



VETERINÁRNÍ A FARMACEUTICKÁ UNIVERZITA BRNO

Fakulta veterinární hygieny a ekologie

Ústav hygieny a technologie vegetabilních potravin

Oddělení mikroskopických a jiných vyšetřovacích metod

Laboratoř pro vyšetřování potravin

Zkušební laboratoř č. 1660 akreditovaná ČIA

Školení v detekci strojně odděleného masa

Dne: 12.5.2014

Místo konání: Ústav hygieny a technologie vegetabilních potravin, Palackého tř. 1/3, 612 42 Brno

Cílem školení je zavedení jednotné metodiky pro vyšetřování masných výrobků na přítomnost strojně odděleného masa histochemickým barvením alizarinová červeň a jednotný postup při analýze strojně odděleného masa jako suroviny.

Náplň školení:

Zahájení	8:00-8:15	Úvodní slovo děkanky FVHE
Přednáška	8:15-8:45	Možnosti detekce SOM ve výrobcích
Workshop	8:45-9:30 9:30-10:30	Příprava vzorků pro analýzu SOM Správný postup pro barvení alizarinovou červeň
Coffee break	10:30-10:45	
Workshop	10:45-11:30	Vyhodnocování a interpretace výsledků
Oběd	11:45-12:45	
Přednášky	13:00-13:45 13:45-14:30	Analýza strojně odděleného masa jako suroviny Chyby při průkazu SOM ve výrobcích
Coffee break	14:30-14:45	
Přednášky	14:45-15:30 15:30-16:15	Kvantitativní analýza SOM ve výrobcích Validace histologických metod
Volná diskuse	16:15-17:00	
Ukončení	17:00	

Kontaktní osoba:

MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.

email: vysetrovanipotravin@vfu.cz

Tel. 541 562 704

Závazná přihláška

k účasti na konferenci

Školení v detekci strojně odděleného masa

12.5.2014

Jméno a příjmení, titul:

.....

Adresa:

.....

.....

.....

PSC: Tel.:

E-mail:.....

Platba bude hrazena

hotově

převodem na účet

Platbu na účet provedte:

č. účtu: 154568547/0300,var. Symbol: 2210292211

SWIFT: CEKOCZPP, IBAN: CZ74 0300 0000 0001 5456 8547

Platba vložného Kč **1.200,-** (včetně DPH 21 %) byla provedena z účtu:.....

Datum:

Podpis účastníka:

Razítko

Pozn.

Občerstvení a oběd jsou součástí vložného