

Veterinární univerzita Brno

FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE

Státní veterinární správa ČR

pořádají při příležitosti



**50. výročí zahájení výuky oboru Veterinární
hygiena potravin**

a

**35. výročí založení Fakulty veterinární
hygieny a ekologie**



konferenci

Hygiena a technologie potravin LIV. Lenfeldovy a Höklovy dny

PROGRAM

22. – 23. 10. 2025

MÍSTO KONÁNÍ

Aula

Veterinární univerzita Brno

Palackého tř.1946/1

612 42 Brno



**Státní
veterinární
správa**



ODBORNÝ A PROGRAMOVÝ VÝBOR:

Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D. – *garant konference*

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D. – *garant konference*

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, Ph.D.

Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Slovenská republika

prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

prof. Ing. Josef Golian, Dr.

Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra, Slovenská republika

MVDr. Lenka Sedláčková

SVS ČR, Česká republika

MVDr. Jan Váňa

SVS ČR, Česká republika

doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.

Česká republika

ORGANIZAČNÍ VÝBOR KONFERENCE:

Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Marie Míšková

Ústav hygieny a technologie potravin rostlinného původu

Fakulta veterinární hygieny a ekologie

Veterinární univerzita Brno

Palackého tř. 1946/1

612 42 Brno

tel.: +420 541 562 701

lenfeldovyahoklovydny@vfu.cz

8:00 Registrace účastníků

9:00 Zahájení konference
doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

Zdravice rektora VETUNI
prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D. MBA

Zdravice rektora MENDELU
prof. Ing. Jan Mareš, Dr.

Zdravice vrchního ředitele Sekce potravinářství Ministerstva zemědělství
Ing. Jindřich Fialka

Zdravice ústředního ředitele Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky
MVDr. Martin Chudý

Zdravice ústředního ředitele Státní veterinární správy ČR
MVDr. Zbyněk Semerád

9:40 Předání ocenění fakulty na návrh SVS ČR
MVDr. Zbyněk Semerád a doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

Nákazy zvířat a zoonózy z pohledu veterinární hygieny
MVDr. Zbyněk Semerád

Novinky z EFSA a další aktuality
Ing. Jitka Götzová

11:00 Přestávka na kávu

11:30 Blok přednášek

Aktuální změny v potravinářské legislativě
MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.

Aktuality v potravinářské legislativě z pohledu MZe
MVDr. Ing. Dana Tříška, Ing. Martin Štěpánek

Označování potravin
MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.

Diskuze

13:00 – 14:00 Polední přestávka

14:00 Odpolední blok přednášek

Značení jakosti potravin

Ing. Kamila Novotná Kružíková, Ph.D.

Jak spotřebitelé rozumí údajům na obalech?

Ing. Lenka Havlová, Ph.D.

Rozhodnutia súdov v oblasti označovania výživovej hodnoty na potravinách

Mgr. Samuel Rybníkář, PhD.

Diskuze

15:30 Přestávka na kávu

16:00 Blok přednášek

Význam a účinnosť digitalizácie pre zlepšenie výkonnosti v potravinárskom priemysle

prof. ing. Jozef Golian, Dr.

Účinok koncentrácie soli a spôsobu balenia na senzorickú a mikrobiálnu kvalitu mäkkých mäsových výrobkov

prof. MVDr., Slavomír Marcinčák, PhD.

Mikrobiální kvalita mletého masa a masných polotovarů z maloobchodu v ČR

doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

Stanovení procentuálního zastoupení jednotlivých komponent živočišného původu v mletém masu a masných polotovarech

Mgr. Martin Klanica

Diskuze

17:15 Ukončení 1. dne konference

19:00 SPOLEČENSKÝ VEČER s hudbou se uskuteční v hotelu Avanti



9:00 Přednášky**Výzvy a příležitosti ve škálování produkce kultivovaných buněk**

Ing. Lucie Strnadová

Monitoring výskytu kyseliny kyanovodíkové v potravinách: Pilotní fáze výzkumu

doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D.,

Postup při porážení antilopy losí

MVDr. Eliška Plašilová Říhová

Celogenomová sekvenace v praxi Státní veterinární správy: Přínosy pro veterinární dozor a bezpečnost potravin

MVDr. Zuzana Ileninová, Ph.D.

Hodnocení výsledků veterinárně-hygienického dozoru v mlékárenských provozech v letech 2020–2023 v rámci okresů Hodonín a Vyškov

MVDr. Gabriela Bayerová

Včelařův rok a kvalita medu

MVDr. Mária Slepíčková, Ph.D.

Diskuze**10:30 Ukončení odborné části konference****2. DEN – HISTORICKÁ ČÁST (AULA)****23. říjen 2025****Zahájení historické části konference****11:00 Úvodní slovo**

prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

FVHE – fakulta s posláním a s příběhem

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

Spolupráce Státní veterinární správy a VETUNI

MVDr. Zbyněk Semerád

Výročí hygieny potravin očima pamětníka

MVDr. Šárka Hejlová

100 let Státního zdravotního ústavu a 40 let Centra zdraví, výživy a potravin v Brně

Ing. Veronika Kýrová, Ph.D., doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.

13:00 Diskuse, ukončení historické části konference

SEZNAM POSTERŮ

1.	Nesprávne označovanie, nelegálny trh a IUU rybolov: Dlhodobá analýza prípadov podvodov s rybami na základe správ KC-FFQ (2021-2025) Ailer, L., Golian, J., Jakabová, S., Čapla, J., Zajác, P., Čurlej, J.
2.	Mohou fytogenní přísady v období konečného výkrmu zlepšit kvalitu hovězího masa? Bendowski, W., Zielińska-Górska, M., Asztemborski, M., Roguski, M., Łozicki, A.
3.	Zmeny českej vyhlášky o doplnkoch stravy Bogárová, L.
4.	Vplyv podávania nanočastíc ZnO v diéte na depozíciu mikroelementov v mäse a pečení jahniat Čobanová, K., Bombárová, A., Grešáková, E., Takácsová, M.
5.	Buvolí mléko: Obsah cholesterolu Dluhošová, S., Králová, M., Zábrowská, B., Doležalová, J., Bartáková, K., Bursová, Š.
6.	Retinol a tokoferol v buvolím mléce Dluhošová, S., Králová, M., Doležalová, J., Bartáková, K., Bursová, Š.
7.	Viskozita buvolího mléka Doležalová, J., Bartáková, K., Králová, M., Macharáčková, B., Bursová, Š.
8.	Barevné parametry a aktivita vody párků v průběhu skladování Doležalová, J., Khasanova, E., Králová, M., Bartáková, K.
9.	Mikrobiologická kvalita hlbokozmrazených jahôd Dudriková, E., Ploskuňáková, K., Hanzelová, Z., Zahumenská, J.
10.	Slovenské vína produkované malými vinárstvami - obsah histamínu a senzorická kvalita Fikselová, M., Jakabová, S., Zelenáková, L., Kunová S., Čapla, J., Šajbanová N.
11.	Antioxidačná aktivita a celkový obsah polyfenolov olivových listov (<i>Olea europaea</i> L.) z pohľadu ľudského zdravia Hnatová, L., Kňazická, Z., Fatrcová Šramková, K., Kováčiková, E., Kopčecová, J., Lenická, D., Mlyneková, E., Lenický, M., Prčík, M., Capcarová, M.
12.	Vplyv úrovne funkčného postihnutia pri poruchách autistického spektra na stravovacie návyky a potravinovú selektivitu Hnatová, L., Kopčecová, J., Fatrcová-Šramková, K., Kňazická, Z., Capcarová, M.
13.	Kešu orechy – významný zdroj živín s alergénnym potenciálom Hrnčárová, D., Zelenáková, L.
14.	Mikrobiologická bezpečnosť zeleninových salátů a klíčků v tržní síti Hulánková, R., Fábryová, A., Čutová, M.
15.	Biogénne amíny a hodnotenie potravín Jakabová, S., Árvay, J., Grófová, M., Ailer, L., Mázor, M., Golian, J.

16.	Hodnotenie hygienických aspektov prepravy a skladovania pekárenských výrobkov v obchodnej prevádzke	Kolesárová A., Zelenáková L., Mareček J., Ivanišová E.
17.	Analýza nákupného správania a hygienických postojov spotrebiteľov pri výbere pekárskych výrobkov	Kolesárová, A., Zelenáková, L., Mendelová, A., Solgajová, M.
18.	Vybrané ukazatele jatečné hodnoty a kvality kuřecího masa ve vztahu k použití kokcidostatika a pelyňku pravého v dietách	Kostůková, M., Zapletal, D., Dobšíková, R., Šimek, V., Rozsypalová, L., Kameník, J., Ježek, F.
19.	Vplyv technologického spracovania na mikrobiologickú bezpečnosť ovocia a zeleniny	Kováčová, M., Zahumenská, J., Dudriková, E.
20.	Stanovení základních a fyzikálně-chemických parametrů buvolího mléka	Králová, M., Záborská, B., Navrátilová, P., Pospíšil, J., Bartáková, K., Bursová, Š.
21.	Jak si vybrat rybu a rybí výrobek	Krbůšková, M., Měřinská, Z., Kýrová, V., Leciánová, D.
22.	Medicinné houby jako zdroj bioaktivních látek v potravinách	Křištofová, K., Pospiech, M., Javůrková, Z., Tremlová, B.
23.	Vliv zavedení AirWash systému na počet somatických buněk a celkový počet mikroorganismů ve vybraném chovu v letech 2018 – 2022	Křivánková, K., Králová, M., Linhart, P.
24.	Vplyv prídavku včelích produktov na mikrobiálnu diverzitu cereálnych výrobkov	Kunová, S., Timoracká, I., Fikselová, M., Zachar Lovászová, V.
25.	Stanovenie profilu mastných kyselín a zhodnotenie zdravotných benefitov rastlinného nápoja zo šáchora jedlého (<i>Cyperus esculentus</i> L.) – horchaty	Lenická, D., Fatrcová Šramková, K., Kováčiková, E., Kopčková, J., Novotná, I., Tomášová, K., Hnatová, L., Prčík, M., Bella, V., Juríková, T., Kňazická, Z.
26.	Produkcia a kvalita mlieka v závislosti od sezóny narodenia prvôtok	Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J.
27.	Vplyv frekvencie dojenja na produkciu a zloženie mlieka pri dojniciach	Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Vršková, M.
28.	Elektrolyty a esenciální stopové prvky v buvolím mléce	Macharáčková, B., Bartáková, K., Králová, M., Doležalová, J., Bursová, Š.
29.	Stanovení vápníku a zinku v alternativních potravinách	Macharáčková, B., Kučerová, K.
30.	Lyofilizované kaše jako komponenta Balených potravinových dávek	Malíšek, J., Trenzová, K.

31.	Mikrobiologická kvalita některé pernaté zvěře prodávané na egyptských trzích Mansour, H. A., Roushdy, S.A., Ibrahim, A.M.
32.	Analýza zmien obsahu hydroxymethylfurfuralu ve vzorcích medu z Ukrajiny v průběhu roku 2024 Masliuk, A., Orobchenko, O.
33.	Hodnotenie zmien fyzikálno-chemických vlastností MCT kokosového oleja po prídavku extraktov z chilli Mázor, M., Ivanišová, E.
34.	Zmeny antiradikálovej aktivity černíc počas ich spracovania a extrakcie Megyesy Eftimová, Z., Zahumenská, J., Dudriková, E., Semjon, B.
35.	Zmeny v obsahu antokyánov v procese technologického spracovania arónie čiernoplodej na rôzne produkty Mendelová, A., Mendel, L., Golian, J., Kolesárová, A., Solgajová, M.
36.	Mléko jako alergen v pokrmeh veřejného stravování Mrňousová, B., Hostovský, M., Fejtová, K., Kameník, J., Bursová, Š.
37.	Reziduální aktivita alkalické fosfatázy v tepelně ošetřeném buvolím mléce Navrátilová, P., Králová, M., Bartáková, K., Bursová, Š.
38.	Nebalené mražené krémy lokálních výrobců v České republice v kontextu s legislativními mikrobiologickými kritérii Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Novotná, V.
39.	Vliv ochranné kultury na růst <i>Listeria monocytogenes</i> ve vepřovém mletém mase Ondruchová, S., Dušková, M., Veselá, H., Navrátilová, P., Zouharová, A., Kameník, J.
40.	Stanovení podílu nasycených a nenasycených mastných kyselin v sýrech a jejich rostlinných alternativách Pokorná, S., Bartáková, K., Bursová, Š., Pospíšil, J.
41.	Nutriční vliv přírodních krmných doplňků na profil minerálních látek v mase brojlerových králíků HYLA Poláková, K., Šimek, V., Dobšíková, R.
42.	Vliv zpracování vzorků na výtěžnost N-acetylglukosaminu Pospiech, M., Bartlová, M., Javůrková, Z., Tremlová, B.
43.	Stanovení laktoferinu v buvolím mléce původem z České republiky Pospíšil, J., Bartáková, K., Králová, M., Zábrodská, B., Bursová, Š.
44.	Výskyt rezistentných CoNS v primárnej produkcii potravín ako základ pre vývoj algoritmického modulu v integrovanom farmovom systéme Regecová, I., Výrostková, J., Pipová, M., Kožárová, I., Zigo, F., Sláma, P., Bendowski V.
45.	Senzorické hodnotenie vzoriek káv v rôznom stupni praženia Semjon, B., Schmidtová, S., Várady, M., Megyesy Eftimová, Z., Zahumenská, J., Bartkovský, M., Marcinčák, S.

46.	Integrácia vedľajších produktov zo sladovníctva do pekárskeho výrobku Solgajová, M., Zelenáková, L., Mendelová, A., Kolesárová, A.
47.	Modelování růstu emetických kmenů <i>Bacillus cereus</i> v pšeničných bezvaječných těstovinách Stojanová, K., Bursová, Š., Necidová, L., Haruštiaková, D., Pechanová, K., Mátl, P.
48.	Vliv způsobu rafinace slunečnicového oleje na jeho kvalitu Šístková, I., Rajchl, A., Kyselka, J., Čížková, H.
49.	Monitoring obsahu dusičnanů v potravinách rostlinného původu po kulinární úpravě Šmoldas, J., Koblasová, D., Vechetová, J., Měřínská, Z.
50.	Vplyv praženia a spracovania na kvalitatívne parametre výberovej kávy z Guatemaly Várady, M., Tauchen, J., Reitznerová, A., Marcinčák, S., Popelka, P.
51.	Vyhodnotenie efektívnosti zasúšania pomocou antibiotík na základe počtu somatických buniek u dojnic Vršková, M., Tančin, V., Uhrinčat', M., Mačuhová, L., Tvarožková, K.
52.	Ovčie syry ako zdroj baktérií čeľade <i>Enterobacteriaceae</i> Výrostková, J., Regecová, I., Zigo, F., Vargová, M., Lovayová, V.
53.	Analýza kvality, arómy a nutričného potenciálu korenín Zahumenská, J., Ondrašovičová, S., Gubová, M., Dudriková, E., Kováčová, M., Megyesy Eftimová, Z.
54.	Zvýšení obsahu aminokyselin v kuřecím mase po přidavku pelyňku pravého do diety Zapletal, D., Šimek, V., Kost'uková, M., Rozsypalová, L., Dobšíková, R.
55.	Zmeny obsahu dusičnanov v brokolici v dôsledku tepelnej úpravy a zmrazovania Zelenáková, L., Jakabová, S., Šnirc, M., Mendelová, A.
56.	Vplyv legislatívne stanoveného času uchovávaní pokrmov na ich mikrobiotu vo vybranom reštauračnom zariadení Zelenáková, L., Fikselová, M., Kolesárová, A.
57.	Výskyt stafylokokov na farmách dojnic a šírenie ich rezistencie v rámci zdravotného konceptu „One health“ Zigo, F., Regecová, I., Výrostková, J., Łozicki, A., Pavlík, A., Ozbey, G.
58.	Germinace a růst <i>Clostridium perfringens</i> v hovězím burgeru a rybím filé Zouharová, A., Dušková, M., Čutová, M., Králová, M., Macharáčková, B., Kameník, J.
59.	Hodnocení obsahu polyfenolů a antioxidační kapacity hroznových semen z oblasti Kutná Hora Žáčková, A., Pencák, T., Kotianová, D., Dordevic, D., Tremlová, B.

Sponzoři



Mediální partner konference



Konference je organizována za podpory Koordinačního místa pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA při Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. Děkujeme!

