

Veterinární univerzita Brno

FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE

Státní veterinární správa ČR

pořádají konferenci



## Hygiena a technologie potravin LIII. Lenfeldovy a Höklovy dny

**PROGRAM**

16. – 17. 10. 2024

**MÍSTO KONÁNÍ**

Aula

Veterinární univerzita Brno

Palackého tř.1946/1

612 42 Brno



Státní  
veterinární  
správa



## ODBORNÝ A PROGRAMOVÝ VÝBOR:

**Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.** – *garant konference*

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.** – *garant konference*

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.**

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.**

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, Ph.D.**

Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Slovenská republika

**prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.**

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.**

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Česká republika

**prof. MVDr. Peter Turek, Ph.D.**

Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Slovenská republika

**prof. Ing. Josef Golian, Dr.**

Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra, Slovenská republika

**doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.**

**MVDr. Lenka Sedláčková**

SVS ČR, Česká republika

**MVDr. Jan Váňa**

SVS ČR, Česká republika

## ORGANIZAČNÍ VÝBOR KONFERENCE:

Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Marie Míšková

Ústav hygieny a technologie potravin rostlinného původu

Fakulta veterinární hygieny a ekologie

Veterinární univerzita Brno

Palackého tř. 1946/1,

612 42 Brno

tel.: +420 541 562 701

[lenfeldovyahoklovvdy@vfu.cz](mailto:lenfeldovyahoklovvdy@vfu.cz)

**8:00 Registrace účastníků****9:00 Zahájení konference**

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

**Zdravice rektora VETUNI**

prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D. MBA

**Zdravice vrchního ředitele Sekce potravinářství Ministerstva zemědělství**

Ing. Jindřich Fialka

**Zdravice ústředního ředitele Státní veterinární správy ČR****Předání ocenění fakulty na návrh SVS ČR**

MVDr. Zbyněk Semerád a doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.

**Aktuální události ve veterinární hygieně a bezpečnosti potravin**

MVDr. Zbyněk Semerád

**Výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce v roce 2023 a průběžné výsledky za rok 2024**

Ing. Veronika Válková, Ph.D.

**Aktuality z Evropského úřadu pro bezpečnost potravin**

Ing. Petr Beneš

**11:00 Přestávka na kávu****11:30 Blok přednášek****Aktuální změny v potravinářské legislativě**

MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.

**Označovanie environmentálnych a sociálnych aspektov na potravinách**

Mgr. Samuel Rybníkár, PhD.

**Suché, mokré, nebo kombinované zrání masa? Technologické možnosti, empirie a legislativní požadavky**

doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

**Procesné zmeny v dojčenskej a detskej výžive s obsahom minerálneho oleja aromatických uhl'ovodíkov (MOAH)**

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.

**13:15 – 14:15 Polední přestávka****14:15 Odpolední blok přednášek****Bezpečnostní aspekty kultivace živočišných buněk pro potravinářské účely**

Ing. Marie Štíhová

**Nové přístupy v produkci kultivovaného masa**

Ing. Vladislav Strmiska, PhD.

**Diskuze****15:30 Přestávka na kávu**

**16:00** Blok přednášek

**Nálezy kampylobakterů na drůbežích jatkách ve Vodňanech v letech 2018-2022**  
MVDr. Josef Bican

**Myopatie prsních svalů brojlerů – zkušenosti z jihočeských porážek**  
MVDr. Hana Fleischmannová

**Sledování obsahu polychlorovaných bifenyly u prasat divokých na Třeboňsku**  
MVDr. Veronika Pouzarová

**Diskuze**

**17:30** Ukončení 1. dne konference

**19:00** **SPOLEČENSKÝ VEČER** s hudbou se uskuteční v hotelu Avanti

**2. DEN – ODBORNÁ ČÁST (AULA)**

**17. říjen 2024**

**9:00** Přednášky

**Hybridní masné výrobky**  
Ing. Filip Beňo, Ph.D.

**Detegovanie génov rezistencie na antibiotiká u kmeňov stafylokokov zo surového kozieho mlieka**  
MVDr. Natália Zábolyová

**Stanovení rizika mikrobiální kontaminace vzorků potravin při narušení chladírenského řetězce během transportu**  
RNDr. Danka Haruštiaková, Ph.D.

**Stabilita postbioticky aktivních enkapsulovaných laktobacilov z kozieho mlieka a ovčieho hrudkového syra v jogurtech**  
MVDr. Andrea Lauková, PhD.

**Aplikácia enterocínov (postbiotík) v diéte králikov pre zvýšenie kvality králičieho mäsa**  
MVDr. Monika Pogány Simonová, PhD.

**Diskuze**

**10:30** Ukončení odborné části konference

**Zahájení historické části konference**  
**11:00 Úvodní slovo**  
 prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.  
**Světové osobnosti, které ochránily lidstvo, včetně potravin**  
 MVDr. Karel Kovařík  
**100 let od vystoupení našich zvěrolékařů v československém rozhlase**  
 MVDr. Šárka Hejlová, CSc.  
**Prof. MVDr. Čeněk Červený, CSc. – 5. výročí úmrtí**  
 doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.  
**Prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc. – 70 let**  
 doc. MVDr. Vladimír Ostrý, CSc.  
**100té výročí narození prof. RNDr. Jaromíra Šikuly, CSc.**  
 doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc.

**13:00 Diskuse, ukončení historické části konference**

## SEZNAM POSTERŮ

<p><b>Ovčí hrudkový syr z hlediska obsahu minerálních prvků</b>          Bino, E., Grešáková, L., Zábolyová, N., Pogány Simonová, M., Lauková, A.</p>
<p><b>Amoniak-sulfitový karamel a vybrané fyzikálně-chemické parametry medu</b>          Dluhošová, S., Hromčíková, J., Tkáč, M.</p>
<p><b>Význam ovocia a zeleniny vo výžive ľudí - Zabezpečenie kvality a bezpečnosti pre spotrebiteľa</b>          Dudriková, E., Olekšáková, M., Zahumenská, J., Kováčová, M.</p>
<p><b>Komparačné zhodnotenie mastných kyselín vo vybraných jedlých rastlinných olejoch z aspektu ľudského zdravia</b>          Fatrcová-Šramková, K., Gálik, B., Novotná, I., Kováčiková, E., Kopčeková, J., Juríková, T., Ivanišová, E., Kňazická, Z.</p>
<p><b>Vplyv obsahu draselnej soli na senzoričnú kvalitu debrecínskej šunky</b>          Hanuska, A., Kročko, M., Bobko, M., Mesárošová, A., Golian, J.</p>
<p><b>Značení výživových údajů</b>          Havlová, L., Javůrková, Z.</p>
<p><b>Vývoj a analýza rostlinných extraktů pro využití v trvanlivých masných výrobcích</b>          Hruška, F., Beňo, F., Ševčík, R.</p>
<p><b>Nové perspektívy využitia listov olivovníka (<i>Olea europaea</i> L.) vo výžive a ochrane zdravia</b>          Kňazická, Z., Štefunková, N., Fatrcová Šramková, K., Kopčeková, J., Massányi, P., Capcarová, M.</p>
<p><b>Zmeny vybraných nutričných parametrov ako rizikových faktorov obezity po konzumácii rakytníkovej šťavy u žien</b>          Kopčeková, J., Fatrcová-Šramková, K., Gažarová, M., Lenártová, P., Habánová, M., Kňazická, Z., Capcarová, M.</p>

<p><b>Hematologické a zápalové markery a konzumácia aróniovej šťavy u žien</b></p> <p>Kopčeková, J., Fatrcová-Šramková, K., Lukáčová, K.</p>
<p><b>Bezpečnostné a kvalitatívne aspekty mrazených a sterilizovaných čučoriedok</b></p> <p>Kováčová, M., Zahumenská, J., Dudriková, E.</p>
<p><b>Porovnaní kalibračních modelů FT-NIRs vyvinutých podle různých metod pro stanovení čistých svalových bílkovin v šunkách</b></p> <p>Králová, M., Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J., Bartáková, K., Kameník, J.</p>
<p><b>Toxikologické a hygienické posouzení krmiv kontaminovaných herbicidem obsahujícím glyfosfát s využitím bioluminiscenčních mikroorganismů</b></p> <p>Kurbatska, O., Orobchenko, O.</p>
<p><b>„HYGIMON“ - Cílený monitoring hygienické a zdravotní nezávadnosti potravin v ČR</b></p> <p>Kýrová, V., Ostrý, V., Řehůrková, I., Ruprich, J.</p>
<p><b>Vzťah medzi súmernosťou vemená a kvalitou a množstvom získaného mlieka</b></p> <p>Mačuhová, L., Tančin, V., Mačuhová, J.</p>
<p><b>Účinky diét s rôznou hladinou lyzínu na kvalitu mäsa a produkčné parametre výkrmových ošípaných</b></p> <p>Marcin, A., Harčárová, M., Hreško Šamudovská, A., Bujňák, L.</p>
<p><b>Zmeny v procese sušenia vo vzťahu k obsahu polyfenolov a betakyanínov v cviklových chipsoch</b></p> <p>Mendelová, A., Mendel, E., Golian, J., Zelenáková L.</p>
<p><b>Porovnanie senzoričných atribútov odrody Muškát moravský od českých a slovenských výrobcov</b></p> <p>Mesarčová, L., Spišáková, K., Reitznerová, A., Kováčová, M., Semjon, B., Marcinčák, S.</p>
<p><b>Stanovení vybraných polychlorovaných bifenylov a organochlorovaných pesticidů v rybách po kulinární úpravě</b></p> <p>Měřínská, Z., Horáková, K., Ostrovská, D., Řehůrková, I., Ruprich, J.</p>
<p><b>Stanovení alergenu lepku v pokrmech veřejného stravování</b></p> <p>Mrňousová, B., Hostovský, M., Fejtová, K., Kameník, J., Bursová, Š.</p>
<p><b>Změny koncentrace laktoferinu v kolostrálním období koz</b></p> <p>Navrátilová, P., Bartáková, K., Pospíšil, J., Vorlová, L., Dluhošová, S., Hanuš, O.</p>
<p><b>Mellisopalinologická analýza maďarských jednodruhových medů z <i>Amorpha fruticosa</i></b></p> <p>Ondruchová, S., Javůrková, Z., Pospiech, M., Csilla Bendek, C., Bodor, Z., Tremlová, B.</p>
<p><b>Zmeny v počte somatických buniek počas laktácie a medzi laktáciami kôz</b></p> <p>Oravcová, M., Vršková, M., Gancárová, B., Tvarožková, K., Tančin, V.</p>
<p><b>Vliv κ-karagenanu na fyzikálně-chemické a viskoelastické vlastnosti vepřové paštiky určené pro vojenské i krizové situace</b></p> <p>Pětová, M., Polášek, Z., Binar, T., Šiška, L., Lazárková, Z., Gál, R., Míšková, Z., Salek, R. N.</p>

<p><b>Využití LEL a WGA lektinů pro průkaz hmyzu v potravinách</b></p> <p>Pospiech, M., Bartlová, M., Javůrková, Z., Pečová, M., Tremlová, B.</p>
<p><b>Rozdílné přístupy k úpravě vzorku při stanovení laktózy v potravinových matricích enzymovou metodou</b></p> <p>Pospíšil, J., Gregar, J., Wahlová, J., Slezáková, P., Vorlová, L.</p>
<p><b>Detekcia druhovej diverzity kvasiniek v procese výroby vína</b></p> <p>Regecová, I., Semjon, B., Výrostková, J., Jevinová, P., Marcinčák, S., Pipová, M.</p>
<p><b>Stanovení vybraných těžkých kovů v rybách po kulinární úpravě</b></p> <p>Řeháková, J., Hornová, J., Holubová, Z., Matulová, D., Řehůrková, I., Ruprich, J.</p>
<p><b>Modelování růstu shigatoxigenní <i>E. coli</i> (STEC) v mletém vepřovém mase</b></p> <p>Stojanová, K., Bursová, Š., Necidová, L., Zouharová, A.</p>
<p><b>Stanovení vybraných biogenních aminů v rybách po kulinární úpravě</b></p> <p>Šmoldas, J., Palátová Nežiková, B., Kilbergrová, M., Koblasová, D., Řehůrková, I., Ruprich, J.</p>
<p><b>Vplyv počtu somatických buniek v mlieku kôz na množstvo a zloženie mlieka</b></p> <p>Tančin, V., Gancárová, B., Oravcová, M., Uhrinčať, M., Mačuhová, L., Tvarožková, K.</p>
<p><b>Vplyv teploty a koncentrácie NaCl na rast laktokokov izolovaných zo surového kozieho mlieka</b></p> <p>Tomáška, M., Drončovský, M., Kološta, M.</p>
<p><b>Sušené maso v balených potravinových dávkách Armády České republiky</b></p> <p>Trenzová, K., Malíšek, J.</p>
<p><b>Výskyt a antibiotická rezistencia <i>Escherichia coli</i> v mlieku dojníc</b></p> <p>Tvarožková, K., Tančin, V., Gancárová, B., Árvayová, M., Vašíček, D., Černek, L.</p>
<p><b>Spracovanie kávy a parametre jej kvality</b></p> <p>Várady, M., Grajzer, M., Popelka, P.</p>
<p><b>Vliv dietárního začlenění pelyňku pravého na kvalitu jatečně upraveného těla a masa brojlerových kuřat</b></p> <p>Zapletal, D., Dobšíková, R., Šimek, V., Kameník, J., Ježek, F.</p>
<p><b>Procesné zmeny počas fritovania zemiakových hranolčekov v repkovom oleji z pohľadu obsahu akrylamidu</b></p> <p>Zeleňáková, L., Gabašová, M., Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská, V., Golian, J.</p>
<p><b>Obsah dusičnanov v mrkve siatej (<i>Daucus carota</i>) na slovenských trhoviskách</b></p> <p>Zeleňáková, L., Jakobová, S., Fikselová, M., Kolesárová, A., Mendelová, A.</p>
<p><b>Přítomnost sporogenních bakterií <i>Bacillus cereus</i> v modelových vzorcích teplých pokrmů</b></p> <p>Zouharová, A., Dušková, M., Čutová, M., Králová, M., Kameník, J.</p>

## Sponzoři



## Mediální partner konference



Konference je organizována za podpory Koordinačního místa pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA při Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. Děkujeme!

