ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST O. S., PRAHA

Odborná skupina pro nové směry v potravinářském průmyslu ČPS

a

ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ
Praha

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků,** která se koná
dne 30. října 2012 od 14:00 hod.
v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, **v místnosti č. 213** ve 2. p.
na téma:

Spolupráce potravinářů s fyziky

Autoři – experti z VŠCHT

Dr. Ing. Miroslav Čeřovský, Doc. Ing. Karel Kadlec, CSc., Ing. Josef Khun, Ph.D., Ing. Anna Korbářová, Ph.D., Ing. Vladimír Scholtz, Ph.D

Těšíme se na Vaši účast!

Ing. Ctibor Perlín, CSc., v. r.
předseda ČPS o. s.

PhDr. Jan Šlajs, LLM, v. r.
ředitel ÚZEI

prof. Ing. Dušan Čurda, CSc., v. r.
vědecký tajemník ČPS o. s.

Ing. Ilona Mrhálková, v. r.
organizační tajemník
pro potravinářské úterky, ČPS o. s.

Poznámka: Dobrovolné vstupné na částečnou úhradu režijních nákladů.
Změna programu vyhrazena.

Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 56 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Ludmila Kopalová, tajemník ČPS, tel. 224 252 842

Abstrakt:

Při řešení problémů v potravinářské praxi se velmi osvědčuje širší odborné zázemí VŠCHT. V rámci přednášky bude prezentována spolupráce pracovníků Ústavu konzervace potravin a Ústavu fyziky a měřicí techniky. Prvním námětem spolupráce se stalo měření teploty při tepelném opracování potravin. Druhá oblast se týká využití inaktivačních účinků nízkoteplotního plazmatu na mikroflóru potravin. Posledním tématem budou možnosti využití obrazové analýzy v potravinářství.