****

**Bezpečná výživa – Chuť a vůně potravin**

**Sobota 27. května 2017** 8,20 – 17,00

VŠCHT Praha, Technická 3, Praha 6, posluchárna B II

Moderátor: Doc. Ing. Jan Pánek, CSc.

**Program**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8,55 | Zahájení konference | Doc. Ing. Jan Pánek, CSc. |
| 9,00 – 10,00 | Vůně a chuť koření | Ing. Zdeněk Jelínek |
| 10,15 – 11,15 | Současné trendy v léčbě obezity | prim. MUDr. Petr Sucharda, CSc. |
| 11,25 – 11,55 | Mléčné výrobky s vysokou nutriční a senzorickou jakostí – prezentace | Ing. Pavel Vybíral, Polabské mlékárny a.s. |
| 12,00 – 13,00 | Barviva v potravinách | Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc. |
| 14,00 - 14,40 | Změny vonných a chuťových látek při zpracování potravin | Doc. Dr. Ing. Marek Doležal |
| 14,40 – 15,10 | Glutamát sodný – potřebný nebo škodlivý? | Doc. Dr. Ing. Zdeňka Panovská |
| 15,25 – 16,05 | Procesní aromata (spolu s ochutnávkou výrobku „kuřecí aroma“) | RNDr. Radomír Molín,  Doc. Ing. Jan Pánek, CSc. |
| 16,15 – 16,45 | Energetická a nízkoenergetická sladidla | Doc. Ing. Jan Pánek, CSc. |
| 16,45 – 17,00 | Diskuse a ukončení semináře | Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc., Doc. Ing. Jan Pánek, CSc. |

Seznam přednášejících

Doc. Dr. Ing. Marek Doležal, Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

Prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc., Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha; vedoucí ústavu

Ing. Zdeněk Jelínek, GurmEko s.r.o., Radonice, jednatel

RNDr. Radomír Molín, Vitana a.s., Byšice, ředitel divize Vitana Food Ingredients

Doc. Ing. Jan Pánek, CSc., Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

Doc. Dr. Ing. Zdeňka Panovská, Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha

prim. MUDr. Petr Sucharda, CSc., III. interní klinika 1 LF UK a VFN, Praha

Ing. Pavel Vybíral, Polabské mlékárny a.s., Poděbrady, předseda představenstva a.s.