

Společnost pro výživu

ve spolupráci s

Nadací výživa pro zdraví

pod záštitou

Úřadu pro potraviny MZe ČR

a

České technologické platformy pro potraviny

Pořádají konferenci

Potraviny zdraví a výživa

Podtitul: Tuky taky, aneb v čem se mnozí mýlí

Datum: 6. 4. 2016 (registrace 9:00-9:30)

Místo: konferenční sál SVS ČR, Slezská 100/7, Praha 2

Moderátoři: MUDr. Petr Tláškal, CSc.; Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.

Program:

- 9:30-9:40 Zahájení 70. let Společnosti pro výživu, Nadace výživa pro zdraví: Výživa a potraviny - realita a mýty
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (SPV)
- 9:40-9:50 Novinky v legislativě a aktuality z rezortu zemědělství
MUDr. Viera Šedivá (MZe)
- 9:50-10:10 Cíle potravinářské komory ČR v oblasti zdravé výživy a inovací
Ing. Miroslav Koberna, CSc. (PK ČR)

- 10:10-10:30 Tuky – úvod do problematiky
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (SPV, FN Motol)
- 10:30-10:50 Zdravotní a výživová tvrzení ve vztahu k tukům a olejům
Mgr. Markéta Chýlková (PK ČR)
- 10:50-11:20 *Přestávka na občerstvení*
- 11:20–11:40 Nutriční a regulační význam tuků
Prof. MUDr. Zdeněk Zadák, DrSc. (LF UK Hradec Králové)
- 11:40-12:00 Cholesterol a rostlinné tuky, zásadní změny paradigmatu
Prof. MUDr. Michal Anděl, DrSc. (3. LF UK)
- 12:00-12:20 Výskyt ischemické choroby v ČR, EU a ve světě
Prof. MUDr. Věra Adámková, DrSc. (IKEM Praha)
- 12:20-12:40 Přirozené zdroje nenasycených mastných kyselin ve výživě
Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. (SPV, VŠCHT Praha)
- 12:40-13:00 Výskyt trans mastných kyselin v potravinách na trhu v ČR a EU
Doc. Dr. Ing. Marek Doležal (VŠCHT Praha)
- 13:00-13:20 *Přestávka na občerstvení*
- 13:20-13:40 Česká republika bez transmastných kyselin. Umíme to, a co pro to můžeme udělat?
Doc. Ing. Jiří Brát, CSc. (PK ČR)
- 13:40-14:00 Technologie olejů a tuků v potravinářském průmyslu
Ing. Jan Kyselka, Ph.D. (VŠCHT Praha)
- 14:00-14:20 Palmový olej – tuky v mýtech a realitě
doc. Ing. Jiří Brát, CSc. (PK ČR)
Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. (SPV, VŠCHT Praha)
- 14:20-14:40 Ahold trvale udržitelný rozvoj v tropických oblastech
Ing. Pavel Mikoška, Ph.D. (Ahold Czech Republic, a.s.)
- 14:40-15:00 Možnosti ovlivnění skladby mastných kyselin v potravinách živočišného původu
Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D. (VŠCHT Praha)
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (SPV, VŠCHT Praha)

Vložené: 1.500,- Kč zahrnuje občerstvení a oběd formou studeného bufetu.

Termín přihlášení zájemců je do 30.3.2016.

Přihlášku na konferenci naleznete na www.vyzivaspol.cz v záložce kongresy a konference.