

Potravinářská komora České republiky, Výbor pro kvalitu potravin a Platforma pro alternativní potraviny a nápoje při České technologické platformě pro potraviny si Vás dovoluují pozvat na seminář

## „Nové trendy v potravinářství“

který se uskuteční 7. prosince 2022 od 9.00 hodin

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., velký sál,  
Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

### PROGRAM SEMINÁŘE

Prezence 8.30 – 9.00 hod.

Dopolední blok 9.00 – 12.15 hod., moderuje: *Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.*

- |               |                                                                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.00 – 9.15   | Úvodní slovo: <i>Ing. Dana Večeřová – prezidentka PK ČR, Ing. Miroslav Koberna, CSc., ředitel pro programování a strategii PK ČR</i>                 |
| 9.15 – 9.45   | Alternativní potraviny a jejich budoucnost ( <i>Mgr. Adéla Pad'ourková</i> )                                                                         |
| 9.45 – 10.15  | Správná terminologie alternativních potravin ( <i>Ing. Martin Krystián – OLMA, a.s., Platforma pro alternativní potraviny a nápoje</i> )             |
| 10.15 – 10.45 | Udržitelné potravinové systémy ( <i>Ing. Jan Pivoňka, Ph.D., PK ČR</i> )                                                                             |
| 10.45 – 11.15 | Jsou stupně zpracování potravin výživovým problémem?? ( <i>Ing. Hana Střítecká, DiS., Ph.D.</i> )                                                    |
| 11.15 – 11.45 | Přehled rostlinných výrobků z pohledu výživové hodnoty ( <i>MUDr. Václava Kunová, Společnost pro výživu, z.s.</i> )                                  |
| 11.45 – 12.15 | Alternativy masa na bázi rostlinných bílkovin: módní trend, nebo nutnost pro budoucnost? ( <i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA, VETUNI Brno</i> ) |

Oběd 12.15 - 13.00 hod.

Odpolední blok 13.00 – 15.30 hod., moderuje: *Ing. Martin Krystián*

- |               |                                                                                                                          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.00 – 13.30 | Laboratorně pěstované maso, 3D tisk – výhody a nevýhody ( <i>doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D., VŠCHT</i> )                 |
| 13.30 – 14.00 | Srovnání mléčných a rostlinných alternativ z hlediska složení a výživy ( <i>doc. Ing. Šárka Horáčková, CSc., VŠCHT</i> ) |
| 14.00 – 14.30 | Aktuální trendy využití a zpracování obilovin ( <i>doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D., VŠCHT</i> )                         |
| 14.30 – 15.00 | Případná komerční sdělení                                                                                                |
| 15.00 – 15.30 | Shrnutí a závěr                                                                                                          |

### ZPŮSOB REGISTRACE

Svoji účast na semináři potvrďte, prosím, u paní Lenky Vondruškové ze sekretariátu PK ČR na e-mail: [vondruskova@foodnet.cz](mailto:vondruskova@foodnet.cz), a to **nejpozději do 1. prosince 2022. Během konference je možná prohlídka expozice NZM zdarma.**

Pro více informací kontaktujte D.Gabrovskou na e-mailu: [gabrovska@foodnet.cz](mailto:gabrovska@foodnet.cz) nebo telefonou: +420 296 411 192.

**Seminář je bezplatný.**