

Pozvánka na závěrečný seminář pro laickou spotřebitelskou i odbornou veřejnost

Praha: 11. 10. 2023, 10:00-15:00, Národní zemědělské muzeum, Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

Účast je BEZPLATNÁ.

Více informací a možnost přihlášení naleznete: <https://ukp.vscht.cz/kurzy/kurzy-a-seminare>

Seminář bude zaměřen na výsledky projektu věnovaném reformulacím potravin ve vybraných oblastech. V rámci semináře budete mít možnost dozvědět se výsledky – reformulace, kterých bylo dosaženo a které budou uvedeny do výroby a rozšíří sortiment reformulovaných potravin

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

ČAS	TÉMA	TĚŠÍ SE NA VÁS PŘEDNÁŠEJÍCÍ
09:30-10:00	Registrace	
10:00-10:30	Závěrečné slovo k řešenému projektu	doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha)
10:30-11:00	Reformulované výrobky a jejich využití v nutriční terapii	Bc. Barbora Slanařová, Mgr. Věra Andrášková, Masarykův onkologický ústav
11:00-11:45	Reformulace masných výrobků – čeho jsme dosáhli v rámci řešení projektu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (VETUNI)
11:45-12:15	Přestávka na oběd	
12:15-13:00	Závěrečné zhodnocení reformulace pekařských výrobků	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. Ing. Pavel Skřivan, CSc. (VŠCHT Praha)
13:00-13:45	Závěrečné zhodnocení reformulace sýrů	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)
13:45-14:15	Výsledky projektu: reformulované normy v rámci systému Českých cechovních norem	Ing. Magdaléna Hrubá (CZPVI)
14:15-14:45	Diskuse a závěrečné shrnutí	Řešitelé projektu