VŠCHT Praha a Biotrin z.s.

14.05 – 14.30

Bifidobakterie jako probiotika ve výživě člověka
Neužil Bunešová V., ČZU v Praze

REFERÁTY:

14.30 – 14.45 **Porovnání nutriční a senzorkické hodnoty mléčných výrobků a jejich rostlinných alternativ**
Doležal M., Gregorová E., Rajmicová L., Hanuš A., Nakonechna K., Horáčková Š., Ilko V., Panovská Z.

14.45 – 15.00 **Kanabidiol (CBD): zdraví prospěšný fytokanabinoid?**
Bínová Z., Beneš F., Malý M., Hajšlová J.

15.00 – 15.20 **D I S K U S E**

15.20 – 15.50 **P Ř E S T Á V K A – káva a diskuse k posterům**

15.50 – 16.05 **Káva a její význam pro zdraví**
Panovská Z., Hrdličková M., Ilko V., Doležal M.

16.05 – 16.20 **Vysokotlaká inaktivace *Bacillus cereus* v mateřském mléce**
Jandová M., Fišerová M., Paterová P., Cacková L., Měřička P., Malý J., Kacerovský M., Kovářiková K., Strohaln J., Demnerová K., Kadavá J., Sýkorová H., Hyšpler R., Čížková D., Bezrouk A. Houška M.

16.20 – 16.35 **Problematika akrylamidu v potravinách: od referenčních hodnot k maximálním limitům**
Ciesarová Z., Kukurová K.

16.35 – 16.50 **Asparagín ako kľúčový prekursor akrylamidu v obilninách**
Kukurová K., Ciesarová Z.

16.50 – 17:10 **D I S K U S E**

Další prezentace ve foyer během programu symposia:

Prezentace firmy GeneProof

Kunc M., GeneProof® a.s.

Prezentace časopisu CHEMAGAZÍN

Rotrekl T., CHEMAGAZÍN, s.r.o.

17:20 **S P O L E Č N É F O T O**

17:30 **Krátká exkurze za kulturou - z Dvořákovy síně až na střechu Rudolfiny (Alšovo nábřeží 79/12, Praha 1)**

19:00 **Slavnostní večeře a společenský večer – Art Restaurant Mánes (Masarykovo nábřeží 250/1, Praha 1), vystoupení sboru ChemChór**

Úterý dne 21. 5. 2024 na Novotného lávce 5, 2. p. – 9.00 h

REFERÁTY:

- 9.00 – 9.15 **Kamut - minoritní pšenice s nutričním přínosem**
Hrušková M., Filip P.
- 9.15 – 9.30 **Technologické hodnocení vybraných odrůd ozimé pšenice a špaldy**
Švec I., Polednová P., Sluková M., Skřivan P., Kvirencová Rýparová J., Hajšlová J., Hrbek V.
- 9.30 – 9.45 **Nutriční hodnota larev potměníka moučného jako nové potraviny či krmiva**
Kouřimská L., Slavíková A., Lampová B.
- 9.45 – 10.00 **Senzorická analýza šunky bez použití dusitanů**
Musiienko D., Kouřimská L., Kadlec P.
- 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 **Evropský Inovační a Technologický Institut pro Potraviny (EIT Food) - Impact Funding Framework a další nástroje pro transformaci potravinového systému**
Tomaniová M., Ryšlavá E.
- 11.05 – 11.20 **Kultivané maso s mikrořasou: Nový pohled na konzumaci masa**
Strmiska V., Jandová N., Tarbajová V., Coufalová P., Koláčková M., Húska D., Brzobohatý R., Lauš R., Mewery, s.r.o.
- 11.20 – 11.35 **Udržitelný zdroj živočišného proteinu**
Štíchová M., Kučerová V., Bene Meat Technologies a.s.
- 11.35 – 11.50 **Kvalita masných výrobků a jejich alternativ**
Ševčík R., Hruška F., Řeháček H., Beňo F.
- 11.50 – 12.10 **D I S K U S E**
- 12.10 – 13.00 Oběd

- 13.00 – 13.15 **Lipid oxidation and possible health consequences**
Murkovic M.
- 13.15 – 13.30 **Využití olfaktometrie pro hodnocení vůně řepkových olejů**
Čížková H., Kružík V., Minářová T., Šístková I., Kyselka J.,
Rajchl A.
- 13.30 – 13.45 **Charakterizace doplňků stravy s rybím olejem - porovnání různých metod**
Nguyen C. M., Poustka J., Hrbek V., Doležal M.
- 13.45 – 14.00 **DISKUSE**
- 14.00 – 14.30 **PŘESTÁVKA – káva**
- 14.30– 14.45 **The impact of edible plant extracts on the activity of enzymes with important biochemical functions**
Tsagkaris A. S., Loučková A., Hajšlová J.
- 14.45 – 15.00 **Minerální látky a stopové prvky v medu**
Šimánková A., Procházková Z., Koplík R.
- 15.00 – 15.15 **Snižování množství dietárních nositelů karbonylového stresu řízenou Maillardovou reakcí**
Průšová A., Mečířová A., Procházková Z., Cejpek K.
- 15.15 – 15.30 **Využití přírodních sladidel při výrobě cukrovinek bez cukru**
Palugová N.
- 15.30 – 15.50 **DISKUSE**
- 15.50 **VYHLÁŠENÍ BEST POSTER AWARD**
- 16:00 **ZÁVĚR SYMPOSIA**

POSTERY

prezentace autorů pondělí–úterý 20.–21. 5. během velkých přestávek

- 1. Czech Journal of Food Sciences -- International open access peer-reviewed journal**
Filinová T.
- 2. Využití lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus*) v potravinách**
Kováříková E., Strohalm J., Novotná P.
- 3. Příjem soli u dětí předškolního věku**
Bušová M., Prchalová H.
- 4. Vliv snížení soli na vůni sýrů s modrou plísní**
Šístková I., Zelenková A., Kružík V., Němečková I., Čížková H.
- 5. Je sýr s modrou plísní bezlepkový?**
Rysová J.
- 6. Vliv dvou typů marinování na antioxidační kapacitu filetů z lososa při různých inkubačních dobách a teplotách**
Abdullah F.A.A., Bursová Š.
- 7. Vliv startovacích kultur na počáteční fázi fermentace masa**
Krátká G., Šestáková M., Huška F., Janoud Š., Horsáková I., Ševčík R.
- 8. Vliv teploty během fermentace kombuchy na obsah nutričních látek**
Horsáková I., Alferyová N., Krátká G., Šviráková E.
- 9. Antibakteriální účinek přírodních konzervačních látek v nealkoholických nápojích**
Šviráková E., Lazoriková K., Horsáková I., Kvasnička F.
- 10. Galaktooligosacharidy v mléčných výrobcích jako zdroj alfa-dikarbonylových sloučenin**
Mečířová A., Průšová A., Tobiška V., Procházková Z., Cejpek K.
- 11. Databáze významných chemických reakcí v potravinách na VŠCHT Praha**
Procházková Z., Průšová A., Cejpek K.

12. Senzorické hodnocení autenticity monoflorálních medů

Ilko V., Doubková K., Panovská Z., Doležal M.

13. Vyhodnocení jakostních parametrů trvanlivých klobás z masa bobra evropského (*Castor fiber*) a nutrie říční (*Myocastor coypus*)

Slováček J., Nedomová Š., Janík Piechowiczová M., Jůzl M.

