

## Pozvánka na Workshop pro odbornou veřejnost III

Účast je **BEZPLATNÁ**.

Událost proběhne on-line a odkaz na připojení bude zaslán s předstihem.

Workshop bude zaměřen na téma reformulací potravin ve vybraných oblastech. V rámci workshopu budete mít možnost dozvědět se novinky o aktuálním tématu reformulací potravin a setkat se s odborníky z potravinářství.

**Neváhejte a přijďte se dozvědět novinky o zajímavém tématu, které je aktuální v ČR i v Evropě!**

ČAS	TÉMA	TĚŠÍ SE NA VÁS PŘEDNÁŠEJÍCÍ
15:30-15:45	Reformulace sýrů – snižování obsahu soli v dohřívaných sýrech	Ing. Irena Němečková, Ph.D., Ing. Šárka Trešlová, Jan Forejt, Zdeněk Švandrlík (Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.), Ing. Vojtěch Kružík, Ph.D. (VŠCHT Praha)
15:45-16:00	Reformulace masných výrobků – snížení podílu soli a co dál?	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (VETUNI)
16:00-16:15	Reformulace pekařský výrobků – Jemné pečivo a možnosti reformulací	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. Ing. Pavel Skřivan, CSc. (VŠCHT Praha)
16:15-16:30	Diskuse k tématu reformulací	