

---

---

---

**Mendelova 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**



## **PROGRAM**

***XXXVI. Semináře o jakosti potravin a potravinových surovin – „Ingrovy dny“***

**Datum konání semináře : středa 3. března 2010**

**Místo konání : Mendelova univerzita v Brně  
Zemědělská 1, (aula II. P.)**

## Program

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

**09:15** Zahájení semináře

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

Úvodní slovo (Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc.)

**09:30 – 10:40** Vyžádané přednášky

**Prof. Ing. Miroslav Jůzl, CSc.:** Spotřebitelská jakost brambor

**Prof. Ing. Martin Křížek, CSc.:** Biogenní aminy v potravinách

**Doc. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.:** Ftaláty v potravinách

**10:40 – 10:50** Diskuse

**10:50 – 11:15** Přestávka, prohlížení posterů

**11:15 – 12:20** Vyžádané přednášky

**Prof. Ing. Jan Káš, DrSc.:** Aktuální situace v oblasti GMO u nás

**Ing. Jana Buchtová:** Systém RASFF v zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a krmiv

**Blanka Turturro:** Slow Food v ČR

**12:20 – 12:40** Diskuse

**12:45 – 13:45** Přestávka na oběd, prohlížení posterů

**13:45 – 15:30** Vývěsková sdělení a diskuse u nich (2. patro, chodba před aulou)

**Babička L., Poustková I.:** Současný pohled na aditiva a GMO ve vztahu k aktuální legislativě EU,

**Bajbár M.:** Je vepřové maso tučné a nezdravé?

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

**Béza T., Komár A., Malá L.:** New alternative technology of bakery production for armed forces deployment,

**Burdychová, R., Burešová, K., Šulcerová, H.:** Jak je to s životaschopností, identitou a počtem probiotických mikroorganismů v doplňcích stravy?

**Burešová I., Palík S., Sedláčková I.:** Vliv průběhu počasí na zastoupení bílkovinných frakcí v pšeničném zrně,

**Cupáková Š., Muchová D., Necidová L., Karpíšková R., Janštová B.:** Rezistence k antimikrobiálním látkám u izolátů Escherichia coli ze syrového kravského a kozího mléka,

**Cwiková O., Šottníková V., Skoupá Š.:** Mikrobiologická jakost surovin používaných při výrobě cukrářských produktů,

**Čmejlová K., Panovská Z., Váchová A., Řeřichová J.:** Sensorické srovnání čokolád s různými sladidly,

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

**Foltys V., Kirchnerová K.:** Hygienické riziká a mikrobiologická kvalita ovčieho mlieka z pohľadu spracovateľa,

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

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

**Gregor T., Karásková I.:** Možnosti stanovení extraktu u ječmene pomocí vybraných enzymů,

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

**Hrušková M., Švec I., Jurinová I.:** Charakteristiky kompozitní mouky – tritordeum a pšenice,

**Jarošová, A., Zorníková, G., Puškárová, L.:** Ftaláty v tkáních drůbeže v průběhu mrazírenského skladování,

**Jůzl M., Hlušek J., Elzner P., Janečka L.:** Ovlivnění kvality bramborových hlíz listovou výživou,

**Kalhotka L., Němcová M., Havlíková Š., Černý V.:** Dekarboxylasová aktivita laktobacilů izolovaných ze sýrů s nízko- nebo vysokodohřívanou sýřeninou,

**Kirchnerová K., Foltys V.:** Aeróbní sporuláty v surovom kravskom mlieku,

**Kolenčíková D., Sládková P., Imricchová I.:** Zhodnocení fracionované pasterace (tyndalace) vaječné melanže,

**Kouřimská L., Gabrielová A., Poděbradská J., Mikotová A., Legarová V.:** Sledování kvality mléčných výrobků z naší tržní sítě,

**Legarová V., Kouřimská L., Dvořáková B., Gabrielová A.:** Sledování změny obsahu laktózy ve fermentovaných syrovátkových nápojích,

**Leitnerová D., Dostálová J., Záhorský J.:** Rezistentní škrob v bramborách a výrobcích z brambor,

**Lužová T., Šustová K.:** Stanovení jakosti másel pomocí spektroskopie v blízké infračervené oblasti,

**Nedomová Š., Simeonovová J.:** Faktory ovlivňující technologické vlastnosti vaječných hmot,

**Nedomová Š., Simeonovová J., Jůzl, M., Buchar J., Severa L., Lutonská B.:** Objektivní měření texturních vlastností brambor,

**Panovská Z., Lukešová D., Váchová A.:** Vnímání intenzity jahodového aroma,

**Paul A., Jůzl M., Simeonovová J., Steinhauserová I., Steinhauser L., Dvořáková D.:** Jakost masných výrobků se sníženým obsahem tuku,

**Petrová M., Šimoniová A., Bělková B., Pipek P.:** Detekce zmrazování a rozmrazování masa pomocí citratsynthasy,

**Pokorná M., Konečná L., Kuchtík J., Filipčík R.:** Zhodnocení vlivu pořadí laktace a četnosti vrhu na produkci a složení organického ovčímho mléka,

**Poustková I., Babička L., Kouřimská L., Siegrová G.:** Porovnání charakteristických vlastností konopného oleje získaného různými způsoby lisování,

**Rop O., Mlček J.:** Výskyt kadmia, olova a rtuti v plodnicích vyšších hub,

**Řeřichová J., Panovská Z., Váchová A., Čmejlová K.:** Interakce kovové chuti s kyselou chutí,

**Sedláčková I., Burešová I., Palík S.:** Jakost obilovin určených pro pekárenský průmysl,

**Severa L., Buchar J., Němeček J., Nedomová Š.:** Nanoindentation - precise determining of micromechanical properties of hen's egg shell,

**Severa L., Buchar J., Simeonovová J., Nedomová Š., Bubeníčková A.:** On the shape variation of different potato tubers,

**Severa L., Šustová K., Nedomová Š., Buchar J.:** Non-newtonian character of raw whey,

**Sládková P., Petírová E., Komprda T.:** Detekce bakterií mléčného kvašení se schopností tvořit tyramin a histamin ve fermentovaných masných výrobcích,

**Staruch L., Kunštek M., Macák M.:** Vplyv protiplesňových prípravkov na elimináciu rastu plesní,  
**Stratilová Z., Gál R.:** Stanovení nutričních a senzorických parametrů masa hlemýždě zahradního (*Helix Pomatia*) v rámci zemí EU,  
**Šípková A., Dostálová J., Brát J., Leitnerová D.:** Obsah tuku a složení mastných kyselin tuku jemného pečiva a snídaňových cereálií,  
**Šottníková V., Cwиковá O.:** Změna hladiny mykotoxinů v průběhu skladování obilovin  
**Štoudková H., Pospíšil J., Dračková M., Borkovcová I., Saláková A., Kameník J., Vorlová L., Buchtová H.:** Zastoupení methylesterů mastných kyselin v salámech,  
**Šťástková Z., Vaňáč, V., Karpíšková R.:** Výskyt methicillin rezistentních kmenů *Staphylococcus aureus* v syrovém kravském mléku,  
**Šulcerová H., Burdychová R., Bogovič-Matijašić B., Obermajer T., Rogelj I.:** Kvalita probiotických jogurtů na slovinském trhu,  
**Švec I., Hrušková M., Hofmanová T.:** Pekařské užití celozrnné bio žitné mouky,  
**Tauferová A., Tremlová B., Straka I.:** Výskyt lykopenu v rajčatových kečupech na tuzemském trhu,  
**Valihrach L., Demnerová K., Karpíšková R., Melenová I.:** Expres genů pro enterotoxiny vybranými kmeny *Staphylococcus aureus*,  
**Zaujec K., Mojto J., Gondeková M.:** Porovnanie niektorých významných ukazovateľov kvality jatočnej hodnoty a mäsa u býkov a kráv.

#### **15:30 – 15:45 Závěr semináře**

---

**Prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc. Dr.h.c.,** rektor Mendelovy univerzity v Brně

**Prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc.,** děkan Agronomické fakulty MENDELU v Brně

**Prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.,** vedoucí Ústavu technologie potravin AF MENDELU v Brně

**Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.,** předsedkyně Odborné skupiny pro potravinářskou a agrikulturní chemii ČSCH

**MUDr. Petr Tláškal, CSc.,** předseda Společnosti pro výživu

**Ing. Ctibor Perlín, CSc.,** předseda Odboru výživy obyvatelstva a jakosti potravin ČAZV

**Ing. Martin Klanica,** pověřený vedením Státní zemědělské a potravinářské inspekce

**Ing. Miroslav Toman, CSc.,** prezident Potravinářské komory ČR

**Prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc.,** rektor Veterinární a farmaceutické univerzity Brno

**Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.** děkan Fakulty veterinární hygieny a ekologie VFU Brno

**Prof. MVDr. Miroslav Toman, CSc.,** ředitel VÚVeL v Brně

**Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.,** garant semináře

**Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.,** zástupkyně garanta semináře

**Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc.,** spoluorganizátor semináře

---