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

1. DEN	25. říjen 2023
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 Rybnikár, 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

2. DEN – ODBORNÁ ČÁST (AULA)	26. říjen 2023
9:00	Přednášky
	Patulin – 80 let výzkumu mykotoxinu významného pro veřejné zdraví doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.
	Plantaricin-produkující kmeň *Lactiplantibacillus plantarum* LP17/1, sľubné 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**

2. DEN – HISTORICKÁ ČÁST (AULA)	26. říjen 2023
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., Jakabová, S., Zajác, P., Čapla, J., Čurlej, J.
Vliv přídavku 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., Uhrinčať, M., Vršková, M.
Vybrané chemické a procesné kontaminanty potravín Golian, J., Jakabová, 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 senzorických vlastností čerstvých syrov zo Slovenskej produkcie Jakabová, 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., Dzurjovčin, 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.

Súčasné metódy stanovenia mykotoxínov v potravinách Koréneková B., Jevinová, P.
Vzájomný vzťah medzi biogénnymi amínmi a prítomnosťou *Metschnikowia pulcherrima* počas procesu fermentácie vína Kováčová, M., Regecová, I., Výrostková, J., Semjon, B., Marcinčák, S., Očenáš, P.
Organizácia a vykonávanie úradných kontrol zvierat a tovaru vstupujúcich do Európskej únie z tretích krajín Kožárová, I., Jevinová, P., Marcinčák, S., Hriciková, S.
Analýza salámů Paprikáš pomocí FT-NIR spektrometrie Králová, M., Bartáková, K., Ježek, F., Kameník, J.
Drůbeží maso v systému RASFF Křištofová, K., Javůrková, Z., Pospiech, M.
Zavedení a validace PCR metody ke stanovení vybraných producentů aflatoxinů a ochratoxinu A izolovaných z potravin Kýrová, V., Ostrý, V., Ruprich, J.
Surové kozie mlieko, zdroj prospešného kmeňa *Lacticaseibacillus paracasei* LP12/1 Lauková, A., Ščerbová, J., Focková, V., Tomáška, M., Pogány Simonová, M.
Vplyv sezóny narodenia prvôstok na ich produkciu a kvalitu mlieka Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Oravcová, M.
Vzťah medzi vybranými morfologickými vlastnosťami vemena, kvalitou a kvantitou mlieka pri bahniciach plemena slovenská dojná ovca Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Uhrinčať, M., Gancárová, B.
Senzorické vlastnosti hydinového mäsa po skrmovaní humínových látok a fermentovaného produktu obohateného o významné mastné kyseliny Makiš, A., Semjon, B., Bartkovský, M., Reitznerová, A., Mesarčová, L., Benešová, L., Marcinčák, S.
Dynamika karotenoidov počas spracovania rajčiaka na rajčiakový pretlak Mendelová, A., Mendel, Ľ., Golian, J., Kolesárová, A., Solgajová, M.
Srovnání vybraných výživových parametrů rostlinných nápojů a kravského mléka Měřínská, Z., Horáková, K., Řehůřková, I., Ruprich, J.
Citlivost původců mikrobiálního kažení masa vůči vybraným esenciálním olejům Mojžyšková, M., Hulánková, R.
Účinok pravidelnej konzumácie aróniovej šťavy na rizikové faktory kardiovaskulárnych ochorení u žien v postmenopauzálnom období Mrázová, J., Kolesárová, A., Kopčeková, J., Zeleňáková, L.

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

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

Sponzoři

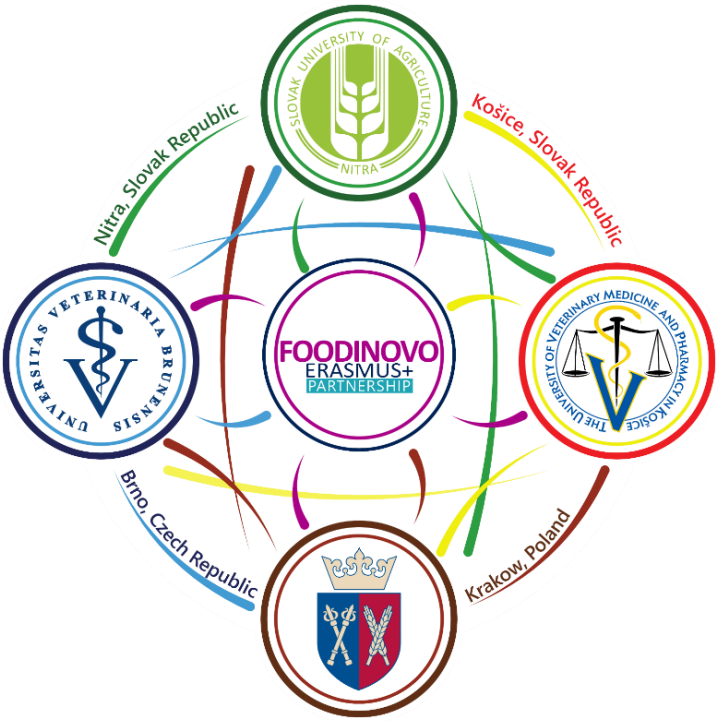
Mediální partner konference

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
projetct no. 22220064



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

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333