



POTRAVINÁRSKA
KOMORA
SLOVENSKA



SPU-FBP
Fakulta
biotechnológie
a potravinárstva



MINISTERSTVO
PŮDOHOSPODÁRSTVA
A ROZVOJA VIDIEKA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY



efsa KONTAKTNÝ BOD



SLOVENSKÁ SPOLOČNOSŤ PRE POĽNOHOSPODÁRSKE,
LESNÍCKE, POTRAVINÁRSKE A VETERINÁRSKE VEDY PRI SAV
FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA SPU V NITRE
POTRAVINÁRSKA KOMORA SLOVENSKA
SLOVENSKÁ AKADEMIA PŮDOHOSPODÁRSKYCH VIED
NÁRODNÝ KONTAKTNÝ BOD SR PRE VEDECKÚ A TECHNICKÚ SPOLUPRÁCU S EFSA –
MINISTERSTVO PŮDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SR, BRATISLAVA

XXII. VEDECKÁ KONFERENCIA S MEDZINÁRODNOU ÚČASŤOU
pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR

BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVIN

www.potravinarstvo.sk



PIEŠŤANY
26. – 28. MAREC 2025
KONGRESOVÉ CENTRUM
ENSANA ESPLANADE
HEALTH SPA HOTEL
KÚPEĽNÝ OSTROV

www.potravinarstvo.sk

26. – 28. marec 2025
Piešťany, Slovenská republika

Program konferencie:

Štvrtok 27.3. 2025

- 8.00 - 9.00 **Prezentácia účastníkov**
- 9.00 - 9.20 **Otvorenie konferencie**
- 9.20 - 9.30 **Udeľovanie ocenení**
Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín
- 9.30 - 10.00 **Úradná kontrola potravín v SR v roku 2024**
Martin Chudý
- 10.00 - 10.30 **Přehled výsledků kontrolní činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce České republiky za rok 2024**
Martin Klanica
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.20 **Aktivity státní veterinární správy České republiky na úseku bezpečnosti potravin v roce 2024**
Zbyněk Semerád, Veronika Vlasáková
- 11.20 - 11.35 **Nové potraviny a aktuality EFSA**
Jitka Götzová, Ondřej Horák, Petr Beneš,
- 11.35 - 11.50 **Kampaň Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín SAFE2EAT v Slovenskej republike**
Gabriela Dringušová, Kristína Lépesová, Zuzana Kotrčová, Petra Vanková
- 11.50 - 12.05 **Nedostatky systému označovania výživových a zdravotných tvrdení na potravinách**
Jozef Golian
- 12.05 - 12.25 **Stratégia eliminácie cudzích predmetov v potravinárskej výrobe vzhľadom na pracovnú kultúru zamestnancov**
Jaroslav Žiak
- 12.25 - 12.35 **Diskusia**
- 12.35 - 13.45 **Obed**
Mikrobiologická bezpečnosť potravín a hodnotenie rizika
- 13.45 - 14.00 **Predikcie zvýšenia počtu *L. monocytogenes* v potravinách na základe správania perzistentného izolátu**
Lubomír Valík, Jana Minarovičová, Eva Kaclíková,
- 14.00 - 14.15 **Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov**
Extraktý rastlín, využívané ako prírodné antioxidanty pri produkcii fermentovaných mäsových výrobkov
Slavomír Marcinčák, Erika Nosková, Anna Reitznerová, Lýdia Mesarčová, Boris Semjon
- 14.15 - 14.30 **Chemická bezpečnosť potravín**
Falšování výrobků z ovoce a nové metody detekce
Helena Čížková, Vojtěch Kružík, Iveta Šístková
- 14.30 - 14.55 **Bezpečnosť potravín a zdravie**
Výskum mikrobiómu v zdravej ľudskej populácii po intervencii tekutým probiotikom Biomefix a svetové trendy v tejto oblasti
Ján Durec
- 14.55 - 15.10 **Prezentácie technologického centra**
Potravinářský pavilón Česká zemědělské univerzity v Praze – unikátní technologické centrum
Anna Šebová, Veronika Legarová, Petr Kadlec, Lenka Kouřimská, Jan Jarolímek
- 15.10 - 15.35 **Prestávka**
- 15.35 - 16.00 **Aktuálne otázky potravinárskej legislatívy**
Nové európske stratégie a ich vplyv na potravinársku legislatívu
Jana Venhartová
- 16.00 - 16.15 **CATALYSE - Výzvy bezpečnosti potravín v Európe**
Radoslav Židek
- 16.15 - 16.45 **Prezentácie laboratórnej techniky**
Automatizované a laboratorní kontrolní systémy v potravinářském průmyslu
Risev Kiril
- 16.45 - 17.00 **Využitie prístrojov Metrohm pri kontrole kvality a bezpečnosti potravín**
Milan Láska
- 17.00 - 17.15 **Diskusia**
- 18.30 - 24.00 **Spoločenský večer**

Piatok 28.3. 2025

- 9.00 - 9.15 **Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu**
Vplyv dusíkatých a sírnych hnojív na obsah akrylamidu v sušienkach pripravených z obilnín pestovaných v Srbsku
Kristína Kukurová, Beka Sarić, Marijana Simić, Slađana Žilić, Zuzana Ciesarová
- 9.15 - 9.30 **Fermentácia strukovín ako nástroj zníženia tvorby akrylamidu**
Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Jana Horváthová, Tatiana Klempová, Milan Čertík
- 9.30 - 9.45 **Izolace a charakterizace těkavých látek řepkových olejů**
Iveta Šístková, Vojtěch Kružík, Aleš Rajchl, Helena Čížková
- 9.45 - 10.00 **Aplikácia rastlinných extraktov do pšeničnej múky a ich vplyv na kvalitu chleba**
Tatiana Bojňanská, Anna Kolesárová, Matej Čech
- 10.00 - 10.15 **Zlepšení kvality a výživy cestovin přidáním proteinových koncentrátů ze šošovice a cíceru**
Tatiana Holkovičová, Zlatica Kohajdová, Lucia Minarovičová, Michaela Lauková, Viktória Píri
- 10.15 - 10.30 **SK Drienky (*Cornus mas*) ako ich (ne)poznáme**
Marcela Blažková, Stanislav Baxa, Elena Panghyová, Blanka Tobolková, Ján Lietava
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.15 **Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov**
Prospešnosť kmeňa *Lactococcus lactis* MK1/3 zo surového kozieho mlieka
Andrea Lauková, Martin Tomáška, Maroš Drončovský, Emília Dvorožňáková, Miroslava Petrová, Natália Zábolyová, Eva Bino, Miroslav Kološta, Marián Maďar, Rastislav Mucha, Monika Pogány Simonová
- 11.15 - 11.30 **Stafylokoky zo surového kozieho mlieka a výskyt génov rezistencie na antibiotiká**
Natália Zábolyová, Andrea Lauková, Aleksandra Trościanczyk, Eva Bino, Monika Pogány Simonová
- 11.30 - 11.45 **Bezpečnosť a kontrola minoritných živočíšnych produktov**
Hodnocení vietnamských medů z pohledu evropské legislativy
Vojtěch Kružík, Thi Quynh Nhu Nguyen, Mária Erika Kristofčáková, Tereza Škorpilová, Matej Pospiech, Helena Čížková
- 11.45 - 12.00 **Larvy potměníka moučného jako nová potravina**
Lenka Kouřimská, Aneta Slavíková, Barbora Lampová
- 12.00 - 12.15 **Vliv zpracování hmyzu na jeho průkaz ELLA metodou**
Matej Pospiech, Marie Bartlová, Martina Pečová, Zdeňka Javůrková, Jana Čaloudová, Bohuslava Tremlová
- 12.15 - 12.30 **Nutriční kvalita jedlého hmyzu**
Petra Škvorová, Martin Kulma, Lenka Kouřimská
- 12.30 - 12.45 **Diskusia**
Záver konferencie
- 12.45 **Obed**

Postery – prezentácia elektronicky

Sekcia 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín

Inovatívne vzdelávanie v gastronómii na podporu udržateľnosti potravinových systémov (InGUPS)

Lubomír Belej

Referenčné materiály pre mikropasty: kľúč k štandardizácii a validácii metód v potravinách a životnom prostredí

Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Čurlej, Martina Fikselová, Lukáš Hleba

Prehľad súčasného stavu kvantifikácie a sledovania uhlíkovej stopy v agropotravinárskom priemysle

Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Čurlej

Kvalita a zdravotná bezpečnosť potravín a Systém rýchlej výmeny informácií pre potraviny a krmivá (RAFS) –

Sú poľské potraviny bezpečné?

Władysław Migdał, Łukasz Migdał

Hygienické odvodnenie potravinárskych prevádzok

Michal Valo, Juraj Svitana

Sekcia 2: Mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín

Endogénna mykocenóza sladovníkeho jačmeňa

Zuzana Barboráková, Dana Tančinová, Zuzana Mašková, Monika Mrvová, Miroslava Solgajová, Dušan Straka, Štefan Dráb

Kvantifikácia ochratoxínu A a aflatoxínov v zelených kávových zrnách: Mykologická a analytická štúdia

Zuzana Barboráková, Silvia Jakabová, Dana Tančinová, Zuzana Mašková, Monika Mrvová, Katarína Poláková, Alžbeta Demianová, Alica Bobková

Sú bakteriocín-produkujúce kmene laktokokov a enterokokov zo surového kozieho mlieka nositeľmi génov BAP A ICA?

Eva Bino, Maria Joao Fraqueza, Natália Zábolyová, Monika Pogány Simonová, Andrea Lauková

Mikrobiologická kvalita medu zo západoslovenského kraja

Soňa Felšöciová, Simona Kunová, Želmíra Balážová

Citlivosť ku galidermínu u stafylokokov zo surového kozieho mlieka, ktoré nesú gény pre formovanie biofilmu

Andrea Lauková, Maria Joao Fraqueza, Valentína Focková, Eva Bino, Natália Zábolyová, Monika Pogány Simonová

Enterobacteriaceae v larvách *Hermetia illucens* kŕmených mikrobiologicky znehodnoteným kuchynským odpadom

Zuzana Mašková, Eduard Kolesár, Lukáš Hleba, Juraj Medo, Eva Ivanišová, Dana Urminská, Jana Urminská, Dana Tančinová, Monika Mrvová, Zuzana Barboráková

Rezistencia na lysozym jako důležité kritérium pro výběr probiotických kmenů pro kojenice

Šárka Musilová, Štěpánka Dvořáková, Petr Kopecký, Nikol Modráčková, Eva Vlková

Mikrobiologická kvalita nebalených českých zmrzlin a mražených krémů

Lenka Necidová, Veronika Novotná, Danko Haruštiaková, Šárka Bursová

Výskyt génov pre tvorbu biofilmu u stafylokokov izolovaných z ovčieho hrudkového syra

Monika Pogány Simonová, Maria Joao Fraqueza, Valentína Focková, Natália Zábolyová, Eva Bino, Andrea Lauková

Detekcia rezistentných baktérii *Hafnia alvei* v nepasterizovanom kravskom mlieku

Ivana Regecová, Jana Výrostková, Viera Lovayová, František Zigo, Mariana Kováčová

Vplyv silice z čierneho korenia (*Piper nigrum* L.) na kmene rodov *Rhizopus* a *Botrytis*

Dana Tančinová, Zuzana Mašková, Monika Mrvová, Zuzana Barboráková, Dana Urminská

Význam dezinfekcie na bitútku

Mária Vargová, František Zigo, Jana Výrostková, Zuzana Farkašová, Zuzana Lacková

Detekcia antimikrobiálnej rezistencie druhu *Burkholderia cepacia* izolovanej z mlieka

Jana Výrostková, Ivana Regecová, František Zigo, Jana Zahumenská, Zuzana Smereková

Sekcia 3: Chemická bezpečnosť potravín

Tvorba akrylamidu při tepelné úpravě rostlinných alternativ masných výrobků a sýrů

Klára Bartáková, František Ježek, Alena Honzlová, Josef Kameník, Šárka Bursová

Mikroplasty v potravinách ako faktor vzniku ochorenia u ľudí

Jozef Čurlej, Peter Zajác, Jozef Čapla

***Agaricus bisporus* určených pre slovenský trh**

Silvia Jakabová, Július Árvay, Ivona Jančo, Marek Šnirc, Jozef Golian

Vztah vybraných toxických prvků v surovině ke kvalitě cereálních produktů

Miroslav Fišera, Jiří Mlček, Helena Velichová, Soňa Škrovánková

Odstraňovanie Aflatoxínu M₁ z vodného roztoku pomocou beta-cyklohextrínu a jeho derivátov

Lukáš Kolarič, Daniela Abrahamovská, Peter Šimko

Moderní metody detekce čistoty prostředí v potravinářských provozech

Miroslav Macháček

Výskyt makroprvkov a mikroprvkov v spracovaných a čerstvých nespracovaných potravinárskych výrobkoch z húb

Sekcia 4: Výživa a bezpečnosť potravín

Nové trendy na trhu s pekárenskými výrobkami: Senzorické hodnotenie a spotrebiteľské vnímanie funkčných produktov

Patricia Joanidis, Kristína Predanócyová

Konzumácia rýb: Zdravotné prínosy, riziká a odporúčania pre slovenskú populáciu

Eva Kováčiková, Marek Helczman, Anton Kováčik

Spotrebiteľská akceptácia okary ako ingrediencie v pekárenských výrobkoch: Analýza organoleptických vlastností funkčných sušienok

Kristína Predanócyová, Patricia Joanidis

Vývoj skutočnej a predikcia budúcej spotreby mlieka a vybraných mliečnych výrobkov

Roman Récky, Patrik Rovný

Sledovanie senzorických vlastností inovovaných vegánskych výrobkov s prídavkom okary

Ladislav Staruch, Zlatica Kohajdová, Tatiana Holkovičová, Kristína Jarábková, Ervín Ďurka

Vplyv skladovania na kvalitu obohatených medov

Jana Tkáčová, Juraj Čuboň, Marek Bobko

Hodnocení aromatických látek karagenanových přípravků

Helena Velichová, Soňa Škrovánková, Jiří Mlček, Miroslav Fišera, Jarmila Perutková

Analýza vzťahov medzi fyzikálno-chemickými indikátormi hygienickej kvality marinovaných rýb

Lucia Zeleňáková, Martina Fikselová, Simona Kunová, Silvia Jakabová

Integrácia chemických experimentov z Anorganickej chémie do učebných osnov Chémie potravín

Marek Šnirc, Silvia Jakabová, Alena Vollmannová, Janette Musilová

Sekcia 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov

Výskyt reziduí antibiotík v kravskom mliečnej a možnosti jejich chromatografického stanovení

Klára Bartáková, Sandra Dluhošová, Lenka Vorlová, Pavlína Navrátilová, Oto Hanuš

Výroba čerstvých syrov z kozieho mlieka s využitím autochtónnych laktokokov

Maroš Drončovský, Miroslav Kološta, Andrea Lauková, Martin Tomáška

Využitie rýchlych kultivačných testov pri detekcii mastitíd u dojníc

Zuzana Farkašová, František Zigo, Zuzana Lacková, Mária Vargová, Silvia Ondrašovičová

Selektivní zaprahování dojníc na základě počtu somatických buněk a jejich následné odstraňování coby forma falšování: dopady na kvalitu a bezpečnost

Soňa Formánková Herman, Veronika Legarová, Lucie Kejdomáková Rysová, Jaromír Ducháček, Matúš Gašparík

Porovnanie kultivačných testov na detekciu mastitídy u kôz

Barbora Gancárová, Kristína Tvarožková, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčat, Vladimír Tančin

Etiológia infekcií vemena kôz a citlivosť vyizolovaných patogénov na antibiotiká

Barbora Gancárová, Kristína Tvarožková, Michal Uhrinčat', Lucia Mačuhová, Miroslav Benič, Vladimír Tančin

Porovnanie vybraných chemických ukazovateľov v oštiepkoch zo Slovenska a Poľska

Miroslav Kročko, Adam Hanuska, Bartosz Sołowiej, Maciej Nastaj, Jagoda Szafranśka

Význam hygienického programu dojenia v prvovýrobe mlieka

Zuzana Lacková, František Zigo, Zuzana Farkašová, Silvia Ondrašovičová, Mária Vargová, Ewa Pecka-Kielb, Petr Sláma

Vemeno a jeho úloha pri tvorbe kvalitného mlieka

Lucia Mačuhová, Vladimír Tančin, Juliana Mačuhová, Martina Vršková, Michal Uhrinčat', Barbora Gancárová, Kristína Tvarožková

Vplyv výživy na efektívnosť produkcie mlieka a ekologickú záťaž

Iveta Maskaľová, Petra Timkovičová Lacková, Vladimír Vajda, Beáta Fraňová

Aleš Pavlík, Dávid Sandor Kiss

Analýza kvalitatívnych a kvantitatívnych parametrov mlieka

Silvia Ondrašovičová, František Zigo, Zuzana Farkašová, Anat Cooper, Ewa Pecka-Kielb

Vplyv ročných období na obsah bielkovín v ovčom a kravskom hrudkovom syre

Adam Partika, Peter Zajác, Jozef Čapla, Jozef Golian, Jozef Čurlej, Lucia Benešová, Silvia Jakabová

Vplyv počtu somatických buniek na produkciu a zloženie mlieka dojnic

Petra Timkovičová Lacková, Iveta Maskaľová, Tomáš Mihok, Zuzana Farkašová

Počet somatických buniek - nástroj efektívnej selekcie dojnych bahnic

Kristína Tvarožková, Vladimír Tančin, Barbora Gancárová, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčat', Martina Vršková

Variácia produkcie ovčieho mlieka, tuku, bielkovín a laktózy podľa rôznych úrovní počtu somatických buniek v podmienkach praxe

Michal Uhrinčat', Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Martina Vršková, Kristína Tvarožková, Barbora Gancárová, Martin Ptáček

Vplyv počtu somatických buniek na produkciu mlieka kôz

Martina Vršková, Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčat'

Profil mastných kyselín ovčieho hrudkového syra

Peter Zajác, Jozef Čapla, Jozef Čurlej, Jana Tkáčová

Výskyt a etiológia mastitíd na produkčných farmách dojnic a oviec

František Zigo, Zuzana Lacková, Zuzana Farkašová, Jana Výrostková, Ivana Regecová, Silvia Ondrašovičová, Mária Vargová, Ewa Pecka-Kielb

Sekcia 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov

Analýza farby a senzorické hodnotenie mäsa jeleňa (*Cervus Elaphus*) z farmových a poľovných revírov na Slovensku

Peter Haščík, Matúš Rajský, Adriana Pavelková, Lukáš Jurčaga, Andrea Mesárošová

Chemické zloženie mäsa *Cervus Elaphus* podľa veku a chovu

Peter Haščík, Matúš Rajský, Ondřej Bučko, Adriana Pavelková

Vplyv stévie (*Stevia rebaudiana*) na senzorickú kvalitu fermentovaných mäsových výrobkov

Adam Hanuska, Miroslav Kročko, Marek Bobko, Andrea Mesárošová

Hodnotenie niektorých biochemických parametrov u prasidiat po kŕmení diétami s prídavkom humínových látok

Stanislav Hreško, Alena Hreško Šamudovská, Tomáš Mihok, Michaela Harčárová, Lukáš Bujňák

Ovplyvňujú ochranné mikrobiálne kultúry kvalitatívne parametre varených rybích klobás?

Miroslav Jůzl, Šárka Nedomová, Jan Slováček, Jana Zemanová, Olga Cwiková, Petr Kouřil, Libor Kalhotka

Vplyv rôznych marinád na mikrobiálnu trvanlivosť kuracieho mäsa

Simona Kunová, Ivana Timoracká, Lucia Zeleňáková, Martina Fikselová, Viktória Zachar Lovászová

Myopatie kurciat Ross 308 stanovené po kŕmnom pokuse

Andrej Marcin, Michaela Harčárová, Alena Hreško Šamudovská, Lukáš Bujňák, Tomáš Mihok

Obsah intramuskulárneho tuku v stehnách králikov zo skupiny V4

Łukasz Migdał, Anna Migdał, Eva Tumova, Darina Chodova, Radosław Zidek, Istvan Nagy, Wiktoria Głowacz-Cich, Władysław Migdał

Porovnanie senzorických a fyzikálno-chemických vlastností FMV z ťažkých kusov ošípaných (matiek) a dostupnej suroviny na Európskom trhu

Ladislav Staruch, Zlatica Kohajdová, Tatiana Holkovičová, Tomáš Valachovič, Ervín Ďurka

Hodnotenie mikrobiologickej kvality mäsa z diviaka *sous vide* s prídavkom éterických olejov

Ivana Timoracká, Alžbeta Demianová, Melina Korčok, Terézia Švecová, Simona Kunová

Sekcia 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu

Hodnotenie úrody cibéb vo vinohradníckej oblasti Tokaj v rokoch 2019-2023

Lucia Ailer, Štefan Ailer, Laura Ilková

Elementárna analýza vo vybraných odrodách červeného vína rôznej proveniencie uskutočnená pomocou ICP – OES

Želmíra Balážová, Milan Chňapek, Marián Tomka, Martin Bačkor, Dana Rajnincová, Soňa Felšöciová

Ovčrení vlivu koncentrace lektinů na odezvu ELLA metody

Marie Bartlová, Matej Pospiech, Martina Pečová, Zdeňka Javůrková

Vplyv pridania extrudovaných ribezľových výliskov na vlastnosti bezlepkového chleba

Maria Basarab, Teresa Witczak, Marta Liszka-Skoczylas, Mariusz Witczak

Senzorické hodnotenie rôznych pekárskych výrobkov obohatených o vybrané prírodné extrakty s ohľadom na skupiny hodnotiteľov

Matej Čech, Tatiana Bojňanská, Anna Kolesárová

Aplikácia hľivy ustricovej (*Pleurotus ostreatus*) pri likvidácii biologického odpadu vo vinohradníctve a výrobe vína

Marko Duvančić, Emilija Friganović, Anita Pamuković, Ljiljana Nanjara, Sara Marić

Kvalita vín pochádzajúcich z lokality Oponice v súvislosti s obsahom fenolických látok a senzorickým hodnotením

Martina Fikselová, Lucia Zeleňáková, Jozef Čapla, Silvia Jakabová, Jozef Golian, Karolína Hurbanová

Obsah fenolických látok v jablčných výliskoch ovplyvnený mikrovlnným žiarením

Martina Fikselová, Silvia Jakobová, Radoslav Židek, Lucia Zeleňáková, Jozef Čapla, Jana Kolačkovská, Paulína Letková

Ergosterol v pestovaných hubách shiitake (*Lentinula edodes*) a jeho premena na vitamín D₂ pomocou UV-B žiarenia

Magdaléna Grófová, Silvia Jakobová, Veronika Cyprichová, Jozef Golian, Július Árvay

Kvantitatívne stanovenie zearalenónu v kukurici siatej

Michaela Harčárová, Lukáš Bujňák, Alena Hreško Šamudovská, Andrej Marcin, Stanislav Hreško, Alica Tvrďá

Vplyv zapracovania lupinovej múky na farebné charakteristiky sušenok

Tatiana Holkovičová, Zlatica Kohajdová, Lucia Minarovičová, Michaela Lauková, Ervín Ďurka

Identifikácia modifikovaných škrobů v potravinách

Zdeňka Javůrková, Matej Pospiech, Marie Bartlová, Martina Pečová, Bohuslava Tremlová

Orechy ako zdroj minerálnych látok vo výžive ľudí

Lesław Juszczak, Agata Giza, Dorota Gałkowska

Fermentácia ako nástroj na zlepšenie senzorických vlastností nápojov na báze quinoi

Zlatica Kohajdová, Viktória Piri, Tatiana Holkovičová, Michaela Lauková, Lucia Minarovičová

Technologická a senzorická kvalita trvanlivých výrobkov s prídavkom extraktu kurkumínu

Anna Kolesárová, Tatiana Bojňanská, Miriam Solgajová, Matej Čech, Lucia Zeleňáková, Andrea Mendelová

Využitie drieňa obyčajného pri výrobe inovatívnych potravín a procesné zmeny významných bioaktívnych látok prebiehajúce pri výrobe drienkového džemu

Andrea Mendelová, Lubomír Mendel, Jozef Golian, Miriam Solgajová, Anna Kolesárová

Procesné zmeny polyfenolických látok po spracovaní arónie na rôzne potravinárske výrobky

Andrea Mendelová, Lubomír Mendel, Miriam Solgajová, Jozef Golian, Anna Kolesárová

Hodnotenie funkčných vlastností farebných odrôd quinoi

Viktória Piri, Zlatica Kohajdová, Lucia Minarovičová, Michaela Lauková, Tatiana Holkovičová

Zmeny kolorimetrických parametrov vzoriek červených vín počas skladovania v rôznych teplotných podmienkach

Boris Semjon, Lea Jenčová, Martin Bartkovský, Zuzana Megyesy Eftimová, Slavomír Marcinčák

Fenolové zlúčeniny v odrodách fialových zemiakov pozitívne ovplyvňujú stabilitu vyprážacieho média proti oxidácii

Josef Soukup, Lenka Kouřimská, Monika Sabolová, Jan Pánek, Diana Chrpová

Odhalení senzorických vad: metóda Safe-GC/MS-O v analýze slunečnicového oleje

Iveta Šístková, Vojtěch Kružík, Aleš Rajchl, Helena Čížková

Obsah dusičnanov a vitamínu C v red'kovke (*Raphanus sativus*) od rôznych výrobcov: Vplyv odrody, zdroja a sezónnosti

Lucia Zeleňáková, Martina Fikselová, Silvia Jakobová, Simona Kunová

Cieľ konferencie:

Konferencia je určená širokej odbornej verejnosti pôsobiacej v oblasti potravinárstva, potravinárskych a analytických laboratórií, potravinárskych podnikov, potravinárskeho výskumu a školstva. Cieľom konferencie je prezentovať najnovšie trendy v oblasti kontroly a bezpečnosti potravín, potravinárskej analýzy, autentifikácie a vysledovateľnosti potravín, alergénov a kontaminantov, analýzy a hodnotenia potravín novými metódami.

Organizačný výbor konferencie

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
PaedDr. Silvia Jakabová, PhD.
Ing. Július Árvay, PhD.
Ing. Matej Čech, PhD.
Mgr. Ivana Timoracká

doc. Ing. Peter Zajác, PhD.
Ing. Jozef Čapla, PhD.
Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Ing. Jozef Čurlej, PhD.
Ing. Melina Korčok

JUDr. Jana Venhartová, LL.M.
Ing. Kristína Lépesová, PhD.
Mgr. Gabriela Dringušová
Ing. Bohdana Hrbáčková
Ing. Tomáš Černý
MVDr. Desana Kohútová

Vedecký výbor konferencie:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr., SPU Nitra
MVDr. Martin Chudý, ŠVPS SR Bratislava
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD., UVLF Košice
prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD., UVLF Košice
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD., UVLF Košice
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., STU Bratislava
prof. Ing. Peter Šimko, DrSc., STU Bratislava
prof. Ing. Dana Tančinová, PhD., SPU Nitra
prof. Ing. Judita Lidiková, PhD., SUA Nitra
doc. Ing. Miroslav Kročko, PhD., SUA Nitra
doc. Ing. Peter Zajác, PhD., SPU Nitra
Ing. Jozef Čapla, PhD., SPU v Nitre
doc. Ing. Roman Labuda, PhD., University of Veterinary
Medicine Vienna, Rakúsko
Ing. Martin Polovka, PhD., NPPC Lužianky
Ing. Petra Vanková, PhD., MPaRV SR Bratislava
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D., UTB Zlín

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D. VETUNI Brno, ČR
prof. Dr. hab. Aleksandra Duda, prof. UR, FFT, UR Krakow, PL
prof. dr. hab. inż. Lesław Juszczak FFT, UR Krakow, PL
prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., VETUNI Brno, ČR
doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D., JU České Budějovice
doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D., MENDELU Brno, ČR
doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., MENDELU Brno, ČR
prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D., ČZU Praha, ČR
doc. Ing. Pavel Diviš, Ph.D., VUT Brno, ČR
prof. Ing. Eva Vlková, Ph.D., ČZU Praha, ČR
doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D., Univerzita Pardubice, ČR
doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., SVÚ Olomouc, ČR

Kontaktná adresa:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr., Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke potravinárske
a veterinárske vedy pri SAV, SPU Nitra, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra

Kontakt: Tel.: 037/6414 325, e-mail: Jozef.Golian@uniag.sk



<https://www.linkedin.com/in/jozef-golian-03110583/>

PREZENTÁCIA FIRIEM POČAS KONFERENCIE

Na konferencii sa zúčastnia firmy s ponukou prístrojov a prednáškami k problematike. Každá z nich Vám bude k dispozícii na konzultácie.

Zoznam prístrojov prezentovaných na konferencii 2025

Proximos	Monitorovací systém fyzikálnych a chemických hodnôt pre výrobné a skladovacie priestory, laboratória, transportných protriedkov či gastronómie.
DA 7250	Multifunkčný NIR analyzátor krmív a potravín.
TANGO – FT NIR	Analyzátor na kontrolu kvality mliekarenských výrobkov a ďalších potravinárskych produktov (tekuté, pastovité, viskózne a tuhé produkty).
Textúrometer TA.XT Plus	Analyzátor textúry s kombinovaným meraním v kompresii, strihu a extrúzii.
CheckPoint 4 O₂/CO₂	Prístroj určený na kontrolu zvyškových plynov O ₂ alebo O ₂ /CO ₂ v obaloch s ochrannou atmosférou (nová revolučná technológia keramického senzoru).
CheckMate 4	Laboratórny analyzátor modifikovanej atmosféry určený na meranie O ₂ alebo kombinovaný CO ₂ /O ₂ .
CytoQuant	Impedančná prietoková cytometria - kontrola účinnosti sanitácie.
Dilumat	Automatická riedička na prípravu vzoriek pred mikrobiologickou analýzou.
NOVALUM II	Kontrola hygieny a sanitácie v procese pomocou ATP na princípe luminiscencie.
CHARM® ROSA® MRL BETA-lactam a RF Tetracyklín 2minútový test	Test pre kontrolu surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka.
CHARM® ROSA® EZ-M	Detekcia mykotoxínov.
BioLan 7000	Prenosný vreckový biosenzor, ktorý využíva sieťotlačové elektródy na kvantifikáciu laktózy v mliečnych výrobkoch bez obsahu laktózy.
AtmoGen	Nový a vylepšený plynový systém, generovanie viacerých atmosfér (anaerobných, mikroaerobných a kapnofilných) v plynových nádobách tým najpohodlnejším, rýchlym a nákladovo efektívnym spôsobom.
SD Matic 2	SD Matic umožňuje snadno zistiť poškodení škrobu v mouce vlivem mechanického namáhání.
Vision TheaVu E	Offline systém který poskytuje objektivní měření konzistence a kvality výrobků na lince..
PeelPlate	Rychle a jednoduché řešení na kultiváciu mikroorganizmov v potravinách.

O.K. SERVIS
Biopro
www.biopro.cz

Bližšie informácie o kompletnej ponuke:

www.biopro.cz

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.,

Bořetická 2668/1, Praha
+420 281 091 460
info@oks.cz

Odborárska 21, Bratislava
+421
bratislava@oks.cz



BIOING

EAT HAPPY



ECOLAB
PROTECTING WHAT'S VITAL™

BIOMEDICA

NOACK
Part of **Barentz.**

profood
JEMO TRADING

Metrohm
Slovensko



elis
Circular services at work

novonesis

Váš dodávateľ biologických riešení pre chutné a bezpečné potraviny

Spojením Novozymes a Chr. Hansen vznikla
spoločnosť Novonesis. Spoločne máme za cieľ
zlepšiť svet s pomocou biológie.

Kontakt

Chr. Hansen Poland Sp. Z o.o., organizačná zložka
Dvořákovo nábřeží 4, 811 02 Bratislava, Slovenská republika
Part of Novonesis Group

Ondrej Hurňák
Area Sales Manager Food&Beverages CZ&SK
E-mail: ohu@novonesis.com, Tel: +421 905 816 248

Viac informácií nájdete na
www.novonesis.com alebo
naskenovaním QR kódu.



Mediální partneri konference



Sponzori



Pán Včielka



POĽNOHOSPODÁRSKE
DRUŽSTVO
ČAČTICE

Novák

Horné Orešany



POLNOHOSPODÁRSKE DRUŽSTVO
MESTEČKO

KOZARA
Z LÁSKY K VÍNU

Vinárstva / VINHOR - Dofany



Polnohospodárske družstvo Podolie



Myslík Marek M. J.

Anton Uhnák



JANUŠÍK

Vinárstvo Kúdela

Vinárstvo Lukačovič - Budmerice

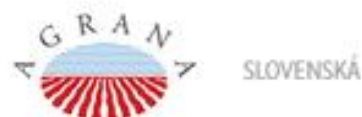
MM-VINO, Moravčík Milan, Ing.

BILLA

Generálny partner konferencie



Váš domáci mäsiar



Projekt INGUPS

INOVAČNÉ VZDELÁVANIE V GASTRONÓMIÍ NA PODPORU UDRŽATELNÝCH SYSTÉMOV (INGUPS)

Zodpovedný riešiteľ: Ing. Lubomír Belej, Ph.D.

Termín riešenia: 9/2022 – 8/2025

Číslo projektu: KAZ20-HED-654A63E4

Realizácia projektu významným spôsobom zvýši kvalitu terciárneho vzdelávania, ako aj odbornú úroveň učiteľov odborných predmetov zameraných na potravinárstvo a gastronómiu v rámci partnerstva univerzít zapojených do projektu. Covid 19 a distančné vzdelávania vo výraznej miere ovplyvnil výučbu odborných predmetov. Cieľom projektu vytvoriť systém inovatívnych postupov vzdelávania ako aj tvorby študijných materiálov v štyroch jazykových mutáciách čím by sme prepoili poznatky rôznych inštitúcií do jedného uceleného materiálu obohacujúceho kvalitu vzdelávania v každej krajine. Vojenský konflikt na Ukrajine ovplyvňuje životy tisícov mladých ľudí, ktorí museli opustiť svoje domovy. Mnohí z nich museli opustiť svoje štúdium na domácich univerzitách mnohí z nich tak isto opustiť štúdium na stredných školách v posledných ročníkoch. V nasledujúcich rokoch preto očakávame zvýšený záujem týchto študentov o štúdium na našich vysokých školách. Keďže najviac utečencov prúdi práve do strednej Európy cieľom tohto projektu je práve v týchto krajinách uľahčiť integráciu Ukrajinských študentov do školského systému v jednotlivých partnerských krajinách projektu vytvorením multijazyčných študijných materiálov. Partnerskými univerzitami projektu je Uniwersytet Rzeszowski (Poľsko) a AMBIS Vysoká škola s.r.o (Česká republika). Projektový zámer je plánovaný tak aby na medzinárodnej úrovni skĺbil poznatky z odborných predmetov do uceleného

študijného materiálu doplneného video inštrukciami vo viacerých jazykových mutáciách. Týmto spôsobom skvalitníme odbornú prípravu absolventov a ich uplatnenie sa na európskom pracovnom trhu. Kvalitnejšie a dostupné študijné materiály zlepšia postavenie absolventov na pracovnom trhu a ich uplatniteľnosť v gastronomickom a potravinárskom sektore. Potravinársky priemysel zabezpečuje výrobu a predaj potravín pre obyvateľstvo, gastronómia tieto potraviny spracováva do pokrmov. V súčasnom období s nastupujúcou digitalizáciou je potrebné mnohé povolania transformovať, čo si bude vyžadovať aj zmeny a koordináciu obsahu študijných programov. Bez kvalitných absolventov bude ťažké zabezpečiť tie úlohy, ktoré má potravinársky a gastronomický priemysel v dnešnej zložitej dobe. Skvalitnením odbornej prípravy ukrajinských študentov vieme z dlhodobého hľadiska zabezpečiť ich rýchlejšiu adaptáciu v pracovnom prostredí.

