

## WORKSHOP Využití vysokotlaké technologie ve výrobě potravin

Datum: **Pátek 30. května 2008**

MÍSTO: **HOTEL BAROKO**  
TOMSOVA 11/13, PRAHA 10

garant akce: Ing. Milan Houška  
Výzkumný ústav potravinářský Praha

## NovelQ workshop: Využití vysokotlaké technologie ve výrobě potravin

### Úvod

Tento veřejný workshop je třetím v řadě který je pořádán v Evropě jako výstup integrovaného projektu výzkumu 'NovelQ'. Tento projekt je podporován výzkumným programem EU, který má za cíl využívat a demonstrovat výhody a komerční příležitosti nových zpracovatelských technologií.

Workshop uvede účastníky do problematiky vysokotlakých technologií a seznámí s výsledky řešení v projektu s důrazem na již získané zkušenosti s aplikacemi v praxi.

Vysokotlaké ošetření je šetrný způsob konzervace potravin a zemědělských produktů. Aplikací tlaků do výše 700 MPa kombinovaný nebo bez kombinace se záhřevem je možno inaktivovat mikroby a enzymy s cílem prodloužit dobu použitelnosti a udržet čerstvý charakter výrobků.

Každá prezentace bude brát v úvahu průmyslovou aplikaci a bude následovat krátká diskuse. Během akce budete moci ochutnat ovocno-zeleninové šťávy ošetřené vysokým tlakem a navštívit laboratoř vysokých tlaků Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i., (VÚPP), kde byly vyvinuty, ve spolupráci s Beskydem Fryčovice (výrobce) a Žďas (dodavatel zařízení), šťávy, které byly úspěšně uvedeny na trh. VÚPP je ústav, který se zabývá základním a aplikovaným výzkumem v oblasti chemie potravin, biochemie a potravinářského inženýrství. Ústav je partnerem v řešení projektu NovelQ.

### PROČ NOVELQ

NovelQ je pětiletý Evropskou komisí podporovaný projekt v rámci 6. Rámcového programu. Projekt spojil dohromady experty na potravinářskou vědu, technologie a zařízení a výrobce potravin s cílem skokových inovací v nových procesech a obalech. Novými procesy s rozumím v tomto projektu vysokotlaké ošetření, pulzní elektrické pole, chladná plazma, pokrokové tepelné procesy a nové koncepce balení. Evropa již má konkurenceschopné postavení z hlediska patentů, expertisy a pilotních zařízení v této oblasti. Abychom tuto konkurenční výhodu udrželi a posílili, projekt NovelQ má za cíl provádět základní výzkum a přinášet řešení a důkazy v oblastech:

- Podstatné prodloužení doby skladovatelnosti potravin
- Splňovat nároky spotřebitelů na potraviny s charakterem čerstvých, které přispívají ke zdraví, jsou pohodové a zlepšují kvalitu života
- Snížení dopadů na životní prostředí, inovované zpracování (snížení spotřeby energie, chemikálií a zabránit ztrátám produkce).

### KOMU JE AKCE URČENA?

Tento workshop je určen pro producenty zajímající se o zpracování, pro zpracovatele zemědělských produktů, pro výrobce potravin, vývojáře nových výrobků, distributory potravin a dodavatele zařízení. Předpokládají se základní znalosti o zpracování potravin.

## NovelQ workshop: Využití vysokotlaké technologie ve výrobě potravin

### PROGRAM

#### Čtvrtek 29 května 2008

20.00 – 21.30 Registrace účastníků a seznamovací setkání se sklenkou nápoje v hotelu Baroko

#### Pátek 30 května 2008

08.00	Registrace	11.45	Vysokotlaká zařízení pro potraviny, příklady aplikací v průmyslu a procesní náklady
09.00	Uvítání a úvod workshopu <i>Ing Milan Houška, VÚPP</i>		<i>Dr Carole Tonello, NC Hyperbaric (přední světový výrobce zařízení)</i>
09.10	Seznámení s projektem NovelQ <i>Dr Huug de Vries, Wageningen UR</i>	12.15	Oběd
09.20	Sterilizace potravin vysokým tlakem – šance nebo realita <i>Ir Ariette Matser, Wageningen UR</i>	13.15	Tlakem asistovaná sterilace v praxi <i>Ir Hans Hoogland, Unilever</i>
10.00	Přestávka na kávu	13.45	Panelová diskuse a otázky: budoucnost vysokotlakých technologií
10.20	Zkušenosti s výrobou ovocno-zeleninových šťáv ošetřených vysokým tlakem <i>Ing Milan Houška, VÚPP</i>	14.45	Odjezd do VÚPP
10.55	Ochutnávka šťáv	15.15	Návštěva laboratoří VÚPP
11.15	Novinky ve výrobě ovocných krémů ošetřených vysokým tlakem <i>Dr Rosemary Cowan, Barefruit</i>	16.45	Návrat do hotelu Baroko
		18.00	Večeře v hotel Baroko

## NovelQ workshop: Využití vysokotlaké technologie ve výrobě potravin

### MÍSTO KONÁNÍ

Hotel Baroko  
Tomsova 11/13  
108 00 Praha 10  
[www.baroko-praha.cz](http://www.baroko-praha.cz)

Tel. +420-274 024 411  
Fax +420-274 024 449  
E-mail: [info@baroko-praha.cz](mailto:info@baroko-praha.cz)

### EXKURSE DO LABORATOŘE VYSOKÝCH TLAKŮ VÚPP

Bude organizován společný přesun účastníků autobusem do VÚPP a zpět do hotelu Baroko.

Adresa:  
VÚ potravinářský Praha  
Rádiová 7  
102 31 Praha 10  
[www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)

### VEČEŘE

Neformální večeře bude organizována ve vyhrazené části restaurace hotelu Baroko s cílem pokračovat v neformálním navazování kontaktů a diskusích s přednášejícími.

### VLOŽNÉ

Vložené za 1 účastníka činí 3000 Kč (včetně DPH). Vložené zahrnuje náklady na organizaci, účastnickou dokumentaci (sborník presentací) oběd a večeři a dopravu na exkursi a zpět.

### UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK:

Prosíme zašlete vyplněné registrační lístky do pátku 9 května 2008.

Doporučujeme se registrovat co nejdříve neboť máme k dispozici omezený počet míst pro účastníky.

### UBYTOVÁNÍ V HOTELU

Byla provedena rezervace vhodného počtu pokojů v hotelu Baroko.

Cena za jednolůžkový pokoj a noc činí 1700 Kč.

Prosíme, rezervujte si ubytování přímo v recepci hotelu s heslem "workshop". Pokoje jsou rezervovány do 1 května 2008.

Rezervace po 1 květnu jsou možné, avšak budou uspokojeny podle pořadí došlých rezervací.

## REGISTRAČNÍ FORMULÁŘ – Zašlete zpět emailem, poštou nebo faxem

### Registruji se pro

NovelQ workshop Využití vysokotlaké technologie ve výrobě potravin

Místo: Hotel Baroko, Tomsova 11/13, Prague 10, Czech Republic

Datum konání: 30 května 2008

### Účastník

*Použijte hůlkové písmo*

Příjmení..... Dr./Pan./Sl./Paní

Jméno.....

Funkce.....

Firma.....

Adresa.....

.....

.....

.....PSČ.....

Tel.....Fax.....

E-mail.....

### Osoba pro korespondenci (jen je-li odlišná)

*Použijte hůlkové písmo*

Příjmení..... Dr./Pan./Sl./Paní

Jméno.....

Funkce.....

Firma.....

Adresa.....

.....

.....

.....PSČ.....

Tel.....Fax.....

E-mail.....

### Vložené na účastníka: (splatné VÚPP předem)

3 000 Kč (19% DPH zahrnuto)

Večeře 30 května – zaškrtněte. Sdělte zvláštní požadavky na stravování

### Platba bankovním převodem na:

Název účtu: Výzkumný ústav potravinářský Praha

Bankovní spojení:  
Komerční banka, a.s.  
K Botiči 5  
100 00 Praha 10  
Česká republika

Číslo účtu: 000000-0019332101/0100  
IBAN: CZ740100000000019332101  
BIC(SWIFT): KOMBCZPPXXX  
DPH: CZ00027022

### Konečný termín pro registraci pátek 9 května 2008

- Prosíme zašlete registraci co nejdříve.

### Podmínky odřeknutí účasti

- Více než 20 pracovních dní před akcí, plné vrácení vložného.
- 10-20 dní před akcí, 50% vložného bude vráceno.
- Méně než 10 pracovních dní před akcí se vložné nevrací.

### Náhradní účastník

- Na akci může být vyslán náhradník.

### Prosíme o zaslání emailem, faxem nebo poštou na adresu

Výzkumný ústav potravinářský Praha  
Ing. Milan Houška, CSc  
Radiová 7  
102 31 Praha 10  
E-mail: m.houska@vupp.cz  
Fax: 272701983

### Pro další informace kontaktujte:

Ing. Milana Houška, CSc, VÚPP  
[m.houska@vupp.cz](mailto:m.houska@vupp.cz), Tel. 296792306, 737287007.