

## **PŘEDBĚŽNÝ PROGRAM**

XXXIX. symposia o nových směrech výroby a hodnocení potravin  
Skalský Dvůr 26. – 28.5.2008

### Pondělí dne 26.5.2008

#### **Referáty:**

Antioxidanty potravin  
Kvasnička F., Ševčík R.

Antioxidační kapacita systému a vliv volných radikálů na destruktivní procesy ve tkáni  
Votruba M., Kvasnička F.

Antioxidanty v lidském těle z pohledu biologie a medicíny kyslíkových radikálů  
Pláteník J.

Antioxidační aktivita v reakcích neenzymového hnědnutí  
Cejpek K., Velíšek J.

Antioxidanty v tukových emulzích  
Filip V., Hrádková I.

#### **Postery:**

Kvalita šunky po přidavku antioxidantů extrahovaných z rozmarýnu  
Svěrková R., Potůček T., Pipek P., Petrová M., Štřelcová O.

Využití fluidních extrakcí pro izolaci a stanovení přírodních antioxidantů  
Dobiáš P., Pavlíková P., Adam M., Ventura K., Královský J.

Antioxidant properties and effect of wheat bran on food oxidative stability  
Mikulajová A., Takácsová M., Brindzová L., Hybenová L.

Antioxidační aktivita fenolových kyselin cereálií  
Kováčová M., Malinová E.

Porovnanie antioxidačnej a radikál zhášajúcej aktivity extraktov plevnatých a nahých  
genotypov ovsa siateho  
Munková K., Brindzová L., Rapta P., Zalibera M.

Stanovenie fenolových kyselin v genotypoch ovsa siateho (*Avena sativa* L.)  
chromatografickými metodami  
Žemlička L., Brindzová L., Čertík M., Jakubík T.

Study of the biological activities in buckwheat extracts – antioxidant, antimicrobial and  
antimutagenic effects  
Mošovská S., Brindzová L., Mikulášová M., Mikušová L., Mikulajová A., Hybenová E.

Determination of total phenols and antioxidant activity in pseudocereal extracts evaluated by spectroscopic methods

Mikušová L., Brindzová L., Rapta P., Mošovská S., Zalibera M.

Pohanka tatarská a její využití v potravinách

Rysová J., Paulíčková I., Janovská D., Ouhrabková J., Gabrovská D.

Nutritional and organoleptic evaluation of wheat rolls supplemented with barely  $\beta$ -D-glucan, buckwheat and oat flour and effect of functional product on the serum total antioxidant status

Brindzová L., Takácsová M., Mikušová L., Mošovská S., Rapta P., Zalibera M.

Vplyv kadmia na obsah celkových polyfenolov v hľuzách ľuľka zemiakového

Peltznerová L., Harangozo L., Musilová J., Tomáš J.

Interakcia celkovej antioxidačnej kapacity a kadmia v semenách strukovín

Harangozo L., Vollmannová A., Peltznerová L., Árvay J.

Změny kávy během zpracování a skladování

Votavová L., Voldřich M., Mlejnecká J.

Antioxidačná a antimikrobiálna aktivita polyfenolov šupiek kakaových bôbov

Kováčová M., Turzová A.

Komplexní analýza antioxidantů ve vybraných odrůdách jablek

Duroňová K., Márová I., Barošová M., Dvořáková J., Halienová A.

Antioxidační vlastnosti extraktů ze slupek hroznových bobulí

Šťavíková L., Polovka M., Hohnová B.

Dřín (*Cornus mas*) – významný zdroj vitamínu C a dalších antioxidantů

Vespalcová M., Palová P., Řezníček V.

Vliv výše teploty a doby výdrže na obsah lykopenu a barvu homogenátu z rajčat

Novotná P., Houška M., Holasová M., Fiedlerová V., Strohalm J., Kýhos K., Zelený F., Zelená E.

Zhodnocení vlivu podmínek výroby a skladování na nutriční hodnotu a antioxidační kapacitu výrobků z rajčat

Hronová M., Rajchl A., Čížková H., Ševčík R., Voldřich M.

Stanovení vlivu genotypových faktorů na obsah a složení karotenoidů rajčat (*Lycopersicon esculentum* Mill.)

Kotíková Z., Hejtmánková A., Lachman J.

Vliv konvenčního a nekonvenčního hnojení na obsah vitamínu C v zelenině

Václavíková K., Kouřimská L., Babička L., Koudela M.

Porovnání antioxidační aktivity a obsahu glykoalkaloidů v modrých a žlutých odrůdách brambor

Hejtmánková K., Orsák M., Pivec V., Kotíková Z., Hamouz K., Lachman J.

Vliv sladu na antioxidační aktivitu piva a jeho senzoričké vlastnosti  
Gregor T., Stratil P., Blovská S.

### Úterý dne 27.5.2008

#### Referáty:

Antioxidační kapacita a obsah nutričně významných látek výrobků ovocné dětské výživy  
Ševčík R., Rajchl A., Čížková H., Voldřich M., Vojtková M.

Obsah antioxidantů v plodech *Lycopersicon esculentum* Mill. v podmínkách solného stresu  
Šmídová Z., Izzo R.

Potřeba síry pro biosyntézu lykopenu u rajčat  
Zelený F., Zelená E., Fiedlerová V., Holasová M., Novotná P., Houška M.

Zhodnocení vlivu technologického zpracování na antioxidační vlastnosti brambor  
Kvasnička F., Ševčík R., Hamouz K., Vacek J., Voldřich M., Čížková H.

Barevné změny česneku  
Králová J., Velíšek J., Kavková E.

Biologicky aktivní látky v „zeleném“ ječmeni  
Ehrenbergerová J., Březinová Belcredi N., Kopáček J., Elzner P., Hrstková P., Melišová L., Fiedlerová V., Holasová M., Paulíčková I, Běláková S., Macuchová S., Vaculová K.

Kvalita a autenticita zmrazených fileťů z mořských ryb  
Rajchl A., Opatová H., Augustinová J., Pražáková Š.

Kvalita a autenticita medu  
Voldřich M., Rajchl A., Čížková H., Podrová M., Kvasnička F.

Dosledovatelnost výrobku na základě instrumentální analýzy  
Čížková H., Obenrauch V., Hronová M., Cuhra P., Voldřich M., Kubík M., Soukupová V.

Doplňky stravy – účinná pomoc nebo falešná naděje  
Cuhra P., Šmídová M., Hřebíčková Š.

Ekologické zemědělství a produkce biopotravin v ČR v roce 2007  
Prugar J., Davídek J.

#### Postery:

Dietární puriny v náhražkách masa: zhodnocení rizik pro jedince s hyperurikemií  
Havlík J., Fernandez J., Rada V., Plachý V.

Vliv startovací kultury *Pediococcus pentosaceus* a probiotické kultury *Lactobacillus casei* na senzoričnou jakost Métských salámů  
Šulcerová H., Burdychová R.

Bioprotektory vo fermentovaných mäsových výrobkoch  
Staruch L., Pipek P., Sirotná Z., Dodok L.

Selektívni stanovení probiotických bakterií *L.casei* při výrobě Métských salámů  
Burdychová L., Šulcerová H.

Vliv skladování na stabilitu proteinů v sušeném plnotučném mléce  
Okénková E., Hrabě J., Buňka F., Krejčí J.

Vliv aromaticky aktivních látek na chutnost různých typů ovocných jogurtů  
Vítová E., Vespalcová M., Loupancová B., Štoudková H., Zemanová J., Babák L.

Fermentovaný nápoj na bázi kefiru z kozího mléka  $\alpha_{S1}$ -kaseinu FA a FF  
Marková M., Nehyba A., Mátlová V., Sztankoová Z., Snášelová J.

Vliv fermentace syrovátky na obsah laktózy a změny kyselosti  
Legarová V., Kouřimská L.

Hodnocení kvality vajec na českém trhu  
Míková K., Doležal M.

Inkorporácia celozrnej špaldovej múky do pekárenských výrobkov  
Kohajdová Z., Karovičová J., Bradíková K., Kukurová K.

Uplatnenie pšenice špaldovej v pekárenskom priemysle  
Kohajdová Z., Karovičová J., Schmidt Š.

Aplikácia vybraných enzýmových prípravkov na trvanlivosť bežného pečiva  
Dodok L., Šturdík E., Staruch L., Kočišová E.

Hodnocení vlivu zinku na kvalitu zrna ječmene a sladu  
Hřivna L., Vavroušová P., Stejskalová Z., Ryant P., Prokeš J., Cerkal R.

Vplyv guarovej gummy na trvanlivosť a celkovú kvalitu pekárenských výrobkov  
Kohajdová Z., Karovičová J., Gajdošová Ž.

Stanovení gummy guar v potravinách  
Vejdová M., Kubík M., Prokšová J., Cuhra P.

Možnosti uplatnenia mrlíka (*Chenopodium quinoa*) v cereálnych technológiách  
Dodok L., Kováčová M., Staruch L., Mikuš Ľ.

Použití sladidel při přípravě piškotových moučníků  
Panovská Z., Váchová A., Vargová Z.

Funkční potraviny na bázi rostlinných surovin  
Gabrovská D., Ouhřabková J., Paulíčková I., Rysová J., Němečková I., Pechačová M., Roubal P.

Nové metody posuzování autenticity výrobků z ovoce  
Čížková H., Rajchl A., Voldřich M., Ševčík R.

Aktivita vody jako indikátor mikrobiální kontaminace pro skladování povidel a sušených švestek

Bohačenko I., Pinkrová J., Erban V.

Faktory ovlivňující maceraci sterilovaných okurek

Horsáková I., Voldřich M., Čeřovský M., Mik V.

Vliv kontinuálního osvětlení na tvorbu glykoalkaloidů a chlorofylů v hlízách brambor

Hejtmánková K., Trnková E., Hamouz K., Lachman J.

Posouzení schopnosti hodnotitelů rozpoznat různé kombinace aromat v nápojích

Lukešová D., Panovská Z., Šedivá A.

### Středa 28. 5. 2008

#### Referáty:

Nové trendy používání sladidel v potravinářských výrobcích

Váchová A., Panovská Z., Lukešová D., Čmejlová K.

Senzorické hodnocení mléčných výrobků s rostlinnými tuky

Panovská Z., Váchová A., Lukešová D.

Vliv podmínek prostředí na velikost a zeta potenciál syrovátkových bílkovin

Kováčová R., Štětina J.

Distribuce emulgátorů v tukových disperzích

Spěváčková V., Hrádková I., Tesařová M., Filip V.

Reologické vlastnosti a krystalické modifikace tukových násad

Tesařová M., Zárubová M., Filip V.

Složení mastných kyselin tuku ve vybraných potravinářských výrobcích

Dostálová J., Brát J., Doležal M., Folprechtová B., Barešová A.

3-Chlorpropan-1,2-diol a jeho estery v cereálních výrobcích a výrobcích z brambor

Doležal M., Kertisová J., Dvořáková L., Zelinková Z., Velíšek J.

Hodnocení technologických vlastností mouky z vybraných dihaploidních forem tritordea

Hrušková M., Švec I., Jurinová I., Martínek P.

Sledování barvy těstovin

Švec I., Hrušková M., Vítová M., Sekerová H.

Proteinové nudle

Kýhos K., Strohmalm J., Ouhrabková J., Landfeld A., Vavreinová S., Houška M., Novotná P., Průchová J.

## Postery:

QUID – povinná deklarace množství složek u potravin – praktické aspekty  
Kubík M., Karšulínová L., Cuhra P.

Stanovení hydrofilních vitaminů v mléce a mléčných výrobcích  
Borkovcová I., Batelková P., Vorlová L.

Využití NIR spektrometrie při analýze fyzikálně-chemických parametrů uzených sýrů  
Dračková M., Přidalová H., Janštová B., Navrátilová P., Vorlová L.

Hodnocení kvality másla a směsných tuků s využitím FT-NIR spektrometru  
Králíková M., Šustová K.

Stanovení prvků ve víně atomovou absorpční spektrometrií  
Knápek J., Šabata P., Vošmerová D.

Stanovení vybraných látek v rostlině křídlatce metodou HPLC s CoulArray detekcí  
Beňová B., Karasová H., Královský J.

Real-Time PCR detekce LL601 rýže v potravinách  
Ruttkey-Nedecký B., Suchomelová M., Žabská S., Kratochvílová D., Rohánková L.,  
Vošmerová D.

Validace nových ELISA souprav na stanovení obsahu kaseinu a hovězího sérového albuminu  
Šturm F., Rysová J., Gabrovská D., Hanák P., Tomková K., Šafářová P., Dvorská P., Plicka J.

Srovnání mikroextrakčních technik pro headspace analýzu rostlinných silic  
Adam M., Dobiáš P., Korčáková J., Eisner A., Ventura K.

Využití odpadních živočišných tuků jako druhotných surovin pro výrobu biopaliv  
Prošková A., Kučera J., Kopicová Z.

Obsah produktů lipoperoxidace (MDA) v jedlých olejích po jejich tepelné námaze  
Orsák M., Hakobyan Y., Staszková L., Lachman J.

Optimalizace metody Western blot pro detekci alergenu Mal d1 v jablečných šťávách  
Kmínková M., Prošková A.

Profil biogenních aminů v mléce a mléčných produktech v ČR  
Standarová E., Borkovcová I., Vorlová L.

Obsah biogenních aminů ve vínech Frankovka rosé v závislosti na cukernatosti moštu  
Otrisal P., Buňka F., Černá M., Stávek J.

Výskyt esterů kyseliny ftalové ve vybraných krmivech  
Krátká L., Jarošová A., Stancová V., Harazim J.

Estery kyseliny ftalové (DEHP, DBP) v tkáních a orgánech drůbeže  
Stancová V., Jarošová A., Harazim J., Krátká L., Kolenčíková D., Suchý P.

Použití „neftalátových“ změkčovadel v obalech potravin  
Votavová L., Čížková H., Voldřich M., Dobiáš J., Pivoňka J.

Estery 3-MCPD s mastnými kyselinami v potravinách  
Zelinková Z., Doležal M., Velíšek J.

Zavedení metody pro stanovení celkového arsenu na přístroji HR-CS AAS (High Resolution Continuum Source AAS)  
Macharáčková B., Čelechovská O., Lavičková A.

Stanovení arsenu metodou atomové fluorescenční spektrometrie  
Vítoulová E., Harkabusová V., Macharáčková B.

Vliv potisku na bezpečnost obalových materiálů potravin  
Dupáková Z., Dobiáš J., Čížková H., Voldřich M.

Detekce pesticidu karbaryl pomocí imunochromatografické metody LFIA  
Holubová B.

Detection of pesticides with the use of monoclonal antibodies  
Šmídová Z., Blažková M., Žídková M., Cehlár O., Haňková B., Rauch P., Fukal L.