

Společnost pro výživu

ve spolupráci s

Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze

pod záštitou

Úřadu pro potraviny MZe ČR

a

České technologické platformy pro potraviny

Pořádají konferenci

Potraviny, zdraví a výživa

Podtitul: Bílkoviny

Datum: 25. 4. 2018 (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 Aktivita Společnosti pro výživu
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (Společnost pro výživu)
- 9:40-9:50 Novinky v potravinářské legislativě a aktuality z Úřadu pro potraviny
MUDr. Viera Šedivá (Ministerstvo zemědělství ČR)
- 9:50-10:10 Programy PK ČR k reformulacím receptur potravin
Mgr. Markéta Chýlková, RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.
(Potravinářská komora ČR)
- 10:10-10:30 Bílkoviny – úvod do problematiky
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (Společnost pro výživu)

- 10:30-10:50 Vývoj vlastní produkce hlavních zdrojů bílkovin v ČR
(Agrární komora ČR)
- 10:50-11:00 *Přestávka na občerstvení*
- 11:00–11:25 Význam esenciálních aminokyselin v metabolických procesech organismu
MUDr. František Novák, Ph.D. (VFN Praha)
- 11:25-11:50 Vysokobílkovinná dieta v metabolismu sportovců
Prof. MUDr. Libor Vítek, Ph.D., MBA (1. LFUK Praha)
- 11.50- 12.15 Alergie na bílkoviny potravin
MUDr. Martin Fuchs (Pracoviště klinické imunologie a alergologie Praha 9)
- 12:15-12:40 Bílkovina a alternativní způsoby výživy
MUDr. Václava Kunová (Nutradit Praha)
- 12,40-13,00 Půstem k těžké proteino-energetické malnutrici
MUDr. Z. Kala Grofová (Nemocnice Pardubice)
- 12:40-13:05
- 13:05-14:00 *Přestávka na občerstvení*
- 14:00-14:25 Obsah a kvalita bílkovin v potravinách a jejich změny při přípravě pokrmů
prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. (VŠCHT Praha, Společnost pro výživu)
- 14:25-14:50 Moderní trendy – Hmyz zdroj bílkovin - Jak na to.
Ing. Jitka Götzová (MZe ČR)
- 14:50-15.15 Vybrané funkční vlastnosti bílkovin v potravinách
Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha, Společnost pro výživu)
- 15:15- 15,40 Problematické dusíkaté látky vznikající při výrobě potravin
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (VŠCHT Praha, Společnost pro výživu)
- 15:40- 16,05 Příklady cílených záměn zdrojů dusíku v potravinách
Doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D., Ing Václav Pohůnek (VŠCHT Praha)

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

Členové společnosti pro výživu mají slevu 20 %.

Účastníci obdrží ZDARMA odborné publikace.

Termín přihlášení zájemců je do 14. 4. 2017.

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