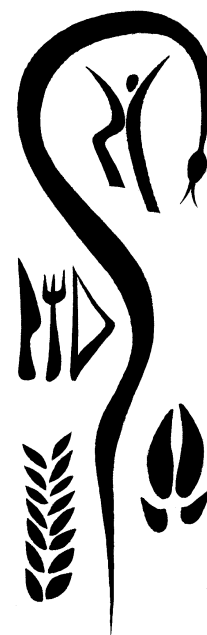


Veterinární univerzita Brno
FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE
Státní veterinární správa ČR

pořádají
při příležitosti 105. výročí založení
Veterinární univerzity
konferenci



Hygiena a technologie potravin
LII. Lenfeldovy a Höklovy dny

PROGRAM

25. – 26. 10. 2023

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. MVDr. Peter Turek, Ph.D.

Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Slovenská republika

prof. Ing. Josef Golian, Dr.

Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra, Slovenská republika

doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.

MěVS v Praze SVS ČR, Česká republika

MVDr. Lenka Sedláčková

SVS ČR, Česká republika

MVDr. Jan Váňa

SVS ČR, 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
děkanka FVHE doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

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

Zdravice rektora MENDELU
prof. Dr. Ing. Jan Mareš

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

Státní veterinární správa – aktuální problematika bezpečnosti potravin
MVDr. Jan Váňa

Aktuální výsledky úřední kontroly potravin zjištěné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí
Ing. Jindřich Pokora

Aktuality z Evropského úřadu pro bezpečnost potravin
Ing. Petr Beneš

11:30 Přestávka na kávu

12:00 Blok přednášek

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

Přístup SZPI k označování rostlinných potravin názvy živočišného původu
Mgr. Ing. Eva Singrová

Označovanie názvu rastlinných "alternatív" potravín z pohľadu rozhodovacej činnosti Súdneho dvora Európskej únie
Mgr. Samuel Rybníkár, PhD.

13:30 – 15:00 Polední přestávka

15:00 Odpolední blok přednášek

Reformulace výrobků z ovoce a zeleniny
doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.

Reformulace pekařských výrobků
doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

Reformulace masných výrobků: módní vlna, nebo reakce na požadavky zákazníka?
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA

16:30 Ukončení 1. dne konference

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

9:00 Přednášky

Patulin – 80 let výzkumu mykotoxinu významného pro veřejné zdraví
doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.

Plantaricin-produkující kmeň *Lactiplantibacillus plantarum* LP17/1, s'pubné aditívum pre mliekarenské produkty
MVDr. Andrea Lauková, CSc.

Mikrobiální kvalita imitací masa na bázi rostlinných bílkovin a z ní plynoucí rizika
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA

Porovnání složení masných výrobků s jejich rostlinnými analogy
Ing. Klára Bartáková, Ph.D.

Vztah pokryvu krajiny k pylovému profilu medu
doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.

10:30 Ukončení odborné části konference**11:00** Zahájení historické části konference
doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

Prof. MVDr. Zdeněk Matyáš, CSc. - 100. výročí narození
doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.

Prof. MVDr. et RNDr. Miroslav Dobeš, CSc. - 105. výročí narození
doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc.

Repetitio mater studiorum
MVDr. Šárka Hejlová, CSc.

Historie Státních veterinárních ústavů
Veterinární historický a depozitní knižní fond v Ústřední knihovně Státní veterinární správy v Brně
MVDr. Zbyněk Semerád

13:00 Diskuse, ukončení historické části konference

SEZNAM POSTERŮ

| |
|--|
| Hodnotenie základného chemického zloženia čerstvých syrov zo Slovenskej produkcie Benešová, L., Golian, J., Jakobová, S., Zajác, P., Čapla, J., Čurlej, J. |
| Vliv přísavku selenu na funkční, nutriční a technologické vlastnosti vajec Čaloudová, J., Pospiech, M. |
| Dynamika vybraných lipofilních látek v mléce v průběhu skladování Dluhošová, S., Veselá, Š., Kotianová, D., Zouharová, A., Bartáková, K., Pospíšil, J., Vorlová, L. |
| Oxidačné a hydrolytické zmeny repkového oleja počas fritovania zemiakových hranolčekov Gabašova, M., Zeleňáková, L. |
| Počet somatických buniek v kozom mlieku: možný vzťah k výskytu patogénov Gancárová, B., Tvarožková, K., Tančin, V., Uhrinčat', M., Vršková, M. |
| Vybrané chemické a procesné kontaminanty potravín Golian, J., Jakobová, S., Benešová, L. |
| Stanovení vybraných fenolických látek ve vínech Ryzlinku rýnského Gross, M., Diviš, P., Šumberová, M. |
| Metóda STAR v detekcii salinomycínu v tkanivách hydiny po podávaní humínových látok Hriciková, S., Kožárová, I. |
| Hodnotenie obsahu soli a senzoričných vlastností čerstvých syrov zo Slovenskej produkcie Jakobová, S., Golian, J., Benešová, L., Zajác, P., Čapla, J., Čurlej, J., Árvay, J., Zeleňáková, L. |
| Antimikrobiální účinek esenciálních olejů in vitro za různých inkubačních podmínek Jirsová, E., Hulánková, R. |
| Zmena texturálnych a organoleptických vlastností vplyvom teploty a času pri príprave sous-vide maslovej tekvice Joanidis, P., Benešová, L., Mezeyová, I., Kačániová, M., Štefániková, J. |
| Drieň obyčajný ako potenciálny antioxidant pre mäsové výrobky Jurčaga, L., Bobko, M., Dzurjovčín, S., Mesárošová, A., Bobková, A., Demianová, A., Poláková, K. |
| Reofermentometrická analýza cesta s prídavkom lyofilizovaného ovocia Kolesárová, A., Mendelová, A., Solgajová, M., Zeleňáková, L., Mrázová, J. |
| Čučoriedky a muchovník – zdroje bioaktívnych látok Kopčeková, J., Mrázová, J., Fatrcová-Šramková, K., Habánová, M., Gažarová, M., Lenártová, P., Kolesárová, A., Zeleňáková, L. |

| |
|---|
| Súčasn  metody stanovenia mykotoxínov v potravinách Kor nekov  B., Jevinov , P. |
| Vz jomn  vzťah medzi biog nnymi am nmi a pr tornosťou <i>Metschnikowia pulcherrima</i> počas procesu fermentácie vína Kov čov , M., Regecová, I., Výrostková, J., Semjon, B., Marcin  ak, S., Očenáš, P. |
| Organizácia a vykonávanie úradných kontrol zvierat a tovaru vstupujúcich do Európskej  nie z tretích krajín Koz arov , I., Jevinov , P., Marcin  ak, S., Hricikov , S. |
| Analýza sal m  Paprik   pomocí FT-NIR spektrometrie Kr lov , M., Bartáková, K., Ježek, F., Kameník, J. |
| Dr be  mäso v systému RASFF Krištofová, K., Javůrková, Z., Pospiech, M. |
| Zaveden  a validace PCR metody ke stanoven  vybraných producentů aflatoxin  a ochratoxinu A izolovaných z potravín K rov , V., Ostr , V., Ruprich, J. |
| Surov  kozie mlieko, zdroj prospešného kmeňa <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> LP12/1 Lauková, A., Őcerbov , J., Focková, V., Tomáška, M., Pogány Simonová, M. |
| Vplyv sezony narodenia prv stok na ich produkciu a kvalitu mlieka Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Oravcová, M. |
| Vzťah medzi vybranými morfoloick mi vlastnosťami vemena, kvalitou a kvantitou mlieka pri bahniciach plemena slovensk  dojn  ovca Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Uhrinčať, M., Gancárová, B. |
| Senzorick  vlastnosti hydínového mäsa po skrmovan  humínových látok a fermentovaného produktu obohateného o v znamn  masn  kyseliny Maki , A., Semjon, B., Bartkovsk , M., Reitznerov , A., Mesar ov , L., Benešová, L., Marcin  ak, S. |
| Dynamika karotenoidov počas spracovania rajčiaka na rajčiakový pretlak Mendelov , A., Mendel, L., Golian, J., Kolesárová, A., Solgajová, M. |
| Srovnání vybraných väzivových parametrů rostlinných n poj  a kravského ml ka M r nsk , Z., Hor kov , K., Řeh rkov , I., Ruprich, J. |
| Citlivost p vodc  mikrobi ln ho ka en  m sa v  i vybran m esenciálním olejům Moj y kov , M., Hul nkov , R. |
|   inok pravidelnej konzumácie ar niovej Őťavy na rizikov  faktory kardiovaskulárních ochorení u  ien v postmenopauz lnom období Mrázová, J., Kolesárová, A., Kopčeková, J., Zelen kov , L. |

| |
|--|
| <p>Sledování celkového počtu mikroorganismů u vzorků chlazených drůbežích stehen s ohledem na porušení teploty při transportu</p> <p>Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Zouharová, A., Bartáková, K., Klimešová, M.</p> |
| <p>Označování welfare zvířat při uvádění potravin na trh v Evropské unii</p> <p>Novotná Kružíková, K, Mačáková, P.</p> |
| <p>Počet somatických buniek v ovčom mlieku a jeho rozdelenie podľa rôznych faktorov</p> <p>Oravcová, M., Tančin, V., Rajčok, D., Tvarožková, K.</p> |
| <p>Perspektivy výroby a využití „umělého masa“ ve výživě člověka</p> <p>Pečová, M., Steinhauserová, I., Javůrková, Z.</p> |
| <p>Stabilita a prežívanie autochtónneho, mundtícin-like produkujúceho kmeňa <i>Enterococcus mundtii</i> EM ML2/2 v jogurtoch z ovčieho-kozieho mlieka</p> <p>Pogány Simonová, M., Focková, V., Lauková, A.</p> |
| <p>Analýza chemických parametrů <i>Cascara Coffea arabica</i> s ohledem na různé druhy posklizňového zpracování</p> <p>Poláková, K., Bobková, A., Demianová, A., Bobko, M., Jurčaga, L.</p> |
| <p>Inovácia študijných programov potravinových oborů v rámci mezinárodní spolupráce</p> <p>Pospiech, M., Golian, J.</p> |
| <p>Prítomnosť <i>Torulaspora delbrueckii</i> v procese fermentácie vína v spojitosti s histamínom</p> <p>Regecová, I., Výrostková, J., Semjon, B., Marcinčák, S., Očenáš, P.</p> |
| <p>Srovnání výskytu vybraných analytů v rostlinných nápojích a kravském mléce – prvková analýza</p> <p>Řeháková, J., Hornová, J., Řehůrková, I., Ruprich, J.</p> |
| <p>Vplyv procesu sladovania jačmeňa na zmeny v obsahu beta-glukánov</p> <p>Solgajová, M., Zeleňáková, L., Mendelová, A., Kolesárová, A</p> |
| <p>Mastitidy v chove kôz a počet somatických buniek</p> <p>Tančin, V., Gancárová, B., Mačuhová, M., Uhrinčať, M., Vršková, M., Tvarožková, K.</p> |
| <p>Vzt'ah počtu somatických buniek v mlieku dojnic k produkcii mlieka na vybranej farme</p> <p>Tančin, V., Mačuhová, M., Uhrinčať, M., Vršková, M., Tvarožková, K., Oravcová, M.</p> |
| <p>Mikroskopické huby spôsobujúce znehodnotenie rajčiakov v obchodoch</p> <p>Tančinová, D., Barboráková, Z., Mašková, Z., Mrvová, M.</p> |
| <p>Vliv prášku z potemníka moučného (<i>Tenebrio molitor</i>) na senzoricou jakost bezlepkového chleba</p> <p>Taufarová, A., Czerníková, A., Tremlová, B.</p> |

| |
|--|
| <p>Vplyv svetelných podmienok skladovania na farbu, celkový obsah fenolových zlúčenín a obsah hydroxymethylfurfuralu v mede</p> <p>Tkáč, M., Vorlová, L., Bartáková, K.</p> |
| <p>Kyslomliečne baktérie izolované z nebovinných mliek a ich vlastnosti</p> <p>Tomáška, M., Drončovský, M., Kološta, M.</p> |
| <p>Vliv lyofilizace na aromatický profil láték vybraných druhů ovoce a její potenciální aplikace do balených potravinových dávek</p> <p>Trenzová, K., Malíšek, J., Prystupa, A., Vykydalová, M.</p> |
| <p>Vysoký počet somatických buniek v mlieku bahníc - indikátor zdravia vemena</p> <p>Tvarožková, K., Tančin, V., Uhrinčať, M., Mačuhová, L., Gancárová, B.</p> |
| <p>Vliv dvoustupňového přidávání vody na viskoelastické vlastnosti taveného sýra</p> <p>Vincová, A., Šantová, K., Salek, R.N., Kůrová, V., Polášková, M., Gál, R.</p> |
| <p>Vzťah počtu somatických buniek v mlieku bahníc k produkcii mlieka na vybranej farme</p> <p>Vršková, M., Tančin, V., Mačuhová, L., Uhrinčať, M., Oravcová, M.</p> |
| <p>Zmeny v mikrobiote počas procesu kvasenia vína vo vzťahu k tyramínu</p> <p>Výrostková, J., Regecová, I., Semjon, B., Bartkovský, M., Očenáš, P., Šul'áková, L., Marcinčák, S.</p> |
| <p>Profil aminokyselín králičieho masa v závislosti na pohlaví</p> <p>Zapletal, D., Straková, E., Kutlvašr, M.</p> |
| <p>Hygienicko-legislatívne aspekty prevádzkovania nápojových automatov</p> <p>Zeleňáková, L.</p> |
| <p>Vplyv podmienok fritovania na tepelno-oxidačné zmeny repkového oleja a obsah mastných kyselín v zemiakových hranolčkoch</p> <p>Zeleňáková, L., Gabašová, M., Gálik, B., Kolesárová, A., Mrázová, J., Kopčeková, J.</p> |
| <p>Porovnanie obsahu dusičnanov v red'kovke siatej (<i>Raphanus sativus</i>) od rôznych producentov</p> <p>Zeleňáková, L., Jakobová, S., Benešová, L., Kolesárová, A.</p> |
| <p>Faktory ovlivňující udržení teploty transportovaných vzorků baleného čerstvého masa</p> <p>Zouharová, A., Bartáková, K., Bursová, Š., Necidová, L.</p> |

Sponzoři



Mediální partner konference



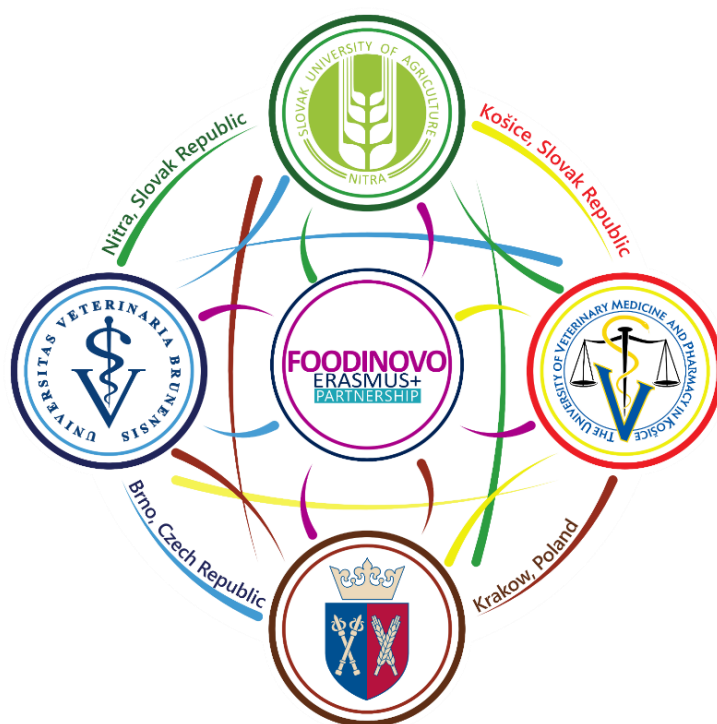
Konference je organizována za podpory Koordinačního místa pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA při Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. Děkujeme!



Konference byla podpořena projekty

Visegrad Fund

Sustainable Beekeeping in the Visegrad Group
project no. 22220064



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333