

ODBORNÝ SEMINÁŘ PRO VEŘEJNOST

Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně chemické vlastnosti pekařských výrobkůÚčast je **BEZPLATNÁ**.

- Termín: středa 24. května 2023 od 12.30 h
- Místo konání: posluchárna BIII, VŠCHT Praha, Technická 3, budova B (přízemí)
- Příspěvek (přednáška): 40 min + 5 min diskuse
- Občerstvení: ochutnávka a sensorická analýza reformovaných pekařských výrobků

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
12:30-12:45	Zahájení semináře, úvodní slovo	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.
12:45-13:30	Reformulace – trendy v pekárenské technologii	Ing. Pavel Skřivan, CSc.
13:30-14:15	Procesní kontaminanty v cereálních výrobcích	Ing. Beverly Hradecká, Ph.D.
14:15-14:45	Přestávka na kávu	
14:45-15:30	Modelování a optimalizace spotřeby energie v pekárenské výrobě	Ing. Tomáš Svoboda
15:30-16:15	Možnosti zvyšování obsahu vlákniny v pekařských výrobcích	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.
16:15	Zakončení semináře	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

Registrace na seminář proběhne formou zaslání e-mailové zprávy v následujícím formátu:

Mám zájem o účast na semináři dne 24.5.2023.

Jméno, příjmení, název společnosti.

Váš osobní kontakt: mobil, email.

Registraci (zájem o účast) zašlete prosím na e-mail: marcela.slukova@vscht.cz do 30.4.2023 do 17 h.