



VYSOKÁ ŠKOLA
CHEMICKO - TECHNOLOGICKÁ
V PRAZE

FAKULTA POTRAVINÁŘSKÉ
A BIOCHEMICKÉ TECHNOLOGIE
Ústav analýzy potravin a výživy

BEZPEČNÁ VÝŽIVA

2016

- Scénáře falšování potravních komodit a strategie pro ověřování autenticity
- Vybrané příklady falšování potravin v ČR
- Cesty vedoucí k produkci falšovaného medu
- Negativní dopady falšování potravin a nutraceutik – případové studie
- Vína vyráběná v ČR – rozdělení a legislativní pravidla jejich výroby. Falšování vín.
- Cereálie pro bezpečnou výživu?
- Možnosti odhalování falšování obilovin včetně rýže s využitím DNA polymorfismu
- Autentizace komerčně významných druhů masa pomocí analýzy DNA
- Způsoby falšování masa a možnosti analytické kontroly

přednášet a diskutovat budou špičkoví specialisté v oblasti medicíny a potravinářských věd:

Ing. Petr Cuhra, Prof. Ing. Kateřina Demnerová, CSc., Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.,
RNDr. Jan Nedělník, Ph.D., Doc. RNDr. Jaroslava Ovesná, CSc., Ing. Bronislav Pavelka,
Prof. Ing. Petr Pipek, CSc., Doc. Ing. Milena Stránská, Ph.D., Ing. Dalibor Titěra, CSc.,
Ing. Monika Tomaniová, Ph.D., Ing. Kamila Zdeňková, Ph.D.

termín: 3. 12. 2016 8, 20 - 17, 15 posluchárna B II

odborní garanti kurzu: Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

předsedající pracovního dne: Doc. Ing. Jan Pánek, CSc.

místo konání: VŠCHT, Technická 3, 166 28, Praha 6

kontakt: jan.panek@vscht.cz