



BEZPEČNÁ VÝŽIVA 2017

Chuť a vůně potravin

- Vůně a chuť koření
- Současné trendy v léčbě obezity
- Mléčné výrobky s vysokou nutriční a sensorickou jakostí
- Barviva v potravinách
- Změny vonných a chuťových látek při zpracování potravin
- Glutamát sodný – potřebný nebo škodlivý?
- Procesní aromata (spolu s ochutnávkou výrobku „kuřecí aroma“)
- Energetická a nízkoenergetická sladidla

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

Doc. Dr. Ing. Marek Doležal, Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc., Ing. Zdeněk Jelínek,
RNDr. Radomír Molín, Doc. Dr. Ing. Zdeňka Panovská, Doc. Ing. Jan Pánek, CSc.,
prim. MUDr. Petr Sucharda, CSc., Ing. Pavel Vybíral

termín: 27. 5. 2017 8, 20 - 17, 00 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