

Pozvánka na pro odbornou i laickou veřejnost!

Workshop 2022: Nové trvale udržitelné způsoby zpracování a využití tuzemských olejnin



30. 11. 2022, 10:00-13:00



Počernická 272/96, 108 00 Praha 10 – Malešice



REGISTRACE: [Workshop 2022](#), workshop je ZDARMA

Workshop bude zaměřen na téma olejů a jejich zpracování. Informační, vzdělávací výroční workshop pro odbornou a laickou veřejnost zaměřený na podporu konzumace tuzemských olejů zpracovaných metodou zastudena, i pro tepelné zpracování.

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 | |
| 10:00-10:15 | Úvodní slovo o projektu | doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha) |
| 10:15-10:45 | Jak je řepkový olej historicky vnímán spotřebiteli v ČR? | doc. Ing. Jiří Brát, CSc. (VŠCHT Praha) |
| 10:45-11:10 | Výživová gramotnost spotřebitelů ve vybraných olejích a tucích | Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací) |
| 11:10-11:40 | Přestávka na kávu | |
| 11:40-12:10 | Determinanty oxidační stability surových rostlinných olejů | prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. (VŠCHT Praha) |
| 12:10-12:40 | Vliv procesů získávání rostlinných olejů na jejich kvalitu | doc. Ing. Jan Kyselka, Ph.D. (VŠCHT Praha) |
| 12:40-13:00 | Výživová a sensorická charakteristika řepkových olejů | doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D. Ing. Vojtěch Kružík, Ph.D. |
| 13:00-13:15 | Diskuse o projektu a jeho dalších cílech | |

Projekt č. QK22010135 Nové trvale udržitelné způsoby zpracování a využití tuzemských olejnin je podpořen z „Programu aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017-2025:

ZEMĚ“