

Pozvánka na Workshop pro odbornou veřejnost

09. 11. 2022, 15:30-17:00, Počernická 272/96, 108 00 Praha 10 – Malešice nebo ON-LINE

Workshop bude zaměřen na téma reformulací potravin ve vybraných oblastech. V rámci workshopu budete mít možnost dozvědět se novinky o aktuálním tématu reformulací potravin.

Přihlášení na e-mail Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.: gabrovska@foodnet.cz

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

ČAS	TÉMA	TĚŠÍ SE NA VÁS PŘEDNÁŠEJÍCÍ
15:30-15:40	Úvodní slovo a novinky v projektu	doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha)
15:40-16:00	Méně tuku i méně soli v reformulovaných tepelně opracovaných masných výrobcích: vliv na kvalitu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (VETUNI)
16:00-16:20	Reformulace pekařských výrobků	doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. (VŠCHT Praha)
16:20-16:40	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)
16:40-17:00	Diskuse s odbornou veřejností	