

**FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA**  
**SLOVENSKEJ POĽNOHOSPODÁRSKEJ UNIVERZITY V NITRE**  
**KATEDRA HYGIENY A BEZPEČNOSTI POTRAVÍN**



**X. VEDECKÁ KONFERENCIA S MEDZINÁRODNOU  
ÚČASŤOU**

**BEZPEČNOSŤ A KONTROLA  
POTRAVÍN**

**21. – 22. marec 2013**  
**Smolenice, Slovenská republika**

## Program konferencie: Štvrtok 21. 3. 2013

- 8.30 - 9.30 Registrácia účastníkov
- 9.30 - 9.40 Otvorenie konferencie  
[Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín](#)
- 9.40 - 10.10 **Bezpečnosť a kvalita mäsa zveriny v ČR**  
*Ladislav Steinhauser*
- 10.10 - 10.50 **Aktuálny stav v zdravotnej bezpečnosti a kvalite potravín na Slovensku a v krajinách EÚ**  
*Jozef Bíreš*
- 10.50 - 11.10 **Výsledky monitoringu PCB bez dioxinového efektu v hovézim a vepřovom mase v České republice**  
*Jiří Drápal, Petr Hedbávný, Milan Malena, Jan Rosmus, Veronika Střechová*
- 11.10 - 11.40 Prestávka
- 11.40 - 11.55 **Úloha EFSA v systéme bezpečnosti potravinového reťazca**  
*Milan Kováč*
- 11.55 - 12.10 **Role vědeckého poradenství v systému zajištění bezpečnosti potravin**  
*Petr Beneš*
- 12.10 - 12.25 **Importné kontroly potravín rastlinného pôvodu a ochrana európskeho trhu**  
*Jaroslav Remža, Ján Štulc, Miloš Mašlej*
- 12.25 - 12.45 **Potraviny na pranýři**  
*Martin Klanica*
- 12.45 - 13.00 **Aktivity pro rozvoj studijního programu Bezpečnost a kvalita potravin na VFU Brno**  
*Bohuslava Tremlová, Petr Chloupek*
- 13.00 - 14.30 **Obed**
- 14.30 - 14.50 **Production of mycotoxins (citrinin and ochratoxin A) on synthetic media under controlled conditions**  
*Roman Labuda*
- 14.50 - 15.10 **Prínos GC-olfaktometrie v analýze prírodných aróm**  
*Jana Sádecká*
- 15.10 - 15.40 **Moderní způsoby využití elektronického nosu, jazyka a oka**  
*Sylvain Morel*
- 15.40 - 15.55 **Praktické příklady aplikací NIR spektroskopie - novinky v přístrojové technice**  
*René Bien*
- 15.55 - 16.10 **Aplikace chromogenních púd a metody PCR v laboratorní praxi**  
*Tereza Klobásová*
- 16.10 - 16.25 **Viac prvkové stanovenie v potravinách pomocou ICP-MS techniky, modelom iCAP-Q od Thermo Scientific**  
*Róbert Cibula*
- 16.25 - 16.40 **Nízkonakladové alternatívne metódy na testovanie patogénov**  
*Peter Sozanský*
- 16.40 - 16.50 **Aplikácie s použitím najrýchlejšieho tandemového quadrupóloveho GCMSMS a LCMSMS na svete**  
*Milan Petro*
- 16.50 - 17.00 **Prehľad produktov firmy Biomedica na vyšetrenie potravín**  
*Lenka Károlyi*
- 18.30- 23.30 **Spoločenský večer**

**Piatok 22. 3. 2013**

- [Systémy bezpečnosti potravín](#)  
9.00 - 9.15 **Validácia, verifikácia a zlepšovanie systému manažérstva bezpečnosti potravín (ISO 22000:2005)**  
*Alica Stavová*
- 9.15 - 9.30 **Označovanie alergénov potravín**  
*Jozef Golian*
- [Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu](#)  
9.30 - 9.45 **Biologické účinky magnetického poľa na senzorický profil a obsahové látky vína**  
*Štefan Ailer, Jaroslav Jedlička, Oleg Paulen*
- 9.45 - 10.00 **Vieme, čo pijeme?**  
*Miriam Vičáková, Róbert Germuška, Silvia Tóthová*
- 10.00 - 10.15 **Výskyt akrylamidu a antioxidačná kapacita vo vybraných druhoch grilovanej zeleniny**  
*Kristína Kukurová, Eva Basil, Oana Constantin, Camelia Neagu, Alena Bednáriková, Elena Belajová, Gabriela Rapeanu, Zuzana Ciesarová*
- 10.15 - 10.30 **Nikaragua, Mendelova univerzita nejen v Brne**  
*Václav Trojan, Petr Maděra*
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**  
[Bezpečnosť a kontrola potravín živočíšneho pôvodu](#)
- 11.00 - 11.15 **Využití Pelegova modelu pro hodnocení jakosti přírodních sýrů v průběhu zrání**  
*František Buřka, Vendula Pachlová, Iva Burešová, Lenka Pernická, Leona Buňková*
- 11.15 - 11.30 **Modelling of *Bacillus cereus* distribution in pasteurized Milk and the time of consuption**  
*Pavel Ačai, Ľubomár Valík, Denisa Liptáková, Jana Minarovičová*
- 11.30 - 11.45 **Exposure and Risk Assessment of *S. aureus* in Food chain in Slovakia**  
*Ľubomír Valík, Alžbeta Medveďová*
- 11.45 - 12.00 **Biosekurita a kvalita jatočnej hydiny**  
*Oľga Luptáková, Jozef Nagy*
- 12.00 - 12.15 **Fatty acid composition of intramuscular lipids in different muscles of young Pinzgauer bulls**  
*Jozef Bulla*
- 12.15 - 12.30 **Hodnocení potravinářských výrobků metodou 5 – punkte - skála**  
*Josef Jandásek, Robert Gál*
- 12.30 - 13.00 **Diskusia**  
**Záver konferencie**
- 13.00 **Obed**

## Postery

[Sekcia 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín](#)

**Komunikácia o rizikách spojených s bezpečnosťou potravinového reťazca**

*Juraj Mendel, Zuzana Bírošová*

**GMO – úradné kontroly v oblasti bezpečnosti potravín**

*Jaroslav Remža, Ján Štulc, Miloš Mašlej*

[Sekcia 2: Mikrobiologická bezpečnosť potravín](#)

**Vplyv probiotík *Bacillus subtilis* (PB6) na vybrané ukazovatele kvality konzumných vajec, tuk a cholesterol**

*Mária Angelovičová, Ebrahim Alfaig, Martin Král, Jana Tkáčová*

**The impact of noni juice and grapefruit seed extract (Citrosept) on anaerobic intestinal microbiota**

*Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko, Paweł Satora, Iwona Drożdż*

**Izolácia, identifikácia a typizácia patogénov z výrobkov a prostredia SME**

*Janka Koreňová, Zuzana Rešková*

**Bezpečnosť cukrárenských výrobkov v obchodnej sieti**

*Lubomír Lopašovský, Miroslav Žiak, Simona Kunová, Alica Bobková, Lucia Zeleňáková, Marek Bobko, Jozef Čapla, Peter Zajác*

**Izolácia kyseliny mliečnu produkujúcich baktérií z tráviaceho traktu pstruha dúhového**

*Peter Popelka, Jana Koščová, Dagmar Mudroňová, Slavomír Marcinčák, Jozef Nagy*

**The use of PCR-RFLP technique for the analysis of yeast contaminants in winemaking**

*Paweł Satora, Iwona Drożdż, Aleksandra Duda-Chodak, Katarzyna Skrzypiec*

**Produkcia biofilmu ako významného faktora virulencie u pôvodcov environmentálnych mastitíd dojníc**

*Milan Vasíľ, Juraj Elečko, František Zigo, Zuzana Farkašová*

**Etiológia environmentálnych mastitíd oviec a výskyt rezistencie voči antibiotikám u baktérií izolovaných z klinických foriem**

*Milan Vasíľ, Juraj Elečko, Zuzana Farkašová, František Zigo*

**Bakteriálni pôvodcovia mastitíd u mliekových plemien oviec**

*František Zigo, Milan Vasíľ, Juraj Elečko, Zuzana Farkašová*

[Sekcia 3: Chemická bezpečnosť potravín](#)

**Progres v desaťročnom úsilí o elimináciu akrylamidu v potravinách**

*Zuzana Ciesarová*

**Risk of enhanced heavy metal contents in fresh fababean used in traditional food preparation in Iraq**

*Ismael S. Dalaram*

**Stanovení a speciace sloučenin arzeniu v rybách**

*Miroslav Fišera, Pavel Valášek*

**Ochratoxin A in spices**

*Marianna Fričová, Denisa Pagáčiková, Miriam Vlčáková, Miroslava Vieriková, Patrícia Vankúšová,*

**Red synthetic dyes in traditional sweets**

*Teresa Fortuna, Dorota Gałkowska, Robert Socha, Lesław Juszczyk*

**Zmeny tenkého čreva potkanov po podaní obnôžkového peľu v potrave**

*Zuzana Hajková, Róbert Toman, Branislav Gálik, Daniel Bíro, Monika Martiniaková,*

*Jozef Golian, Radoslav Omelka*

**Bioakumulácia ťažkých kovov z vinohradníckej pôdy do listov viniča hroznorodého**

*Jana Lakatošová, Ivana Dokupilová, Martin Sák, Daniela Šmogrovičová*

**Koncentrácia ortuti v surovinách a mäsovom výrobku**

*Anetta Lukáčová, Łukasz Binkowski, Jozef Golian*

**Monitorin in Oil Pesticides Residues and Polycyclic Aromatic Hydrocarbons for Safety of Vegetable Oils**

*Sergiy Melnychuk, Victoria Lohanska, Yury Baranov, Olha Zemtsova, Irina Maksymchuk, Nataliya Hribova*

**Identifikácia radu Rodentia prostredníctvom molekulárno-genetických metód**

*Marek Šnirc, Anna Jakubovičová, Radoslav Židek*

[Sekcia 4: Výživa a bezpečnosť potravín](#)

**Perception of Basic Tastes And Threshold Sensitivity During Testing of Selected Judges**

*Petra Barborová, Jana Jančovičová, Peter Zajác, Jozef Čapla, Vladimír Vietoris*

**Stanovenie pevnosti škrupiny jednotlivých druhov vajec**

*Lubomír Belej, Jozef Golian, Peter Šmárik*

**Trade quality of honeys sold in stores of retail chains**

*Lesław Juszczyk, Teresa Fortuna, Robert Socha, Dorota Gałkowska*

**Frekvencia konzumácie mlieka a mliečnych výrobkov slovenskými spotrebiteľmi**

*Dagmar Kozelová, Adriana Chlebecová, Simona Kunová*

**[Sekcia 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov](#)****Hodnotenie vybraných vlastností neštartovacích baktérií mliečného kysnutia**

*Jana Bezeková, Monika Lavová, Margita Čanigová, Miroslav Kročko, Konrad Domig*

**Hodnotenie kvality kozieho mlieka a vyrábaných kozích čerstvých syrov**

*Viera Ducková, Margita Čanigová, Ivana Holincová,*

**Analytické hodnotenie syrov ementálskeho typu zakúpených v obchodnej sieti v Košiciach**

*Eva Dudriková, Marek Vrabec, Juraj Gallo, Viera Lovayová*

**Vplyv spôsobu prídavku probiotickej kultúry na kvalitu čerstvého mäsa**

*Erika Flimelová, Margita Čanigová, Vladimíra Kňazovická, Ľubica Gaálová*

**Mastné kyseliny mliečného tuku dojnic pri celoročnej krmnej dávke**

*Katarína Kirchnerová, Vladimír Foltys*

**Microwave milk pasteurization without food safety risk**

*Péter Korzenský, Péter Sembery, Gábor Gécsi*

**Hodnotenie kvality surového kravského mlieka**

*Simona Kunová, Ľubomír Lopašovský, Juraj Čuboň, Peter Haščík, Miroslava Kačániová,*

*Alica Bobková, Gabriela Hanková*

**Comparison of quality of traditional and reduced fat content cheese**

*Joanna Sobolewska-Zielińska, Małgorzata Bączkiewicz, Joanna Socha, Teresa Fortuna, Paulina Pająk*

**Možnosti využitia FT-NIR spektrometrie pro stanovení obsahu bílkovin v kozím mlezivu**

*Zuzana Procházková, Michaela Králová, Hana Přidalová, Lenka Vorlová*

**The effect of cold storage of raw ewe's milk and žentyca on their selected chemical indicators**

*Magdalena Rzepka, Krzysztof Surówka, Agnieszka Zawislak*

**Srovnání senzorické kvality různých druhů tavených sýrů**

*Eva Vítová, Radka Divišová, Kateřina Šukalová, Jiřina Omelková, Milena Vespalcová*

**[Sekcia 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov](#)****Measurement of the Residual Gase O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> in Meat products Packed in Modified Atmosphere**

*Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Čurlej, Vladimír Vietoris, Ľubomír Lopašovský*

**Porovnanie texturálnych parametrov vybraných druhov klobás pomocou inštrumentálnej analýzy**

*Jozef Čurlej*

**Detekce kostních úlomků pomocí fluorescenčních metod**

*Martina Eliášová, Petra Čáslavková, Matej Pospiech, Michaela Talandová, Bohuslava Tremlová*

**Vzt'ah mezi senzorickým hodnotením a texturometriou králičieho mäsa**

*Alena Gálová, Radosława Kociniewska, Jozef Nahácky, Ján Rafay*

**Vplyv humínových látok na biochemické zloženie mäsa králikov**

*Radosława Kociniewska, Alena Gálová, Ondřej Bučko, Jozef Nahácky, Ján Rafay*

**Vplyv skrmovania bioproduktu s obsahom  $\gamma$ -linolénovej kyseliny na kvalitu hydínového mäsa**

*Pavol Kovalík, Martin Bača, Slavomír Marcinčák, Peter Popelka, Dana Marcinčáková,*

*Milan Čertík, Lucia Guothová*

**Vplyv štartovacej kultúry na mikrobiologickú kvalitu trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku**

*Miroslav, Kročko, Margita Čanigová, Eva Vančíková, Erika Flimelová, Alica Bobková,*

**Účinok balenia na zmeny kvality stehennej svaloviny pštroša počas chladiarenského skladovania**

*Slavomír Marcinčák, Beáta Koreneková, Martin Bača, Martina Brenesselová, Ján Mačanga*

**Kvalita bravčového mäsa obohateného organickým selénom hodnotená v technologických a nutričných ukazovateľoch**

*Jana Mrázová, Ondrej Debreceni, Juraj Mlynek, Branislav Bobček*

**Kontrola jakostních parametrů jemných a vídeňských párků z tržní sítě České republiky**

*Zdeněk Pavlík, Alena Saláková, Josef Kameník*

**Srovnání obrazové analýzy barevných a nebarevných nárojů masných výrobků**

*Matej Pospiech, Radek Horák, Petra Čáslavková, Bohuslava Tremlová, Alena Saláková, Jozef Kameník*

**Stanovenie citlivosti stafylokokových izolátov z mäsa sled'a obyčajného (*Clupea harengus*) voči vybraným antibiotikám pomocou dvoch mikrobiologických metód**

*Ivana Regecová, Slavomír Marcinčák, Monika Pipová, Pavlína Jevinová, Katarína Marušková*

**Kvalita modelových mäsových výrobkov s prídavkom rôznych druhov vlákninových preparátov**

*Ladislav Staruch, Marcel Mati*

**Využití fluorescenčních metod k detekci sójového proteinu v masných výrobcích**

*Michaela Talandová, Matej Pospiech, Martina Eliášová, Bohuslava Tremlová*

**Rastlinné silice a oxidácia tukov v kurčacom mäse**

*Jana Tkáčová, Mária Angelovičová*

**[Sekcia 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu](#)**

**Porovnanie antioxidačnej aktivity sušených a čerstvých bylín a korenín**

*Eva Barimovová, Tatiana Bojňanská, Eva Ivanišová, Vladimír Vietoris*

**Kvalitatívni a kvantitatívni stanovení anthokyanů v kultivarech pšenice s modrým a purpurovým zrnem**

*Pavel Bartl, Bohuslava Tremlová, Martina Ošťádalová, Jana Pokorná, Michal Žďárský*

**Zvýšení nutriční hodnoty bezpečného rýžového pečiva prídavkom pohankové a kukuřičné mouky**

*Iva Burešová, Stanislav Kráčmar, Petra Dvořáková*

**Influence of microelements on biochemical parameters of tea**

*Oksana Belous*

**Posouzení vlivu prídavku vybraných cereálií na barvu pekařských výrobků**

*Petra Čáslavková, Bohuslava Tremlová, Martina Ošťádalová, Martina Eliášová, Jana Pokorná, Pavel Štarha,*

**Bezpečkové potraviny – bezpečnosť a sortiment na trhu SR**

*Martina Fikselová, Miriama Medeková, Martin Mellen*

**Sensory characteristics of low-sugar gelatine jellies sweetened with steviol glycosides**

*Dorota Gałkowska, Lesław Juszcak, Teresa Fortuna, Julia Cęcek*

**Sensory and textural characteristics of low-sugar cocoa sauces sweetened with steviol glycosides**

*Lesław Juszcak, Dorota Gałkowska, Teresa Fortuna, Mariusz Witczak*

**Využitie ITP pri analýze cereálnych produktov**

*Jolana Karovičová, Zlatica Kohajdová, Angéla Szamaránska*

**Calcium octenyl succinate starch - preparation and selected physicochemical properties**

*Karolina Królikowska, Teresa Fortuna, Paulina Pająk*

**Vplyv prídavku jablkového vlákninového preparátu na farinografické vlastnosti pšeničného cesta**

*Veronika Kuchtová, Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová, Michal Magala*

**Characterisation of Slovak varietal wine aroma compounds by gas chromatography mass spectrometry**

*Jana Lakatošová, Lenka Priesolová, Ivana Dokupilová, Daniela Šmogrovičová*

**PCR identifikácia FAD2 génu ľanu siateho**

*Veronika Lanciková, Jana Žiarovská, Katarína Ražná, Janka Nôžková*

**Využitie *Lactobacillus sanfrancisco* pri príprave fermentovaných cereálnych produktov**

*Michal Magala, Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová, Mária Greifová, Veronika Kuchtová*

**Vliv tupu mouky a sacharidů na tvorbu akrylamidu v modelových sušenkách**

*Lucie Marková, Eva Basil, Alena Bednáriková, Kristína Kukurová,*

*Zuzana Ciesarová, Peter Šimko*

**Pšenično-ovsený chlieb so zvýšenou nutričnou kvalitou a zníženým obsahom akrylamidu**

*Lucia Mikušová, Petra Polakovičová, Lenka Duchoňová, Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová,*

*Vojtech Saxa, Ernest Šturdík*

**Polysacharidy rias a ich funkcia vlákniny potraviny**

*Ladislava Mišurcová, Ludmila Machů, Jarmila Vávra Ambrožová, Dušan Samek, Miroslav Fišera*

**Porovnání celkové chutnosti u celozrnného pečiva s prídavkom pohanky a ovsu**

*Martina Ošťádalová, Bohuslava Tremlová, Petra Čáslavková, Martina Eliášová, Pavel Bartl,*

*Jana Pokorná, Michal Žďárský*

**Edible coatings as an alternative to synthetic films**

*Paulina Pająk, Malwina Madej, Magdalena Krystyan*

**Senzorická analýza vybraných cereálnych produktov z obnôžkového peľu**

*Veronika Petrová, Vlasta Abrahámová, Lucia Kucelová, Ján Brindza*

**Hodnocení struktury střídky u celozrnného pečiva s prídavkom pohanky a ovesných vloček**

*Jana Pokorná, Bohuslava Tremlová, Martina Ošťádalová, Petra Čáslavková, Martina Eliášová,*

*Pavel Bartl, Alexandra Tauferová*

**Characterization of polyphenols in Slovak red wines cv. Cabernet Sauvignon**

*Martin Sák, Ivana Dokupilová, Jana Lakatošová, Ján Šajbidor*

**Enzymatická a mechanická disruptívna metóda rasových celotických bunkových stien jako faktor ovplyvňujúci ich *in vitro* stráviteľnosť**

*Dušan Samek, Ladislava Mišurcová, Ludmila Machů, Jarmila Vávra Ambrožová, Miroslav Fišera*

**The composition of selected volatile compounds in fermented mashes obtained from different varieties of plums**

*Paweł Satora, Iwona Drozd, Paweł Sroka, Tomasz Tarko*

**Chromatografické stanovenie riboflavínu (vitamín B<sub>2</sub>) v celozrnných cereálnych výrobkoch**

*Soňa Škrovánková, Kateřina Václavíková*

**Immobilization of yeast on grapes for mead production**

*Paweł Sroka, Paweł Satora, Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Koleta Kępska*

**Molekulárna identifikácia druhov rodu láskavec (*Amaranthus* L.) využívaných vo výžive**

*Veronika Štefúnová, Milan Bežo, Mária Labajová*

**Antioxidant activity of goji berries and bilberry at particular digestion stages in an *in vitro* model simulating the human alimentary tract**

*Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Paweł Satora, Natalia Zając*

**Texturní vlastnosti kečupů dostupných na českém a slovenském trhu**

*Alexandra Tauferová, Bohuslava Tremlová, Jana Pokorná*

**Using of microsatellites markers for determination of genetic polymorphism in winter and spring triticale (x *Triticosecale* W.) cultivars**

*Andrej Trebichalský, Želmíra Balážová, Zdenka Gálová, Milan Chňapek, Marián Tomka*

**Složky trešňových destilátů z pěstitelského pálení**

*Pavel Valášek, Miroslav Fišera, Michal Jurečka*

**Vplyv fyzikálno-chemických vlastností vstupných surovín pri výrobe nealkoholických nápojov a ich vzťah k organoleptickým vlastnostiam**

*Gabriela Vavrovičová, Hana Balková, Peter Czako, Tatiana Bojňanská*

**Hodnotenie kvality bielkovín u mrlíka čilskeho (*Chenopodium quinoa willd.*) a pohánky špačinskej (*Fagopyrum esculentum moench*) biologickými metódami a metódou PDCAAS**

*Martina Vršková, Emília Bencová, Vladimír Foltys, Iveta Čičová*

**The influence of water on the gelatinization and retrogradation of starch**

*Mariusz Witczak, Teresa Witczak*

**Bezpečnosť a fortifikácia kyselinou listovou v novorodeneckom období**

*Tatiana Žikavská, Ingrid Brucknerová*

**Prezentácia posterov:**

21.3.2013 9,00 -14,00 Sekcia 1, 2, 3,4

21.3.2013 14,00 – 18,00 Sekcia 5, 6

22.3.2013 8,30 – 12,30 Sekcia 7

## 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 a produktov prezentovaných na konferencii

<b>TANGO-FT NIR ANALYZÁTOR</b>	- nová generácia FT NIR analyzátorov. Analyzátor zabezpečuje kompletnú kvalitatívnu kontrolu vzorky potravín.
<b>ALPHA-FT IR ANALYZÁTOR</b>	- nový spôsob kontroly kvality vína.
<b>BIOIMPACTOR SAMPLE AIR</b>	- elektronicky riadený monitoring vzduchu s automatickou kontrolou vzorkovacieho cyklu.
<b>CHECK POINT II</b>	- prenosný analyzátor na testovanie zloženia modifikovanej atmosféry v rôznych obaloch.
<b>MiniOption™ systém</b>	- jeden z najmenších systémov pre real-time PCR aplikácie - je schopný testovať súbežne až 48 vzoriek.
<b>CHARM ROSA MRL BETA-lactam a RF Tetracyklín 2 minútový test</b>	- najrýchlejší test pre kontrolu surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka. Splňa požiadavky EÚ (MRL) i importné opatrenia Ruskej federácie.
<b>CHROMOGÉNNE MÉDIA</b>	- rýchle metódy pre testovanie potravín a vody – predovšetkým pre identifikáciu patogénov.



#### Bližšie informácie o kompletnej ponuke:

O.K. SERVIS BioPro SK, s.r.o., Bulharská 70, 821 04 Bratislava, SR

Tel.: +421 243 634 967, Fax: +421 233 331 785, bratislava@oks.cz

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o., Bořetická 2668/1, 193 00 Praha, ČR

Tel.: +420 281 091 460, 841 111 114, info@oks.cz

#### 3M Molecular Detection System

Cieľom každého výrobcu potravín je vyrábať kvalitné a bezpečné potraviny. Spoločnosť 3M podľa požiadaviek potravinárskych prevádzok vytvorila čistý a jednoduchý systém na detekciu patogénov „3M MDS“. Tento nový revolučný systém je založený na izotermálnej amplifikácii. Je preto v súčasnosti najmodernejšou genetickou technológiou, ktorá v sebe spája presnosť a rýchlosť PCR s veľmi jednoduchým postupom testu od prípravy vzorky až po vytlačenie protokolu, ktorý vyvinula spoločnosť 3M.



NOACK



**Organizačný výbor konferencie:**

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Ing. Radoslav Židek, PhD.
prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	Ing. Peter Zajác, PhD.
Ing. Simona Kunová, PhD.	Ing. Jozef Čapla, PhD.
Ing. Alica Bobková, PhD.	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.
Ing. Martina Fikselová, PhD.	Ing. Jozef Čurlej, PhD.
Ing. Eva Piecková	Ing. Ľubomír Belej, PhD.

**Vedecký výbor konferencie:**

prof. Ing. Ján Tomáš, CSc., SPU Nitra  
prof. Ing. Jozef Golian, Dr., SPU Nitra  
prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc., SPU Nitra  
prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., ŠVPS Bratislava  
prof. Dr. Teresa Fortuna, D.Sc., FFT, UR Krakow, PR  
prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., VFU Brno, ČR  
doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, VFU Brno, ČR  
prof. MVDr. Lenka Vorlová, PhD., VFU Brno, ČR  
prof. Ing. Ján Šajbidor, DrSc., STU Bratislava  
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., STU Bratislava  
doc. RNDr. Peter Siekel, CSc., VÚP Bratislava  
doc. Ing. Jiřina Omelková, CSc., VÚT Brno  
prof. Tadeusz Trziszka, P.hD., D.Sc. Wroclav University, PR  
prof. MVDr. Peter Turek, PhD., UVLF Košice  
doc. MVDr. Pavol Maľa, PhD., UVLF Košice  
prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc., UTB Zlín, ČR  
doc. Ing. František Buňka, PhD., UTB Zlín, ČR

**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.

**Kontaktná adresa:**

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.  
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín  
Fakulta biotechnológie a potravinárstva, SPU Nitra  
Tr. A. Hlinku 2  
949 76 Nitra  
Tel.: 037/6414 325  
E-mail: [Jozef.Golian@uniag.sk](mailto:Jozef.Golian@uniag.sk)

**Miesto konania:**

**Kongresové centrum SAV Smolenice**



## **Prihláška**

*na vedeckú konferenciu s medzinárodnou účasťou*

**Bezpečnosť a kontrola potravín, v dňoch 21. – 22. marca 2013**

Priezvisko a meno, tituly: .....

Pracovisko a adresa: .....

.....

Tel.: ..... E-mail: .....

Organizačné pokyny: **Závaznú prihlášku zašlite na kontaktnú adresu do 14.3.2013. Vložené: 100 € zahŕňa náklady na organizáciu, réžiu, zborník, spoločenský večer a obedy. Vložené uhradte na účet Štátnej pokladnice 7000066247/8180 VS 05110 do 14.3.2013. Potvrdenie o zaplatení vložného treba predložiť pri prezentácii, prípadne bude možné zaplatiť priamo na mieste pri prezentácii.**

## **Objednávka na ubytovanie**

**Žiadam o ubytovanie na noc\* :**

z 20.3. na 21.3.2013       áno       nie

z 21.3. na 22.3.2013       áno       nie

.....  
podpis účastníka

Prihlášky na pasívnu účasť zasielajte najneskôr do 14.3.2013

\* Ubytovanie si hradí každý účastník sám na mieste.