



ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S.

a



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná

**dne 31. května 2022 od 14:30 hod.**

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.

na téma:

## **PŘÍRODNÍ ANTINUTRIČNÍ A TOXICKÉ LÁTKY V POTRAVINÁCH A MOŽNOSTI SNÍŽENÍ JEJICH PŘÍJMU**

**Přednášející**

**Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.**

**VŠCHT**

Těšíme se na Vaši účast!

**Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.**  
**předsedkyně ČPS z. s.**

**Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.**  
**ředitel ÚZEI**

**Ing. Ilona Mrhálková, v. r.**  
**tajemnice Programové rady**  
**ÚZEI**

*Změna programu vyhrazena.*

Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.

*Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644*

## **ABSTRAKT**

V přednášce budou popsány nejčastěji se vyskytující přírodní antinutriční látky, např. inhibitory trávicích enzymů, látky snižující využitelnost některých živin (vápníku, železa aj.) a přírodní toxické látky např. solanin, tomatin, fytoestrogeny, látky ovlivňující činnost štítné žlázy, amygdalin aj.

Budou uvedeny jejich zdroje, působení na lidský organizmus a možnosti jejich odstranění při přípravě pokrmů. Povědomost o těchto látkách a možnostech minimalizace jejich příjmu, zejména jejich odstranění nebo alespoň snížení obsahu při přípravě pokrmů, je v naší populaci malá.