

Česká společnost chemická
Odborná skupina pro tuky, detergenty a kosmetickou chemii
a
Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Vysoké školy chemicko-technologické v Praze

si vás dovolují pozvat na

60. Mezinárodní konferenci o olejích a tucích

dne 10. - 12. 5. 2023

hotel Stážnice

Předměstí 1651, 696 62 Strážnice

www.hotelstraznice.cz

Program konference je uzavřen, **přihlášky dalších účastníků jsou možné.**

**Program 60. Mezinárodní konference o olejích a tucích,
10. - 12. května 2023**

Středa 10. května 2023 – příjezd v odpoledních hodinách

18:00 večeře

Čtvrtek 11. května 2023

9:00 – 9:05 zahájení konference

[Výživa a nutriční hodnota potravin:](#)

9:05 – 9:35 h

Filip Vladimír

VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Vývoj výzkumu tukové chemie a technologie v uplynulých desetiletích

9:35 – 9:55 h

Zehnálek Petr

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, NOÚ

Olejniny v roce 2022. Kvalita nově registrovaných odrůd olejin

9:55– 10:20 h

Brát Jiří

Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejin

Možnosti ovlivnění skladby mastných kyselin v rámci stravy

10:20– 10:40 h

Doležal Marek, Hanuš Antonín, Nakonechna Kristina, Ilko Vojtech
VŠCHT Praha – Ústav analýzy potravin a výživy
Nutriční a senzorické hodnocení alternativ sýrů a smetan

Přestávka 10:40 – 11:10

11:10– 11:30 h

Nakonechna Kristina, Šebestíková Anna, Ilko Vojtech, Doležal Marek
VŠCHT Praha – Ústav analýzy potravin a výživy
Nutriční hodnota lipidů rybích sendvičů

11:30– 11:50 h

Doležal Marek, Rajmicová Lucie, Nakonechna Kristina, Ilko Vojtech, Panovská Zdenka
VŠCHT Praha – Ústav analýzy potravin a výživy
Nutriční a senzorická hodnota netradičních rostlinných olejů

Zpracování olejin a využití olejů

11:50 – 12:10 h

Kyselka Jan, Honzíkova Tereza, Beneš Radek, Jachimová Veronika, Šimicová Petra, Filip Vladimír
VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Udržitelné způsoby získávání a rafinace rostlinných olejů

12:10 – 12:25

Kousalová Josefína, Berčíková Markéta, Alishevich Katsiaryna, Sasínová Kateřina, Filip Vladimír
VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Vliv složení olejové fáze na vlastnosti oleogelů

Oleje a olejininy

12:25 – 12:45 h

Berčíková Markéta, Dudková Tereza, Nuzhdin Aleksandr, Kyselka Jan, Alishevich Katsiaryna, Sasínová Kateřina, Hrádková Iveta
VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Netradiční oleje a tuky

13:00 OBĚD

19:00 RAUT

Pátek 12. května 2023

Chemické reakce a interakce lipidů a lipidických látek:

9:00 – 9:30 h

Filip Vladimír

VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Vývoj světové produkce a struktura spotřeby rostlinných olejů.

9:30 – 10:00 h

Sedliaková Markéta

Nicolet CZ s.r.o.

Využití molekulové spektroskopie při analýze olejů a tuků

10:00 – 10:20 h

Ilko Vojtech, Bílová Barbora, Nakonechna Kristina, Doležal Marek

VŠCHT Praha – Ústav analýzy potravin a výživy

Senzoricky aktivní látky vznikající během tepelného namáhání živočišných tuků

10:20 – 10:50 přestávka

Varia

10:50 – 11:15 h

Brát Jiří

Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnin

Umělá inteligence pomáhá v boji proti mýtům

11:15 – 11:30 h

Jachimová Veronika, Beneš Radek, Šimicová Petra, Honzíková Tereza, Filip Vladimír,

Kyselka Jan

VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Změny skvalenu při technologickém a kulinárním zpracování

11:30 – 11:50 h

Beneš Radek, Honzíková Tereza, Šimicová Petra, Jachimová Veronika, Filip Vladimír,

Kyselka Jan

VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Antimikrobiální vlastnosti 2,5-diketopiperazinů vyskytujících se v potravinách

11: 50 Ukončení konference

12:00 OBĚD