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 Tláskal, CSc.; Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.

Program:

9:30-9:40	Aktivity Společnosti pro výživu MUDr. Petr Tláskal, 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 Tláskal, 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)

Vložné: 1.500,- Kč bez DPH (pro členy Společnosti pro výživu 1.250,- Kč bez DPH)
zahrnuje občerstvení a oběd formou studeného bufetu.
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.