

## Pozvánka na Seminář pro laickou spotřebitelskou i odbornou veřejnost

**Praha: 07. 09. 2022, 10:00-14:30, Národní zemědělské muzeum, Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7**

**Brno: 13. 09. 2022, 10:00-14:30, pavilon profesora Lenfelda (budova č. 12) VETUNI Brno**

**Účast je BEZPLATNÁ.**

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

Seminář bude zaměřen na téma reformulací potravin ve vybraných oblastech. V rámci semináře 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
09:30-10:00	Registrace	
10:00-10:30	Úvodní slovo a novinky v projektu	doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha)
10:30-11:00	Praha: Komplexní přístup k optimálnímu stravování	Eva Chocenská, lektorka STOB
10:30-11:00	Brno: Reformulované výrobky a jejich využití v nutriční terapii	Bc. Barbora Slanařová, Mgr. Věra Andrášková, Masarykův onkologický ústav
11:00-11:30	Méně tuku i méně soli v reformulovaných tepelně opracovaných masných výrobcích: vliv na kvalitu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (VETUNI)
11:30-12:30	Přestávka na oběd	
12:30-13:00	Nové trendy úpravy sensorických a nutričních vlastností pekařských výrobků	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. Ing. Pavel Skřivan, CSc. (VŠCHT Praha)
13:00-13:30	Snižování obsahu soli v lisovaných bílých sýrech	Ing. Irena Němečková, Ph.D., Ing. Šárka Trešlová, Jan Forejt, Zdeněk Švandrlík (Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.), Ing. Vojtěch Kružík, Ph.D., Ing. Štěpán Marhons, doc. Ing. Jiří Štětina, CSc. (VŠCHT Praha)
13:30-14:00	Přestávka na kávu	
14:00-14:30	Reformulace potravin v rámci systému Českých cechovních norem Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek 2022	Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (VŠCHT Praha) Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.)