

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. září 2014 od 14:00 hod.

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 315 ve 3. p.

na téma:

Možnosti aplikace nanotechnologií v agro-potravinářském komplexu

Přednášející

Prof. Ing. Jan Káš, DrSc.

VŠCHT, Ústav biochemie a mikrobiologie

Těšíme se na Vaši účast!

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

Ing. Oldřich Černocho, CSc., 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, ÚZEI

*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. Inka Laudová, tajemník ČPS, tel.: 605 229 644

Abstrakt

Jako nanotechnologie označujeme obor, který se zabývá tvorbou a využíváním tzv. nanočástic, tj. částic o velikosti zpravidla 1 – 100 nm (1 nm je 10^{-9} m, tedy 1 miliardina metru, je to asi tisícina tloušťky lidského vlasu).

Využití nanotechnologií a nanomateriálů má perspektivu použití téměř ve všech oblastech lidské činnosti, např. v elektronice, zdravotnictví strojírenství, chemickém průmyslu, automobilovém průmyslu, v kosmickém a vojenském průmyslu. Jejich využití v agro-potravinářském komplexu je taktéž velmi nadějně a zahrnuje vlastní zemědělskou produkci (ovlivnění výše produkce, genetická zlepšení jednotlivých komodit, výrobu a aplikaci nano-agrochemikálií, dekontaminaci vody a půdy a další aplikace), zpracovatelské procesy v potravinářském průmyslu (ovlivnění struktury výrobků, aplikaci vitaminů, minerálních látek, antioxidantů a výživových látek, purifikaci pitné vody, balící techniku, včetně UV protekce, antimikrobiální ochrany, sanitaci výrobních zařízení), skladování potravin, kontrolu jakosti a nezávadnosti potravin pomocí různých typů senzorů.

Nanočástice, díky svým vlastnostem, přinášejí mnoho zajímavých výhod; nicméně je třeba mít na zřeteli, že některé z nich při určitém způsobu aplikace mohou mít i negativní efekt na lidské zdraví.