

Odborná konference „Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě“

pořádají

Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzity Brno

a

Fakulta technologická, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

v rámci řešení projektu **QK1920190 Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě: vliv vlastností čerstvého masa, použitého zařízení a parametrů kulinární úpravy**
(Program aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017–2025, ZEMĚ)

konference se uskuteční prostřednictvím aplikace MS Teams v úterý 25. května 2021

Program konference:

- 9:00–9:05 zahájení konference, představení programu konference (Josef Kameník, VFU Brno)
- 9:05–9:45 **Vlastnosti čerstvého masa významné pro kulinární zpracování** (Josef Kameník, VFU Brno)
- 9:45–10:15 **Hmotnostní ztráty vepřového masa po tepelné úpravě** (Blanka Macharáčková, VFU Brno)
- 10:15–11:00 **Moderní technologie pro kulinární zpracování masa: Konvektomat RATIONAL iCombi** (Jindřich Švestka, Rational Czech Republic s.r.o.)
- 11:00–11:30 **Hmotnostní ztráty hovězího masa po tepelné úpravě** (František Ježek, VFU Brno)
- 11:30–12:15 **Moderní technologie pro kulinární zpracování masa: multifunkční pánev RATIONAL iVario** (Jindřich Švestka, Rational Czech Republic s.r.o.)
- 12:15–12:45 **Hmotnostní ztráty drůbežího masa po tepelné úpravě** (Robert Gál, UTB Zlín)
- 12:45–13:15 **Masité pokrmy sous-vide a sporogenní bakterie** (Kateřina Dorotíková, VFU Brno)
- 13:15–13:45 **Použití varných obalových materiálů CRYOVAC® při tepelné úpravě masa** (Jan Müller, Sealed Air s.r.o.)
- 13:45–14:30 **Moderní technologie pro kulinární zpracování masa: iKitchen a Connection Cooking – multifunkční kuchyně 21. století** (Jindřich Švestka, Rational Czech Republic s.r.o.)



Účast na konferenci je bezplatná.

Zájemce prosíme o nahlášení své účasti u Ing. Jany Doležalové, Ph.D., na adrese: dolezalovaj@vfu.cz

**Registrovaní účastníci
obdrží e-mailem informaci o připojení na akci.**