
Mendelova univerzita v Brně - Fakulta agronomická - ústav technologie potravin
Česká společnost chemická - Odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii
Společnost pro výživu
Česká akademie zemědělských věd - Odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin
Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Potravinářská komora České republiky
Veterinární a farmaceutická univerzita Brno - Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně



PROGRAM

XXXVI. Semináře o jakosti potravin a potravinových surovin – „Ingrovy dny“

Datum konání semináře : středa 3. března 2010

**Místo konání : Mendelova univerzita v Brně
Zemědělská 1, (aula II. P.)**

Program

08:00 – 09:00 Registrace účastníků, instalace vývěskových sdělení (posterů)

09:15 Zahájení semináře

Přivítání účastníků (Prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc., rektor Mendelovy univerzity v Brně)

Úvodní slovo (Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc.)

09:30 – 10:40 Vyžádané přednášky

Prof. Paul Jelen (CAN): Mlékárenské výrobky jako fyziologicky funkční potraviny

Prof. Ing. Martin Křížek, CSc.: Biogenní aminy v potravinách

Doc. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.: Výskyt ftalátů v potravním řetězci

10:40 – 10:50 Diskuse

10:50 – 11:15 Přestávka, prohlížení posterů

11:15 – 12:30 Vyžádané přednášky

Prof. Ing. Jan Káš, DrSc.: Aktuální situace v oblasti GMO u nás

Ing. Jana Buchtová: Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Prof. Ing. Miroslav Jůzl, CSc.: Spotřebitelská jakost brambor

Ing. Petr Mamula, CSc., Blanka Turturro, Ing. Josef Vacl, CSc.: Slow Food ve světě a v ČR

12:40 – 13:00 Diskuse

13:00 – 13:45 Přestávka na oběd, prohlížení posterů

13:45 – 15:30 Vývěsková sdělení a diskuse u nich (2. patro, chodba před aulou)

Babička L., Poustková I.: Současný pohled na aditiva - syntetická barviva ve vztahu k aktuální legislativě EU

Bajbár M.: Je vepřové maso tučné a nezdravé?

Bělková B., Pipek P., Neradová E.: Omezení oxidace barviv paprikových salámů pomocí přírodního koření

Béza T., Komár A., Malá L.: New alternative technology of bakery production for armed forces deployment

Burdychová, R., Burešová, K., Šulcerová, H.: Jak je to s životaschopností, identitou a počtem probiotických mikroorganismů v doplňcích stravy?

Burešová I., Palík S., Pečivová P., Sedláčková I.: Vliv průběhu počasí na zastoupení bílkovinných frakcí v pšeničném zrně

Cupáková Š., Muchová D., Necidová L., Karpíšková R., Janštová B.: Rezistence k antimikrobiálním látkám u izolátů *Escherichia coli* ze syrového kravského a kozího mléka

Cwiková O., Šottníková V., Skoupá Š.: Mikrobiologická jakost surovin používaných při výrobě cukrářských produktů

Čmejlová K., Panovská Z., Váchová A., Řeřichová J.: Senzorické srovnání čokolád s různými sladidly

Dokoupil L., Goliáš J.: Produkce etylenu odrůdami meruněk během zrání

Dračková E., Šubrt J., Filipčík R., Bjelka M.: Vliv diferencované výživy na barvu hovězího masa u jalovic a volů

- Foltys V., Kirchnerová K.:** Hygienické riziká a mikrobiologická kvalita ovčieho mlieka z pohľadu spracovateľa
- Gál R., Pich T.:** Hodnocení výtěžnosti u vybraných druhů zvěřiny
- Gallas L., Saláková A., Steinhauserová P., Steinhauserová I.:** Rozdíly v senzorickém hodnocení masa marinovaného v běžných marinádách a marinádách bez alergenů a syntetických aditiv
- Gregor T., Karásková I., Cerkal R., Šottníková V., Hřivna L.:** Možnosti stanovení extraktu u ječmene enzymatickou cestou
- Gregor T., Rozíková V., Pospíchalová J., Šalplachtová M.:** Stanovení mastných kyselin v potravinách každodenní výživy
- Hrušková M., Švec I., Jurinová I.:** Charakteristiky kompozitní mouky – pšenice a tritordeum
- Jůzl M., Elzner P., Janečka L., Bubeníčková A., Klučárová K.:** Hodnocení výnosu a kvality vybraných odrůd brambor
- Kalhotka L., Němcová M., Havlíková Š., Černý V.:** Dekarboxylasová aktivita laktobacilů izolovaných ze sýrů s nízko- nebo vysokodohřívanou sýřeninou
- Kirchnerová K., Foltys V.:** Aeróbne sporuláty v surovom kravskom mlieku
- Kolenčíková D., Sládková P., Imricchová I.:** Zhodnocení frakcionované pasterace (tyndalace) vaječné melanže
- Kouřimská L., Gabrielová A., Poděbradská J., Mikotová A., Legarová V.:** Sledování kvality mléčných výrobků z naší tržní sítě
- Legarová V., Kouřimská L., Dvořáková B., Gabrielová A.:** Sledování změny obsahu laktózy ve fermentovaných syrovátkových nápojích
- Leitnerová D., Dostálová J., Záhorský J.:** Rezistentní škrob v bramborách a výrobcích z brambor
- Lužová T., Šustová K., Králíková M., Hrnčířová K.:** Využití NIR spektroskopie při kontrole falšování másla rostlinnými tuky
- Nedomová Š., Simeonovová J.:** Faktory ovlivňující technologické vlastnosti vaječných hmot
- Nedomová Š., Simeonovová J., Jůzl M., Buchar J., Severa L., Lutonská B.:** Objektivní měření texturních vlastností brambor
- Panovská Z., Leitnerová D., Váchová A.:** Vliv karagenanu na vnímání intenzity jahodového aroma v modelovém vzorku pudinku
- Paul A., Jůzl M., Steinhauser L., Dvořáková D., Simeonovová J., Smejkal O.:** Jakost frankfurtských párků se sníženým obsahem tuku
- Petrová M., Šimoniová A., Bělková B., Pipek P.:** Detekce zmrazování a rozmrazování masa pomocí citratsynthasy
- Pokorná M., Konečná L., Kuchtík J., Filipčík R.:** Zhodnocení vlivu pořadí laktace a četnosti vrhu na produkci a složení organického ovčího mléka
- Poustková I., Babička L., Kouřimská L., Siegrová G.:** Porovnání charakteristických vlastností konopného oleje získaného různými způsoby lisování
- Rop O., Mlček J.:** Výskyt kadmia, olova a rtuti v plodnicích vyšších hub
- Řeřichová J., Panovská Z., Váchová A., Čmejlová K.:** Interakce kovové chuti s kyselou chutí
- Saláková A., Kameník J., Pavlík Z., Buchtová H.:** Vliv skladování syrového vepřového sádla (-18 °C) na kvalitu trvanlivých fermentovaných salámů
- Sedláčková I., Burešová I., Palík S.:** Jakost obilovin určených pro pekárenský průmysl
- Severa L., Buchar J., Němeček J., Nedomová Š.:** Nanoindentation - precise determining of micromechanical properties of hen's egg shell
- Severa L., Buchar J., Simeonovová J., Nedomová Š., Bubeníčková A.:** On the shape variation of different potato tubers
- Severa L., Šustová K., Nedomová Š., Buchar J.:** Non-newtonian character of raw whey
- Sládková P., Petirová E., Komprda T.:** Detekce bakterií mléčného kvašení se schopností tvořit tyramin a histamin ve fermentovaných masných výrobcích
- Staruch L., Kunštek M., Macák M.:** Vplyv protiplesňových prípravkov na elimináciu rastu plesní
- Steinhauserová P., Řehůřková I., Ruprich J.:** Odhad obvyklého přívodu $\omega 3$ mastných kyselin z české diety

Stratilová Z., Gál R.: Stanovení nutričních a senzorických parametrů masa hlemýžďe zahradního (*Helix Pomatia*) v rámci zemí EU

Šípková A., Dostálová J., Brát J., Leitnerová D.: Obsah tuku a složení mastných kyselin tuku jemného pečiva a snídaňových cereálií

Šottníková V., Cwiková O.: Změna hladiny mykotoxinů v průběhu skladování obilovin

Štoudková H., Pospíšil J., Dračková M., Borkovcová I., Saláková A., Kameník J., Vorlová L., Buchtová H.: Zastoupení methylesterů mastných kyselin v salámech

Šťástková Z., Vaňáč V., Karpíšková R.: Výskyt methicillin rezistentních kmenů *Staphylococcus aureus* v syrovém kravském mléku

Šulcerová H., Burdychová R., Bogovič-Matijašić B., Obermajer T., Rogelj I.: Kvalita probiotických jogurtů na slovinském trhu

Švec I., Hrušková M., Hofmanová T.: Pekařské užití celozrnné bio žitné mouky

Taufarová A., Tremlová B., Straka I.: Výskyt lykopenu v rajčatových kečupech na tuzemském trhu

Valihrač L., Demnerová K., Karpíšková R., Melenová I.: Expres genů pro enterotoxiny vybranými kmeny *Staphylococcus aureus*

Zaujec K., Mojto J., Gondeková M.: Porovnanie niektorých významných ukazovateľov kvality jatočnej hodnoty a mäsa u býkov a kráv

Zorníková G., Jarošová G., Puškárová L.: Vliv mrazírenského skladování balených kuřat na výskyt di-n-butyl ftalátu a di-2-ethylhexyl ftalátu ve tkáních kuřat

15:30 – 15:45 Závěr semináře

Prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc. Dr.h.c., rektor Mendelovy univerzity v Brně

Prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc., děkan Agronomické fakulty MENDELU v Brně

Prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc., vedoucí Ústavu technologie potravin AF MENDELU v Brně

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., předsedkyně Odborné skupiny pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

MUDr. Petr Tláškal, CSc., předseda Společnosti pro výživu

Ing. Ctibor Perlín, CSc., předseda Odboru výživy obyvatelstva a jakosti potravin ČAZV

Ing. Martin Klanica, pověřený vedením Státní zemědělské a potravinářské inspekce

Ing. Miroslav Toman, CSc., prezident Potravinářské komory ČR

Prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., rektor Veterinární a farmaceutické univerzity Brno

Doc. MVDr. Ladislav Steinhäuser, CSc. děkan Fakulty veterinární hygieny a ekologie VFU Brno

Prof. MVDr. Miroslav Toman, CSc., ředitel VÚVeL v Brně

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., garant semináře

Ing. Šárka Nedomová, Ph.D., zástupkyně garanta semináře

Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc., spoluorganizátor semináře
