

Mendelova zemědělská a lesnická 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



Vás srdečně zvou na

XXXIV. SEMINÁŘ O JAKOSTI POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN

který se bude konat **ve středu 5. března 2008** na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně jako součást odborného doprovodného programu mezinárodního potravinářského veletrhu SALIMA.

Seminář se bude zabývat problematikou jakosti a zdravotní nezávadností potravin a surovin rostlinného a živočišného původu ve všech souvislostech. Na programu budou vyžádané přednášky a spontánně přihlášená odborná sdělení.

Datum konání semináře : středa 5. března 2008

Místo konání semináře : MZLU v Brně, Zemědělská 1,
Budova A, 2. patro, Aula



PF 2008

Program

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

09,00 – 09,15 Zahájení semináře

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

09,15 – 10,45 Vyžádané přednášky

Prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.: Kvalita biopotravin

Prof. Ing. Jan Káš, DrSc.: GMO jako potravinové suroviny a potraviny

Prof. Ing. Pavel Kalač, CSc.: Funkční potraviny dnes a zítra

10,45 – 11,00 Diskuse

11,00 – 11,50 Přednášená sdělení

Kopec, K.: Jakost výživy ve vývoji člověka

Dostálová, J.: Trans mastné kyseliny v potravinářských výrobcích na českém trhu

Goliáš, J.: Koncepce nízkokyslíkaté atmosféry při skladování jablek

Šustová, K., Lužová, T.: Využití FT NIR spektrometrie k analýze stupně zrání eidamských sýrů

11,50 – 12,00 Diskuse

Před přestávkou proběhne slavnostní vyhlášení potravinářských výrobků oceněných titulem Zlatá chuť jižní Moravy 2007.

12,30 – 13,30 Přestávka (oběd, prohlížení posterů)

13,30 – 14,45 Vývěsková sdělení a diskuse u nich

Borkovcová, I. aj.: Stanovení laktoferinu v mléce a mléčných výrobcích metodou HPLC

Kirchnerová, K. – Foltys, V.: Surové kravské mlieko – mikrobiologická kvalita

Foltys, V. – Kirchnerová, K.: Výskyt mastitídných patogenů a ich citlivost k antibiotikám v prvovýrobe mlieka

Skýpala, M. – Chládek, G.: Vliv pořadí laktace na technologické vlastnosti mléka

Hoferková, P. aj.: Sledování přítomnosti a identifikace sporotvorných mikroorganismů rodu Clostridium a Bacillus v syrovém mléce

Kuchtík, J. – Novotná, L.: Vliv pořadí laktace na základní ukazatele mléčné užitkovosti ovcí

Zorníková, G. – Burdychová, R.: Mikrobiologická a molekulárně-biologická detekce druhů probiotických mikroorganismů rodu Lactobacillus a Bifidobacterium ve fermentovaných mléčných výrobcích

Dračková, M. aj.: Využití SDS-PAGE pro stanovení laktoferinu v kravském mléce a v mlezivu

Kalhotka, L. – Šustová, K.: Hodnocení kvality vybraných bílých jogurtů

Králíková M. aj.: Využití fyzikálních metod k hodnocení kvality másla

Mojto, J. aj.: Charakteristika kvality v súčasnosti produkovaného kravského mäsa

Smetana P.: Kvalita masa skotu s ohledem na minimalizaci rizikových faktorů v horských a podhorských (LFA) oblastech

Vernerová, J. aj.: Ovlivnění textury masa obsahem tuku a pojivové tkáně

Kučera, B. – Jůzl, M.: Sledování glykémie prasat při vykrvování

Kozová M. – Kalač, P.: Biologicky účinné polyaminy ve vepřových ledvinkách

Vejčík, V. aj.: Analýza jatečné hodnoty a kvality masa při testaci finálních hybridů prasat

- Zralý, Z. aj.: Vliv lupiny bílé, cv. Butan v dietě prasat na kvalitativní ukazatele masa
- Stancová, V. aj.: Distribuce toxických esterů kyseliny ftalové v těle drůbeže
- Petrová, M. aj.: Rozmarýnový extrakt a oxidace lipidů v masných výrobcích
- Bělková, B.A. aj.: Barva trvanlivých salámů po přidavku antioxidantů z rozmarýnu
- Šiška, L. aj.: Možnosti prodloužení údržnosti strojně odděleného masa
- Saláková, A. aj.: Senzorické hodnocení drůbežního měkkého salámu s přídatkem sojových bílkovin
- Šulcerová, H. – Burdychová R.: Využití startovacích kultur při výrobě fermentovaných roztíratelných masných výrobků
- Sládková, P. – Burdychová R.: Stanovení biogenních aminů ve fermentovaných masných výrobcích s přídatkem probiotických kultur
- Staruch L. aj.: Probiotické kultury vo fermentovaných mäsových výrobcích
- Burdychová R. – Sládková, P. : Selektivní stanovení probiotických mikroorganismů *L. casei* ve fermentovaných salámech a sledování jejich počtu po celou dobu trvanlivosti výrobků
- Severa, L. aj.: Vliv délky a teploty skladování na reologické chování vaječných žloutků
- Čuboň, J. aj.: Vplyv prídatku biologicky účinných látok na kvalitu vaječného bielka
- Duša, F. aj.: Elektroanalýza mědi v tkáních měkkýšů
- Bartáková K. aj.: Dynamika obsahu hydroxymethylfurfuralu v medu při mikrovlnném ohřevu
- Jůzl M. aj.: Vliv doplňkové výživy selenem na kvalitu bramborových hlíz a výrobků z brambor
- Břenek P. aj.: Kontrola jakosti vybraných odrůd brambor
- Kučerová, J. – Šalomounová, Z.: Chléb pro bezlepkovou dietu
- Povolná, Š. – Šottníková, V.: Inovace receptury běžného pečiva přídatkem žitných komponent
- Frančáková, H. aj.: Ukazovateľ sladovníckej akosti novošlachtených odrod jačmena jarného
- Goliáš, J. – Fruhwirt M.: Účinek řízené anaerobiosy skladovaných třešní
- Kopec, K.: Ovoce a zelenina v paleodietě
- Štumr, F. aj.: ELISA soupravy pro stanovení alergenních složek potravin
- Duša, F. aj.: Současná analýza iontů těžkých kovů automatizovaná pro jejich monitoring v potravinách
- Bušová, M. – Čelechovská, M.: Výskyt glutathionu a těžkých kovů u sladkovodních ryb
- Špalek, J. aj.: Srovnání metod extrakce pro stanovení vybraných vitaminů skupiny B u fermentovaných rostlinných potravin asijského původu

14,45 – 15,00 Závěr semináře

Informace pro účastníky

- Vložené za 1 účastníka je stanoveno na 500,- Kč (80,- Kč oběd, 200,- Kč sborník, 220,- Kč režijní náklady).
- Důležité upozornění ! Dosavadní ročníky byly finančně vedeny přes ČSCH v Praze. XXXIV. ročník a další bude ekonomicky řízen prostřednictvím MZLU v Brně. Vložené musí být uhrazeno nejpozději 30. ledna 2008 a potvrzeno na závazné přihlášce.
- Závaznou přihlášku odešlete nejpozději 30. ledna 2008 na adresu: Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Ústav technologie potravin AF MZLU v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno nebo mirajuzl@seznam.cz, listovní nebo elektronickou poštou. Na později došlé závazné přihlášky nebude moci být brán zřetel (sborník, oběd).
- Účastníci žádající daňový doklad uvedou požadované údaje na závazné přihlášce. Po doručení vloženého odešle MZLU plátcí vloženého daňový doklad.
- Vložené se nevrací, nepřítomný může být zastoupen pověřenou osobou nebo bude zaslán přihlášenému sborník poštou.
- Vložené platí všichni účastníci s výjimkou tří přednášejících pánů profesorů.
- Za každé sdělení musí být závazně přihlášen (včetně úhrady vloženého) alespoň jeden z autorů, jinak bude sdělení vyřazeno z programu včetně neuvedení ve sborníku.
- Případné další informace lze získat u pořadatelů:
Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., tel.: 545 133 264, mirajuzl@seznam.cz;
Ing. Šárka Nedomová, Ph.D., tel.: 545 133 193, snedomov@mendelu.cz;
Irma Čapková, tel.: 545 133 190, capkova@mendelu.cz;
Ivana Kučínská, tel.: 545 133 195, kucinska@mendelu.cz;
Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc., tel.: 545 133 197, ingr@node.mendelu.cz.
- Seminář se bude konat v Aule MZLU v Brně (Zemědělská 1, budova A, II. patro).

Informace pro aktivní účastníky :

- Pro vyžádané přednášky byly s autory dohodnuty časové limity. Pro přednášky lze využít metodu power point. K dispozici bude dataprojektor, doporučujeme odzkoušet CD nebo notebook, bude i zpětný projektor pro promítání z folií.
- Pro autory vybraných sdělení budou autoři mít k dispozici max. 10 minut. Prosíme i o časovou přípravu přednášených sdělení.
- Pro autory vývěskových sdělení (posterů):
 - Budou k dispozici polystyrénové desky 1x1 m a špendlíky.
 - Tabule budou jednotně označeny jmény autorů a názvem sdělení. Čas pro instalaci posterů je od 8,00 do 9,00. Autoři posterů jsou morálně povinni být u posterů od 12,30 do 14,30 hod.

ZÁVAZNÁ PŘIHLÁŠKA

na XXXIV. seminář o jakosti potravin, MZLU v Brně 5. 3. 2008

Plná jména účastníků vč. titulů:

Přesné názvy pracovišť a jejich adresy vč. PSČ (event. přesné a úplné soukromé adresy):

Doklad o úhradě vložného (500,-Kč za 1 účastníka):

bud' a) Vysílající organizace závazně potvrzuje, že za uvedené účastníky (účastníka) uhradila vložné na účet Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně u

číslo účtu: 7200310267/0100,

variabilní symbol: 9502280031

Pro zahraniční účastníky: IBAN: CZ001000000007200310267

SWIFT: KOMBCZPPXXX

KB (03) Brno Černá Pole

Merhautova 1

631 32 BRNO

částkuKč, slovy

datum úhrady:

datum :

razítko:

podpis odpovědného zástupce:

nebo b) Úhradu vložného v částce Kč dokládám kopií ústřížku poštovní poukázky:

místo pro přiložení dokladu:

Platbu lze provést nejdříve 1. 1. 2008 !

Vyplněnou a doloženou **závaznou přihláškou** zašlete **nejpozději do 30. 1. 2008** na adresu: Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Ústav technologie potravin AF MZLU, Zemědělská 1, 613 00 Brno.

Pozn.: prosíme, **ověřte si** laskavě, **zda byla přihláška skutečně a včas odeslána**, ušetříte tak sobě i nám případná nedorozumění při registraci účastníků na semináři.

Budete-li požadovat daňový doklad, doplňte laskavě následující údaje:

Jméno účastníka (ů):

Poukázaná částka:

Název organizace:

Ulice a číslo domu:

PSČ a místo:

IČO:

DIČ:
