



Dovolujeme si Vás a Vaše spolupracovníky pozvat na workshop  
v rámci projektu QK1710156 s finanční podporou MZe / NAZV v programu ZEMĚ:

## Nové přístupy a metody analýzy pro zvýšení kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti mlékařských výrobků

který se bude konat ve čtvrtek 01. 10. 2020 od 10:00 hod. v posluchárně Bill  
na VŠCHT Praha (v přízemí budovy B), Technická 3/5, 166 28 Praha 6 – Dejvice.

### PROGRAM

10:00-10:15	Šviráková, E. (VŠCHT Praha), Němečková, I. (VÚM s.r.o.) Přivítání a úvodní slovo
10:15-10:35	Šviráková, E., Bambasová L., Krupinský, J. (VŠCHT Praha) Metody detekce bakteriálních biofilmů v potravinářství
10:35-10:55	Hanková, M., Čížková, H. (VŠCHT Praha) Využití olfaktometrie pro včasnou detekci vad mlékařských výrobků
10:55-11:15	Karpišková, R., Gelbíčová, T. (VUVeL v.v.i.) Perzistentní kmeny a jejich výskyt v potravinářských podnicích
11:15-11:45	Němečková, I., Havlíková, Š., Smolová, J., Hyršlová, I. (VÚM s.r.o.) Nežádoucí mikroorganismy – vybrané aspekty jejich rezistence a pronikání mlékařskými provozy
11:45-12:20	<b>Přestávka a občerstvení</b>
12:20-12:40	Buňková, L., Pachlová, V., Buňka F. (UTB Zlín) Rizika výskytu biogenních aminů v mlékařských výrobcích
12:40-13:00	Pelikánová, J., Kubiš, I. (BioIng s.r.o.) Měření soli v mlékařských výrobcích
13:00-14:00	Kopáček, J. (Českomoravský svaz mlékařský) Vady sýrů a faktory, které je ovlivňují
14:00	<b>Zakončení workshopu</b>

Z technických důvodů prosíme o předběžné potvrzení účasti na workshopu do **14. 9. 2020**  
na e-mail: [mariana.hankova@vscht.cz](mailto:mariana.hankova@vscht.cz)

V závislosti na aktuální situaci vývoje onemocnění COVID-19 si vyhrazujeme právo organizačních změn.  
Případné změny budou registrovaným účastníkům sděleny e-mailem.

**Účast na workshopu je zdarma.**

Těšíme se na setkání!

Za členy řešitelského týmu projektu QK1710156,

Ing. Eva Šviráková, Ph.D.  
VŠCHT Praha

Ing. Irena Němečková, Ph.D.  
Výzkumný ústav mlékařský s.r.o.