

Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin – Ingrový dny 2010

Miroslav Jůzl, Šárka Nedomová, Ústav technologie potravin, AF MENDELU

Vyvrcholením tzv. Ingrových dnů, pořádaných Ústavem technologie potravin AF Mendelovy univerzity v Brně, bývá vždy **Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin**. 3. března tohoto roku se konal jeho již třicátý šestý ročník. Tato akce je zároveň odborným doprovodným programem mezinárodního brněnského potravinářského veletrhu SALIMA. Spolupořadatelé jsou Česká společnost chemická, Společnost pro výživu, Česká akademie zemědělských věd, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Potravinářská komora ČR, Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno a Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně. Na úvod semináře promluvil čestný garant akce **prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc.**, který patří k významným autoritám oboru technologie masa. Hosty přivítal také rektor Mendelovy univerzity v Brně **prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.**

První sekci semináře otevřel přednáškou na téma *Mlékárenské výrobky jako fyziologicky funkční potraviny* mezinárodní host z Kanady profesor **Pavel Jelen** (University of Alberta), hlavní editor časopisu *International Dairy Journal*. Shrnl nutriční význam a aktuální situaci v oblasti výzkumu a technologie výroby mléčářských výrobků. Profesor **Martin Křížek** z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích pohovořil o *biogenních aminech v potravinách* – jejich historii, významu a pohledu na ně do budoucna. Sekci uzavřela přednáškou o *ftalátech* docentka **Alžběta Jarošová** z Ústavu technologie potravin MENDELU. Shrnuje dlouholeté a komplexní výsledky výzkumu výskytu těchto látek, a to nejen v krmivech a tkáních zvířat, ale i ve zdravotnických materiálech.



???????

Po pauze otevřel druhou sekci profesor **Jan Káš** z VŠCHT v Praze a seznámil nás s *aktuální situací v oblasti GMO* (geneticky modifikovaných organismů) v ČR. Předestřel legislativu, důvody, metody a shrnul rozsah využívání GMO, představil i jednotlivá pracoviště zabývající se jejich kontrolou a monitorováním. Na závěr pozval přítomné na každoroční seminář o GMO, který se bude konat 18. května 2010 na VŠCHT v Praze. Ing. **Jana Buchtová** ze SZPI v Brně promluvila o významu, činnosti ale i zájmovostech *Systému rychlého varování*

pro kontrolu potravin a krmiv (RASFF), který mezinárodně informuje o nebezpečích zjištěných v konkrétních potravinářských výrobcích. Profesor **Miroslav Jůzl** ve svém příspěvku o *spotřebitelské jakosti brambor* nejen shrnul význam a jakost této celosvětově významné komodity, ale představil i novou publikaci na toto téma s názvem *Konzumní brambory na poli, v zahradě, v kuchyni*, která obsahuje mimo řady cenných rad pro pěstitele a konzumenty i značné množství receptů z brambor, a to i často málo známých. Na samotný závěr promluvil Ing. **Petr Mamula**, předseda hnutí *Slow Food Prague*, které usiluje o souhru etických zásad a kultury stolování, podpory poznávání různých chutí a požitku z jídla a klade si za úkol chránit, prosazovat a vychut-

RAPS

návat místní produkty, domácí odrůdy rostlin a upozorňovat na dávno zapomenuté recepty – pravý opak současného stravování ve stylu Fast food.

Seminář měl také velmi bohatou posterovou sekci, z padesáti příspěvků uvádíme jen ty, které by mohly zajímat čtenáře časopisu Maso: Bajbár, M.: Je vepřové maso tučné a nezdravé?

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

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

Gál, R., Pich, T.: Hodnocení výtěžnosti u vybraných druhů zvěřiny



???????

Gallas, L., Saláková, A., Steinhäuserová, P., Steinhäuserová, I.: Rozdíly v senzorickém hodnocení masa marinovaného v běžných marinádách a marinádách bez alergenů a syntetických aditiv

Gregor, T., Rozíková, V., Pospíchalová, J., Šalplachtová, M.: Stanovení mastných kyselin v potravinách každodenní výživy

Paul, A., Jůzl, M., Steinhäuser, L., Dvořáková, D., Simeonová, 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

Saláková, A., Kameník, J., Pavlík, Z., Buchtová, H.: Vliv skladování syrového vepřového sádla (-18 °C) na kvalitu trvanlivých fermentovaných salámů

Staruch, L., Kunštek, M., Macák, M.: Vplyv protiplesňových přípravkov na elimináciu rastu plesní

Steinhäuserová, P., Řehůřková, I., Ruprich, J.: Odhad obvyklého příjvodu @-3 mastných kyselin z české diety

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

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

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 v tkáních kuřat.

Všechny zájemce srdečně zveme na XXXVII. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin – Ingrový dny (ID2011), který pro Vás připravíme v prvním březnovém týdnu roku 2011.

ARNAUD