

## Společnost pro výživu

ve spolupráci s

**Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze**

a

**Českou mikrobiomovou společností ČLS JEP**

pod záštitou

**ministra zemědělství Miroslava Tomana  
České technologické platformy pro potraviny**

pořádají konferenci

## Potraviny, zdraví a výživa

**Podtitul: Obohacování potravin – cesta ke zdraví?**

**Datum:** 26.3.2020 (registrace 8:00-8:30)

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

**Moderátoři:** MUDr. Petr Tláškal, CSc.  
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.  
prof. MUDr. Helena Tlaskalová-Hogenová, DrSc.

### **Program:**

- 9:00 - 9:10   Aktivity Společnosti pro výživu  
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (Společnost pro výživu)
- 9:10 - 9:20   Aktuálně o potravinách z Ministerstva zemědělství ČR  
Zástupce Ministerstva zemědělství ČR
- 9:20 - 9:50   Programy PK ČR k propagaci správné výživy  
Ing. Eliška Křížová, Ing. Dana Gabrovská (Potravinařská komora ČR)
- 9:50 - 10:20   Úvod do problematiky – mikroživiny a probiotické mikroorganismy  
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (Společnost pro výživu, FN Motol)

10:20-10:30 *Přestávka*

10:30 -11:00 Nové poznatky o úloze mikrobioty ve zdraví  
Prof. MUDr. Helena Tlaskalova-Hogenova, DrSc.  
(Mikrobiologický ústav ČSAV)

11:00 - 11:30 Střevní dysmikrobie, klostridiová infekce a přenos fekální mikrobioty  
Prof. MUDr. Jiří Beneš CSc. (Klinika infekčních nemocí 3. LF UK)

11:30 - 12:00 Probiotika a prebiotika  
RNDr. Jiří Hrdý Ph.D. (Ústav imunologie a mikrobiologie, 1.LF UK)

12:00 - 12:30 Ovlivnění imunity mikroby a potravinami  
MUDr. Miloslav Kverka Ph.D. (Mikrobiologický ústav ČSAV Praha)

12:30 - 13:30 *Přestávka na oběd*

13:30 - 13:55 Zdroje, využitelnost a ztráty mikroživin.  
Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. (VŠCHT, SPV)

13:55 - 14:20 Deficity mikroživin v naší populaci  
MUDr. Petr Tláškal, CSc. (Společnost pro výživu, FN Motol)

14:20 - 14:45 Obohacování potravin se zaměřením na skupiny se zvláštními výživovými  
potřebami  
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (VŠCHT, SPV)

14:45 - 15:10 *Přestávka*

15:10 - 15:50 Fortifikace potravin vitamíny, minerálními látkami a některými dalšími látkami  
– současný stav legislativy  
Ing. Michaela Kubíková (SZÚ)

15:50 - 16:15 Možnosti použití prebiotik při výrobě potravin  
Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. (VŠCHT, SPV)

16:15 - 16:40 Probiotika a bakterie mléčného kvašení v technologii potravin  
Ing. Šárka Horáčková, CSc. (VŠCHT, PK ČR Skupina pro mléko)

16:40 - 16:50 Závěr, diskuse