

Ústav analýzy potravin a výživy a Ústav sacharidů a cereálií si Vás dovoluují pozvat na konferenci

Bezpečná výživa 2021 - Trendy v cereální technologii

Sobota 27.11.2021

VŠCHT Praha, Technická 3, Praha 6 posluchárna **BII**

Program

	<i>Od 7,30</i>	<i>Registrace</i>	
	8,30	Zahájení konference	Doc. Ing. Jan Pánek, CSc., Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT Praha; Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D., Ústav sacharidů a cereálií, VŠCHT Praha
1	8,35 – 9,25	Prebiotika a střevní mikrobiom	MUDr. Jiří Vejmelka, Interní klinika 3. LF UK a FTN, Praha
	<i>9,25 – 9,35</i>	<i>Přestávka</i>	
2	9,35 – 10,20	Nové poznatky v etiologii a léčbě celiakie	doc. MUDr. Iva Hoffmanová, Ph.D., Interní klinika 3. LF UK a FNKV, Praha
3	10,20 – 11,00	Bezpečkové výrobky - trendy v pekárenské praxi	Ing. Marcela Herbstová, Jizerské pekárny s.r.o., Česká Lípa
	<i>11,00 – 11,20</i>	<i>Přestávka</i>	
4	11,20 – 12,00	Mykotoxiny v cereálních výrobcích na bázi ovsa	Doc. Ing. Milena Stránská, Ph.D., Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha
5	12,00 – 12,40	Jedlý hmyz: nová ingredience v cereálních výrobcích	Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc., Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha
6	12,40 – 12,55	Aktuální legislativa pro chov jedlého hmyzu	Prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D., Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky, ČZU Praha
	<i>12,55 – 14,00</i>	<i>Přestávka na oběd</i>	
7	14,00 – 14,45	Trendy v cukrářské výrobě	Ing. Eliška Petříková, Orkla Food Ingredients Česko s.r.o., Kněžves
	<i>14,45 – 14,55</i>	<i>Přestávka</i>	
8	14,55 – 15,35	Současné trendy ve vývoji a výrobě celozrnných mouk	Ing. Pavel Skřivan, CSc., Ústav sacharidů a cereálií, VŠCHT Praha
9	15,35 – 16,15	Vláknina - vlastnosti a použití v pekárenské technologii	Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D., Ústav sacharidů a cereálií, VŠCHT Praha
	16,15	Ukončení konference	Doc. Ing. Jan Pánek, CSc., Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

Prof. Ing. Jana Pulkrabová, Ph.D.

vedoucí Ústavu analýzy potravin a výživy

Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

vedoucí Ústavu sacharidů a cereálií