



Státní
veterinární
správa



Veterinární univerzita Brno
FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE
Státní veterinární správa ČR

pořádají

12. – 13. 10. 2022

konferenci

Hygiena a technologie potravin

LI. Lenfeldovy a Höklovy dny



MÍSTO KONÁNÍ:

Aula

Veterinární univerzita Brno

Palackého tř. 1946/1

612 42 Brno

1. DEN		12. říjen 2022
8:00 Registrace účastníků		
9:00	Zahájení konference děkanka FVHE doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	
9.10	Zdravice rektora VETUNI prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D. MBA	
9:30	Spolupráce MENDELU a VETUNI rektor MENDELU prof. Dr. Ing. Jan Mareš	
9:50	Předání ocenění fakulty na návrh SVS ČR MVDr. Jan Váňa a doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	
11.30	Nové studijní programy na FVHE doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	
11:40 Pauza na kávu		
12:00 Blok přednášek		
Aktuální zdravotní problematika potravin živočišného původu MVDr. Jan Váňa		
Aktuální výsledky úředních kontrol provedených SZPI v maloobchodu v roce 2022 Ing. Miloš Kavka		
Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2030 Ing. Jitka Götsová		
Spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin Ing. Petr Beneš		
13:20 – 14:30 Polední pauza		
14:30 Odpolední blok přednášek		
Aktuální změny v potravinářské legislativě MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.		
Hmyz ako nová potravina s akcentom na právny poriadok Slovenskej republiky Mgr. Samuel Rybníkár, PhD.		
Dozor nad chovem hmyzu a nad potravinami s přídavkem hmyzu MVDr. Jana Horňáčková / MVDr. Lenka Sedláčková		
15:45 Pauza na kávu		
16:00 Pokračování odpoledního bloku přednášek		
Nutriční hodnota hmyzu a jeho přijímání konzumenty prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.		
Metody průkazu hmyzu v potravinách Ing. Kateřina Šebelová		
Preventivní a nápravná opatření proti výskytu shiga toxin produkujících <i>Escherichia coli</i> (STEC) v tatarském bifteku doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA		
17:15 Ukončení 1. dne konference		
19:00 SPOLEČENSKÝ VEČER s hudbou se uskuteční v hotelu Avanti		

2. DEN – ODBORNÁ ČÁST (AULA)	13. říjen 2022
9:00 Přednášky	
Mykotoxiny a toxigenní plísně v potravinách: aktuální informace a výzvy doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.	
Polycyklické aromatické uhlovodíky v potravinách živočišného původu MVDr. Denisa Černická / Ing. Kamila Novotná Kružiková, Ph.D.	
Vliv porušení teploty při transportu na vybrané jakostní parametry filetů tresky obecné doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	
Vliv zpracování a přirozené variability na kvalitativní parametry produktů z rybízu Ing. Tereza Podskalská	
10:30 Ukončení odborné části konference	

2. DEN – HISTORICKÁ ČÁST (AULA)	13. říjen 2022
11:00 Zahájení historické části konference – děkanka FVHE doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	
Pohled do historie veterinární hygieny doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.	
K historii cukrářského řemesla MVDr. Šárka Hejlová, CSc.	
doc. RNDr. Miroslav Polster, CSc.: 30 let od tragické smrti doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.	
12:30 Diskuse, ukončení historické části konference	

Konference byla podpořena Koordinačním místem pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA při Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. Děkujeme!



SEZNAM POSTERŮ

Oxidační stav kachní kůže z bio a z konvenčního chovu během skladování na vzduchu a ve vakuovém balení Abdullah, FAA, Buchtova, H.
Výskyt toxických prvků v kravskom mlieku z vybraných fariem na Slovensku Almášiová, S., Toman, R., Pšenková, M., Tančín, V., Mikláš, Š.
Rychlost přizpůsobení teplotě vnějšího prostředí balených filetů tresky obecné Bartáková, K., Bursová, Š., Skočková, A., Necidová, L., Haruštiaková, D., Klimešová, M.
Vplyv macerácie hrozna na kvalitu vína Sauvignon Bartkovský, M., Semjon, B., Miščíková, A., Mesarčová, L., Šul'áková, L., Marcinčák, S
Ovlivnění doporučeného denního příjmu sodíku méně diskutovanými zdroji potravin Bednář, J.
Prehľad potravinových podvodov týkajúcich sa rýb a morských plodov vo svete Benešová, L., Jakobová, S., Zajác, P., Čapla, J., Čurlej, J., Semjon, B., Golian, J.
Porovnání dvou různých metod stanovení sířičitanů v ovoci a zelenině Bhujel, N. K.; Podskalská, T.; Asare, E. O.; Kružík, V.; Čížková, H.
Hodnocení obsahu vitaminů ve vztahu k původu medu Dluhošová, S., Hromčíková, J.
Stanovení barevných parametrů u vybraných druhů párků Doležalová, J., Motalová, G.
Úvod do optimalizácie stanovenia celkovej mikrobiologickej kvality surového kozieho mlieka metódou laserovej prietokovej cytometrie Drončovský, M., Tomáška, M., Kološta, M.
Bakterie rodu <i>Pseudomonas</i> v mletém hovězím mase: dokáže je resveratrol zastavit? Dušková, M., Kameník, J., Dorotíková, K., Král, O
Analýza fyzikálnych a chemických rizík vo výrobkoch z ovocia a zeleniny Fikselová, M., Zelenajová, A.M., Rybníkár, S., Zelenáková, L.
Obsah akrylamidu v zemiakových hranolčekoch primárne určených pre gastronomické prevádzky Gabašová, M., Zelenáková, L., Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská, V.
Prieskum spotrebiteľského vnímania nutričnej kvality potravín so zameraním sa na FOPL systém Nutri-score Gažarová, M.

<p>Texturálne vlastnosti tresky aljašskej ako suroviny pre výrobu rybích výrobkov</p> <p>Golian, J., Benešová, L., Ondruš, L., Škrada, M. S., Jakobová, S.</p>
<p>Vplyv rastlinných silíc na celkový počet mikroorganizmov mletého bravčového mäsa</p> <p>Gondeková, M., Huba, J., Záhradník, M., Peškovičová, D., Sebeš, J., Oroszová, B., Hlebová, M.</p>
<p>Primárny skrining výskytu zástupcov čeľade <i>Enterobacteriaceae</i> v prostredí výroby rôznych druhov syrov</p> <p>Hanzelová, Z., Dudriková, E., Zahumenská, J., Výrostková, J., Kováčová, M.</p>
<p>Vliv zrání žitného kvasu na alergenní potenciál lepku</p> <p>Havlová, L., Šebesta, J., Bartlová, M., Pospiech, M., Tremlová, B.</p>
<p>Vplyv fermentovaných produktov a humínových látok na prítomnosť reziduí salinomycínu v tkanivách hydiny</p> <p>Hriciková, S., Kožárová, I., Marcinčák, S.</p>
<p>Využití izoelektrické fokusace při identifikaci druhově specifických markerů proteinů v rybách</p> <p>Jakabová, S., Benešová, L., Zajác, P., Čapla, J., Čurlej, J., Semjon, B., Golian, J.</p>
<p>Kontaminácia korenia majorán druhmi rodu <i>Aspergillus</i></p> <p>Jevinová, P., Regecová, I., Pipová, M.</p>
<p>Vplyv mesiaca výroby na chuťový profil tradičných slovenských syrov pomocou metódy dočasnej dominancie vnemov</p> <p>Joanidis, P., Vietoris, V., Štefániková, J.</p>
<p>Kvalita obohatených slepičích vajec</p> <p>Kabourková, E., Vojtěchová, K.</p>
<p>Reologické vlastnosti pšeničnej múky s prídavkom muchovníka jelšolistého (<i>Amelanchier alnifolia</i> Nutt.)</p> <p>Kolesárová, A., Solgajová, M., Mendelová, A., Zeleňáková, L., Kopčeková, J., Mrázová, J.</p>
<p>Benefity konzumácie rakytníkovej šťavy na antropometrické parametre žien v produktívnom veku</p> <p>Kopčeková, J., Mrázová, J., Jančichová, K., Bihari, M., Fatrcová-Šramková, K., Kolesárová, A., Zeleňáková, L.</p>
<p>Účinok fermentovaného krmiva a humínových látok na postmortálne zmeny mäsa kurčiat</p> <p>Koréneková, B., Kožárová, I., Reitznerová, A., Semjon, B., Marcinčák, S., Klempová, T.</p>
<p>Vplyv sezónnych zmien na bod tuhnutia mlieka</p> <p>Kováčová, M., Dudriková, E., Výrostková, J., Zahumenská, J., Hanzelová, Z.</p>
<p>Úradná kontrola produktov živočíšneho pôvodu v kontexte nového legislatívneho rámca Európskej únie</p> <p>Kožárová, I.</p>

<p>Zhodnotenie príjmu tukov u osôb konzumujúcich pekárenskú výrobku s obsahom lepku</p> <p>Lenártová, P., Gažarová, M., Mrázová, J., Kopčeková, J., Habánová, M., Jurášová, K.</p>
<p>Vplyv počtu somatických buniek na kvalitu a kvantitu mlieka</p> <p>Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J., Uhrinčať M.</p>
<p>Sledování koncentrace zinku v různých typech masa</p> <p>Macharáčková, B., Veselá, Š.</p>
<p>Vplyv humínových látok a fermentovaných krmív obohatených o významné mastné kyseliny na kvalitu prsnej svaloviny brojlerových kurčiat</p> <p>Makiš, A., Bartkovský, M., Reitznerová, A., Semjon, B., Slaný, O., Klemková, T., Bujňák, L., Marcinčák, S.</p>
<p>Zvyšovanie nutričnej kvality dehydratovaných rajčiakov ošetrením pred sušením</p> <p>Mendelová, A., Mendel, L., Zelenáková, L., Kolesárová, A., Solgajová, M.</p>
<p>Vplyv probiotík a humínových látok pridaných do krmiva brojlerových kurčiat na konverziu krmiva a jatočnú výťažnosť</p> <p>Mesarčová, L., Reitznerová, A., Makiš, A., Semjon, B., Bartkovský, M., Nagy, J., Marcinčák, S.</p>
<p>Vplyv pravidelnej konzumácie aróniovej šťavy na antropometrické parametre žien s nadváhou a obezitou</p> <p>Mrázová, J., Kopčeková, J., Zelenáková, L., Kolesárová, A.</p>
<p>Sledování celkového počtu mikroorganismů u vzorků tresky obecné s ohledem na porušení teploty při transportu</p> <p>Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Skočková, A., Bartáková, K., Klimešová, M.</p>
<p>Vzťah medzi počtom somatických buniek a produkciou kravského mlieka resp. obsahom zložiek a faktory ovplyvňujúce ich variabilitu</p> <p>Oravcová, M., Čobirka, M., Tančin, V.</p>
<p>Detekcia <i>Metschnikowia pulcherrima</i> počas procesu fermentácie vína vo vzťahu k obsahu biogénnych amínov</p> <p>Regecová, I., Semjon, B., Výrostková, J., Marcinčák, S., Bartkovský M.</p>
<p>Vplyv probiotík a humínových látok na kvalitu kuracieho mäsa</p> <p>Reitznerová, A., Mesarčová, L., Makiš, A., Koreneková, B., Bartkovský, M., Nagy, J., Semjon, B., Bujňák, L., Marcinčák, S.</p>
<p>Vplyv enzymatického preparátu vo výžive nosníc na kolorimetrické parametre produkovaných vajec</p> <p>Semjon, B., Jevinová, P., Bartkovský, M., Olešáková M., Marcinčák, S.</p>
<p>Hodnotenie sladovníckej kvality vybraných odrôd jačmeňa jarného</p> <p>Solgajová, M., Kolesárová, A., Zelenáková, L., Mendelová, A.</p>
<p>Detekce <i>Salmonella</i> spp. v ready-to-eat potravinách</p> <p>Šťástková, Z., Furmančíková, P., Navrátilová, P., Steinhäuserová, I.</p>
<p>Vzťah medzi tokom mlieka z vemena a počtom somatických buniek v mlieku dojnic</p> <p>Tančin V., Uhrinčať, M., Mačuhová, L., Vršková, M., Čobirka, M., Sláma, P.</p>

<p>Aplikace indikátorů jako inteligentního balení masa</p> <p>Těšíková, K., Steinhauserová, I., Dordevic, D.</p>
<p>Mastitidy v chove kôz</p> <p>Tvarožková, K., Tančin, V., Uhrinčať, M., Mačuhová, L.</p>
<p>Kvalita kozieho mlieka pri nákupe malého množstva konečným spotrebiteľom</p> <p>Uhrinčať, M., Uhrinčaťová, J., Tančin, V., Vršková M., Čanigová, M.</p>
<p>Mikrobiologické hodnotenie kyselosti srážených sýrů v průběhu skladování</p> <p>Vávrová, R., Seidlová, A., Kalhotka, L., Saláková, A.</p>
<p>Výskyt a detekce <i>Salmonella</i> spp. u jatečných prasat</p> <p>Veselá, H., Furmančíková, P., Dušková, M., Papírníková, Š., Pleskačová, K., Kameník, J.</p>
<p>Přirozený biologicky aktivní protein mléka</p> <p>Vorlová, L., Navrátilová, P., Bartáková, K., Hanuš, O., Nejezchlebová, H., Dluhošová, S.</p>
<p>Somatické bunky a mikrobiologická kvalita kozieho a ovčieho mlieka na vybraných farmách</p> <p>Vršková, M., Tančin, V., Mačuhová, L., Uhrinčať, M., Tvarožková, K.</p>
<p>Mikrobiológia bezhistamínových vín</p> <p>Výrostková, J., Regecová, I., Semjon, B., Bartkovský, M., Marcinčák, S.</p>
<p>Analýza hrudkového syra v rôznych podmienkach výroby</p> <p>Zahumenská, J., Výrostková, J., Kováčová, M., Dudriková, E., Hanzelová, Z.</p>
<p>Zmeny texturálnych vlastností zemiakových hranolčekov vplyvom fritovania</p> <p>Zeleňáková, L., Gabašová, M., Benešová, L., Jakabová, S.</p>
<p>Uchovávanie cíceroých nátierok z pohľadu mikrobiologickej bezpečnosti</p> <p>Zeleňáková, L., Kolesárová, A., Mendelová, A., Fikselová M., Solgajová M.</p>
<p>Analýza nedostatkov pri výrobe a predaji zmrzliny vo vybranom okrese na Slovensku</p> <p>Zeleňáková, L., Mrázová J., Gažarová M., Kopčeková, J., Lenártová P.</p>
<p>Mlieko a syry ako potenciálny faktor prenosu kliešťovej encefalitídy na Slovensku</p> <p>Zeleňáková, L., Zajác, P.</p>
<p>Hodnotenie změn složení ochranné atmosféry baleného mletého masa během doby použitelnosti</p> <p>Zouharová, A., Bartáková, K., Bursová, Š., Necidová, L., Haruštiaková, D., Klimešová, M.</p>

Sponzoři



Mediální partner konference

