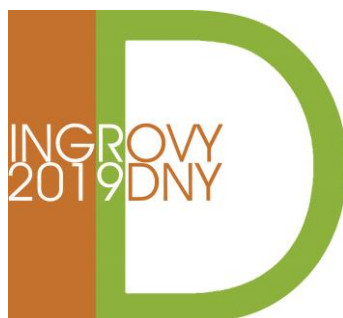


Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta – Ústav technologie potravin  
Společnost pro výživu  
Státní zemědělská a potravinářská inspekce



**XLV. Konference o jakosti potravin  
a potravinových surovin „Ingrový dny 2019“  
ID 2019 – 45<sup>th</sup> Food Quality  
and Safety Conference**

**Konference s mezinárodní účastí  
zabývající se jakostí potravin**

**1919  
2019**

Slavíme  
století

● MENDELU  
● Agronomická  
● fakulta  
●

**KLASAF**



**ČMSCH**  
a.s. | ČESKOMORAVSKÁ  
SPOLEČNOST  
CHOVATELŮ

**STŘEDA 6. BŘEZNA 2019  
MENDELU, ZEMĚDĚLSKÁ 1, BRNO**

## **PROGRAM KONFERENCE**

**8:30 – 9:00** Prezence

**9:00 – 9:15** Zahájení konference, přivítání účastníků, úvodní slovo

**9:15 – 10:20** První blok vyžádaných přednášek

- **Klanica, M. (SZPI):** Poznatky z kontrolní činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce v roce 2018
- **Dostálová J. (VŠCHT Praha, SPV):** Průmyslově zpracované potraviny – pozitiva a negativa
- **Tremlová, B. (VFU Brno):** 100 let výuky hygieny potravin na VFU Brno
- **Kameník, J. (VFU Brno, MASO):** Aktuální produkce masa ve vybraných zemích světa a v EU

**10:20 – 10:40** Diskuze

**10:40 – 11:15** Přestávka, prohlížení posterů, občerstvení

**11:15 – 12:10** Druhý blok vyžádaných přednášek

- **Hrušková, M. (SPM Praha):** Metody hodnocení jakosti mouky inovace laboratorní techniky
- **Faměra, O. (ČZU Praha):** Akrylamid – nežádoucí i žádoucí látka v potravinách
- **Horna, A. (RADANAL, SPV):** Sledování antioxidantů v ovoci
- **Gregor, T. (MENDELU):** Výroba piva pětikrát jinak

**12:10 – 12:20** Diskuze

**12:20 – 12:40** Přestávka, prohlížení posterů, občerstvení

**12:40 – 13:30** Třetí blok vyžádaných přednášek

- **Jůzl, M. (MENDELU):** Kvalitativní parametry vepřového výsekového masa a jejich hodnocení
- **Ježek, F. (VFU Brno, MASO):** Testování individuální senzitivity osob k látkám odpovědným za kančí pach
- **Adámková, A. (UTB Zlín):** Sledování obsahu tuku potměníka moučného a jeho konzumace jako nové potraviny v ČR

**13:45 – 15:00** Přestávka na oběd (budova O)

**15:00 – 16:00** Prohlídka budovy M2 – poloprovozních laboratoří Ústavu technologie potravin

**15:00 – 16:00** Workshop a setkání s tématem Problematika kvality brambor v měnících se agroekologických podmínkách (prof. Hřivna a kol., v rámci spolupráce s firmou Beskyd Fryčovice, program rozvoje venkova)

---

## **DOPROVODNÝ PROGRAM**

**6. 3. 2019 cca 16:00-18:00** Posezení na ústavu technologie potravin, prezentace činnosti a výrobků, poté kontinuálně přejde ve Společenský večer k ID 2019

**7. 3. 2019** Den s mlékem (budova A, 2. patro, aula)

**7. 3. 2019** Promítání filmu The milk system (budova A, 2. patro, aula)

## POSTEROVÁ SEKCE

09:00 – 16:00 Vývěšková sdělení a diskuse u nich (budova A, 2. patro, chodba před aulou)

1. Bárta, J. et al. (JČU, České Budějovice): Vliv teploty sušení hlíz topinamburu (*Helianthus tuberosus* L.) na vaznost vody a tuku připravené topinamburové mouky
  2. Benešová, L. et al. (SPU Nitra, Slovensko): Sledovanie preferencií spotrebiteľov udených syrov pomocou techniky preferenčného mapovania
  3. Bílková, A. et al. (UK Praha, VŠÚO Holovousy): Monitoring vybraných fenolických sloučenin v plodech jabloní s ohledem na různé podmínky skladování
  4. Bogdanovičová, K. et al. (VFU Brno): Rizika konzumace balených pokrmů z pohledu výskytu původců alimentárního onemocnění
  5. Brychta, V. (MZe): EFSA Knowledge Junction – otevřený přístup k vědeckým informacím a nástrojům hodnocení rizika
  6. Dluhošová, S. et al. (VFU Brno): Optimalizace metod pro stanovení sulfonamidů v medu
  7. Dorotíková, K. et al. (VFU Brno): Vliv osobní a provozní hygieny na kontaminaci pokrmů bakterií *Bacillus cereus* v rámci provozoven stravovacích služeb
  8. Drdolová, Z. et al. (SPU Nitra, Slovensko): Autentifikácia udeného ovčieho syra microarray technikou
  9. Hřivna, L. et al. (MENDELU): Pevnost hlíz brambor a barva dužniny je určující z pohledu jejich potravinářského využití
  10. Hřivna, L. et al. (MENDELU): Vliv hmotnosti hlíz brambor na jejich chemické složení
  11. Jančíková, S. et al. (VFU Brno): Senzorická analýza džemů s přídavkem bambusové vlákniny
  12. Jůzl, M. sen. et al. (MENDELU): Sledování jakosti hlíz brambor v závislosti na optimalizaci dávky a frekvence kapkové závlahy v suchých oblastech
  13. Kouřil, P. et al. (MENDELU): Porovnání mikrobiomu mezi vybranými druhy jedlého hmyzu
  14. Kulma, M. et al. (ČZU Praha): Vliv pohlaví na nutriční hodnotu cvrčka domácího
  15. Langová, R. et al. (MENDELU): Monitoring ftalátů v zemědělských půdách ČR v roce 2018
  16. Macharáčková, B. et al. (VFU Brno): Vliv technologie sous vide na obsah prvků a hmotnostní ztráty ve vepřovém mase
  17. Matejovičová, M. (MENDELU): Možnosti využití kometové analýzy při identifikaci potravin ošetřených ozářením
  18. Piechowiczová, M. et al. (MENDELU): Výživová hodnota vybraných masných výrobků a její označení
  19. Punčochářová, L. et al. (VUT Brno): Aronie a bez černý – malé plody, ale velký benefit
  20. Sehonová, P. et al. (VFU Brno): Výskyt mykotoxinů v potravinách
  21. Svobodová, A. et al. (VÚB Havlíčkův Brod): Vliv genotypu topinamburu na obsah inulinu v hlízách
  22. Šubrtová, M. et al. (VŠÚO Holovousy): Variabilita genotypů jablek pro zpracování
  23. Švec, I. et al. (VŠCHT Praha): Technologická kvalita a nutriční přínos různých kompozitních mouk
  24. Tůma, R. (MENDELU): Hodnocení účinnosti předchlazovacích metod na hlávkovém zelí
  25. Začal, J. et al. (MENDELU): PARKISS univerzální měřicí systém
-

## **PROGRAM DNE S MLÉKEM NA MENDELU**

**přednáškového cyklu v rámci Ingrových dnů 2019**

**7. 3. 2019: 9:00 – 14:30 Místo konání: aula Mendelovy univerzity v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno**

**9:00 – 12:30**

- **Kopáček, J. (ČMSM): Česká republika – země sýrů**
- **Vorlová, L. (VFU Brno): Nutriční parametry bovinního i nebovinního českého mléka**
- **Čurda, L. (VŠCHT Praha): Intolerance laktosy a mléčné výrobky**
- **Golian, J. (SPU Nitra, Slovensko): Úloha mléka a mléčných výrobků v systéme výživovej politiky štátu**
- **Čejna, V. (SAVENCIA Fromage&Dairy): Aktuální trendy sýrařské gastronomie**

**13:00 – 14:30**

- **Kouřimská, L. (ČZU Praha): Velbloudí mléko – složení, nutriční hodnota a možnosti zpracování**
- **Vítová, E. (VUT Brno): Senzorická kvalita tavených sýrových analogů s přídavkem rostlinných tuků**
- **Kalhotka, L. (MENDELU): Mikrobiologická kvalita mléka a mléčných výrobků**
- **Saláková, A. (MENDELU): Označování mléčných výrobků**

---

## **PODĚKOVÁNÍ**

**Mediální partneři:**

**Časopis MASO (ISSN 1210-4086)**

**Časopis VÝŽIVA A POTRAVINY (ISSN 1211-846X)**

**Firmy a společnosti:**

**AROMATICA CZ s.r.o.**

**HELAGO-CZ s.r.o.**

**LABOSERV s.r.o.**