

Pozvánka na Seminář pro laickou spotřebitelskou i odbornou veřejnost I

19. 6. 2019 VFU Brno, posluchárna Farmacie I, 10:00-15:00

Seminář bude zaměřen na téma reformulací potravin ve vybraných oblastech.

V rámci semináře budete mít dozvědět se novinky o aktuálním tématu reformulací potravin. V neposlední řadě budete mít příležitost setkat se s odborníky z potravinářství.

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	
10:00-10:30	Úvodní slovo, co jsou reformulace potravin?	doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha)
10:30-11:10	Cíl reformulací potravin a zdravotní hlediska	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., MVDr. Halina Matějová (Mendelova univerzita v Brně, Masarykova univerzita)
11:10-11:40	Reformulace potravin: Mléko a mléčné výrobky	Ing. Irena Němečková, Ph.D. (Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.)
11:45-12:15	Reformulace potravin: Maso a masné výrobky	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (Veterinární a farmaceutická univerzita Brno)
12:15-13:00	Oběd	
13:00-13:30	Reformulace potravin: Pečivo	Ing. Marcela Sluková, Ph.D. (VŠCHT Praha)
13:30-14:00	Reformulace potravin: Nealkoholické nápoje	doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D. (VŠCHT Praha)
14:00-14:30	Cechovní normy a reformulace potravin	Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (VŠCHT Praha)
14:30-15:00	Závěrečné výrobky (prezentace prodáváných výrobků?)	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.)

Více informací a možnost přihlášení naleznete: ukp.vscht.cz/veda-a-vyzkum/granty/45706

Účast na výše uvedených akcích je **BEZPLATNÁ**.

