

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



**XVII. VEDECKÁ KONFERENCIA S MEDZINÁRODNOU
ÚČASŤOU**

**BEZPEČNOSŤ A KONTROLA
POTRAVÍN**

26. – 27. marec 2020
Piešťany, Slovenská republika

Program konferencie: Štvrtok 26. 3. 2020

- 8.00 - 9.00 **Prezentácia účastníkov**
- 9.00 - 9.10 **Otvorenie konferencie**
Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín
- 9.10 - 9.40 **Úradná kontrola potravín v SR v roku 2019**
Jozef Bireš
- 9.40 - 10.05 **Aktivity Státní veterinární správy České republiky na úseku bezpečnosti potravin v roce 2019**
Zbyněk Semerád, Jiří Drápal
- 10.05 - 10.30 **Činnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce České republiky v oblasti kvality a bezpečnosti potravin v roce 2019**
Martin Klanica
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.30 **Aktuálna potravinárska legislatíva**
Jana Venhartová
- 11.30 - 11.50 **Úloha potravinárskeho priemyslu pri riešení civilizačných ochorení**
Jozef Golian, Peter Minárik
- 11.50 - 12.10 **Bezpečnosť potravín a aktivity MZe Českej republiky vo vzťahu k ochrane spotrebiteľa**
Ondřej Horák
- 12.10 - 12.30 **Odbor bezpečnosti potravín a výživy – komunikačný kanál EFSA v oblasti bezpečnosti potravinového reťazca**
Lucia Milec, Katarína Kromerová, Marica Kuzmiak Theiszová
- 12.30 - 13.45 **Obed**
Analytické metódy v potravinárstve
- 13.45 - 14.00 **Comparison of heat-stable peptides using MRM method to identify beef muscle tissue comparison of prototypic peptides using multiple reaction monitoring method to identify beef muscle tissue**
Daniil Khvostov
- 14.00 - 14.15 **A randomised controlled trial of innovative specialised meat product for patients with cardiovascular and metabolic disorders**
Irina Chermukha, Elena Kotenkova
- 14.15 - 14.30 **Vplyv aditív vo výžive brojlerových kurčiat na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť tukov produkovaného mäsa**
Slavomír Marcinčák, Milan Čertík, Martin Bartkovský, Dana Marcinčáková
- 14.30 - 14.45 **Výskyt farbiva kyselina karminová, Košenila E -120 v potravinách v rokoch 2017 - 2019**
Ivana Bartalosová, Lucia Martinkovičová
- 14.45 - 15.00 **Nežiaduce zlúčeniny v potravinách a súčasné možnosti ich odstraňovania**
Peter Šimko
- 15.00 - 15.30 **Prestávka**
- 15.30 - 15.50 Inovácie pri výrobe potravín
Potraviny nového typu na báze rastlinných surovín
Ján Durec
- 15.50 - 16.10 **Inovatívny potenciál firmy Nestlé Slovensko**
Jaroslav Žiak
Prezentácie laboratórnej techniky
- 16.10 - 16.40 **Prínosy automatizácie analýz v bezpečnosti potravín**
Olivier Dérogis
- 16.40 - 16.55 **Rýchla a presná metóda stanovenia zvyškovej laktózy v mliečnych výrobkoch**
Ondrej Hurňák
- 18.30 - 23.30 **Spoločenský večer**

Piatok 27. 3. 2020

- 9.00 - 9.15 **Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu**
Nutriční přínosy potravinářské pšenice a mlýnských výrobků
Marie Hrušková, Pavel Filip
- 9.15 - 9.30 **Posouzení možností reformulace jahodového džemu**
Ladislava Rýdlová, Tereza Škorpilová, Gabriela Juhászová, Aleš Rajchl
- 9.30 - 9.45 **Optimization of working conditions in voltammetric simultaneous determination of retinyl acetate and α -tocopheryl acetate**
Granit Jashari, Arbër Musliu, Milan Sýs, Tahir Arbneshi, Radovan Metelka, Tomáš Mikysek, Ivan Švancara
- 9.45 - 10.00 **Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov**
Metody úpravy vzorků pro stanovení makroprvků v mléce pomocí ICP-OES
Jakub Krikala, Pavel Diviš, Jaromír Pořízka
- 10.00 - 10.15 **Extractive stripping voltammetry at a glassy carbon paste electrode for analysis of cow's milk and cream**
Granit Jashari, Michaela Frühbauerová, Milan Sýs, Libor Červenka
- 10.15 - 10.30 **Termorezistencia vegetatívnych baktérií izolovaných zo slovenských remeselne vyrábaných syrov: aplikácia matematických modelov**
Veronika Lehotová, Karla Urgelová, Alžbeta Medved'ová, Ľubomír Valík
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.15 **Bezpečnosť a kontrola minoritných živočíšnych produktov**
Faktory ovlivňující nutriční hodnotu jedlého hmyzu
Lenka Kouřimská
- 11.15 - 11.30 **Metody stanovení kvalitativních parametrů vybraných druhů medu**
Matej Pospiech, Zdeňka Javůrková, Simona Ljasovská, Bohuslava Tremlová, Marie Bartlová
- 11.30 - 11.45 **Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov**
Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě
Josef Kameník, Kateřina Bogdanovičová, Blanka Macharáčková, Jiří Bednář, František Ježek, Danko Haruštiaková
- 11.45 - 12.00 **Nové techniky výsledovateľnosti mäsových produktov**
Radoslav Židek
- 12.00 - 12.15 **Příprava bílkovinných produktů z drůbežích tkání bohatých na kolagen**
Aneta Polaščíková, Robert Gál, Pavel Mokrejš, Jana Orsavová
- 12.15 - 12.30 **Drůbeží želatina z vedlejších jatečných produktů jako potenciální materiál pro přípravu jedlých obalů**
Jakub Martinek, Pavel Mokrejš, Robert Gál
- Diskusia**
- Záver konferencie**
- 12.45 **Obed**

Postery

Sekcia 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín

Výživové označenie „nutri-score“ ako nástroj na podporu kvality potravín

Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Golian, Ľubomír Belej, Lucia Benešová

Food adulteration and safety regarding detected market cases and consumer opinions

Martina Fikselová, Lucia Benešová, Peter Zajác, Jozef Golian

Sekcia 2: Mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín

Modelování růstu *Bacillus cereus* ve vařených cereálních přílohách

Šárka Bursová, Danko Haruštiaková, Kateřina Dorotíková, Eliška Krobotová, Zuzana Mlejnková, Lenka Necidová

Vliv teploty na tvorbu SEA, SEB a SEC v modelových lahůdkářských a cukrářských výrobcích

Šárka Bursová, Lenka Necidová, Danko Haruštiaková, Kateřina Bogdanovičová, Iveta Vaňková, Michaela Vinklárková

Mikrobiologická kvalita pareníc z farmovej produkcie

Viera Ducková, Margita Čanigová, Miroslav Kročko, Ľudmila Nagyová

Survey of mycobiota on slovakian wine grapes from small carpathians wine region

Soňa Feľšöciová, Miroslava Kačániová, František Vrábel

Antifungálna aktivita vybraných druhov rastlinných silíc na rast izolátov *Penicillium commune*

Denisa Foltinová, Dana Tančinová, Miroslava Cíсарová

Antimikrobiálny potenciál rôznych liečivých rastlín proti patogénom v potravinárskom priemysle

Miroslava Kačániová, Nenad Vuković, Simona Kunová, Veronika Váľková, Petra Borotová, Lucia Gálovičová, Ľubomír Lopašovský, Katarína Rovná, Eva Ivanišová

Variabilita stafylokokov detegovaných v surovom kozom mlieku

Andrea Lauková, Martin Tomáška, Miroslav Kološta, Emília Dvorožňáková, Monika Pogány Simonová

Výskyt a vlastnosti enterokokov izolovaných z tradičných slovenských mliekarenských produktov

Andrea Lauková, Anna Kandričáková, Eva Bino, Monika Pogány Simonová, Maria Joao Fraqueza

Monitoring výskytu mikroskopických húb vo včelích produktoch

Zuzana Mašková, Vladimíra Kňazovická, Veronika Mančíková, Dana Tančinová, Zuzana Barboráková

Stafylokoky detegované v ovčom hrudkovom syre

Monika Pogány Simonová, Andrea Lauková, Martin Tomáška, Maroš Drončovský

Bakteriocín-like aktivita kmeňa *Enterococcus mundtii* izolovaného zo surového kozieho mlieka

Monika Pogány Simonová, Andrea Lauková, Martin Tomáška

Vplyv siedmich vybraných rastlinných silíc na rast *Rhizopus stolonifer* a *Rhizopus lyococcus*

Dana Tančinová, Miroslava Hlebová, Denisa Foltinová, Zuzana Mašková, Zuzana Barboráková

Askarióza ako najčastejšie sa vyskytujúca helmintóza na Slovensku

Lucia Zeleňáková

Sekcia 3: Chemická bezpečnosť potravín

Výskyt ftalátů v kravském mléce získaného z mléčného automatu

Alžběta Jarošová, Marcela Jandlová, Petra Klvaňová

Dusitan sodný a dôvody jeho použitia od histórie až po dnešný potravinársky priemysel

Katarína Fašiangová, Jozef Golian

Sekcia 4: Výživa a bezpečnosť potravín

Research of selected physical indicators of table eggs in the small-scale breedings from the aspect of health safety

Mária Angelovičová, Michal Angelovič, Lucia Zeleňáková

The NOVA system and ultra-processed foods in relation to consumer decision-making in foods choice

Mária Angelovičová, Lucia Zeleňáková, Peter Zajác, Jozef Čapla

Vliv elektrické vodivosti na korelaci vodní aktivity a obsahu vlhkosti českých a slovenských medů

Klára Bartáková, Dominika Demjanová, Lenka Vorlová

Znižovanie obsahu soli v potravinách ako nástroj prevencie civilizačných ochorení

Viera Horváthová, Renáta Nováková

Využití snímání v různých rovinách ostrosti při kvalitativní pylové analýze

Zdeňka Javůrková, Matej Pospíech, Simona Ljasovská, Bohuslava Tremlová

Verifikácia modelu vysledovateľnosti produktov z autochtónnych plemien hydiny

Lukáš Jurčaga, Radoslav Židek, Jozef Golian, Ľubomír Belej, Alžběta Demianová

Porovnanie HPLC a spektrofotometrickej metódy stanovenia cholesterolu

Lukáš Kolarič, Peter Šimko

Laktózová intolerancia a rastlinné náhrady mlieka

Dagmar Kozelová, Jana Kolačkovská, Lucia Benešová

Vnímanie zmyslových atribútů a marketingových nástrojů vybraných značek mlieka

Alexandra Krivošíková, Ľudmila Nagyová, Andrej Géci, Miroslava Kačániová

Charakteristické znaky českého medu ze snůšky 2019

Kružík Vojtěch, Grégrová Adéla, Titěra Dalibor, Čížková Helena

Vliv obsahu pylových zrn na barvu českých medů

Simona Ljasovská, Matej Pospiech, Zdeňka Javůrková, Marie Bartlová, Bohuslava Tremlová, Martin Král

Discrimination methods as a dual quality assessment tool

Patricia Martišová, Lucia Benešová, Zuzana Troppová, Jana Štefániková, Boris Semjon

Vplyv osobnosti spotrebiteľa na nákupné správanie na trhu mliečnych výrobkov z pohľadu psychologických faktorov

L'udmila Nagyová, Andrej Géci, Alexandra Krivošíková, Elena Horská, Miroslava Kačániová

Vplyv doplnkovej výživy nosníc fermentovaným krmivom polosuchou fermentáciou na kvalitatívne parametre vajec

Boris Semjon, Eva Dudriková, Iveta Jadůttová, Martin Bartkovský, Tatiana Klempová, Dana Marcincáková, Ondrej Slaný, Slavomír Marcincák

Hodnotenie farby rôznych druhov medov pomocou spektrofotometrickej metódy

Jana Tkáčová, Juraj Čuboň, Marek Bobko, Miroslav Kročko, Peter Haščík, Adriana Pavelková, Andrej Boška, Mária Angelovičová

Sekcia 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov

Dynamika obsahu kyseliny benzoové v průběhu skladování kravských, ovčích a kozích jogurtů balených v různých typech obalů

Klára Bartáková, Sandra Dluhošová, Lenka Kaniová, Ivana Borkovcová, Jan Pospíšil, Lenka Vorlová

Influence of storage conditions on occurrence of *Enterococci* in cheese

Olga Cwiková, Gabriela Franke

Vplyv technológie výroby na zloženie pareníc

Margita Čanigová, Viera Ducková, Zuzana Remeňová, L'udmila Nagyová

Vliv laktační fáze, plemene a krmení na aminokyselinový profil kobyliho mléka

Fišera Miroslav, Kráčmar Stanislav, Šustová Květoslava, Tvrzník Pavel, Velichová Helena, Fišerová Lenka, Vlastimil Kubáň

Unctional properties of processed cheese spread enriched by grape skin powder

Michaela Frühbauerová, Libor Červenka, Tomáš Hájek, Richardos Nikolaos Salek, Helena Velichová, František Buňka

Senzoricky aktivní látky způsobující přípachy syrovátkových nápojů během skladování

Mariana Hanková, Helena Čížková

Slovenská bryndza ako potencionálny zdroj probiotických baktérií

Miroslava Kačániová, Margarita Terentjeva, Simona Kunová, Soňa Felšöciová, Lucia Godočiková, Elena Horská, L'udmila Nagyová, Peter Haščík, Jana Štefániková

Vplyv počtu somatických buniek na dojiteľnosť a zloženie mlieka bahníc

Lucia Mačuhová, Vladimír Tančin, Juliana Mačuhová, Michal Uhrinčat', Marta Oravcová, Martina Vršková, Kristína Tvarožková

Využití technik DART-TOF/MS a SPME-GC-O/MS pro hodnocení kvality reformulovaných čerstvých sýrů

Aleš Rajchl, Adéla Grégrová, Tereza Fiantoková, Tereza Škorpilová, Ladislava Rýdlová, Adam Tobolka, Irena Němečková, Šárka Havlíková, Jan Forejt, Helena Čížková

Occurrence of *Staphylococcus* spp. in sheep milk and their resistance to antibiotics

Milan Vasiľ, Zuzana Farkašová, Juraj Elečko, František Zigo

Survey of somatic cell counts and milk composition in bulk milk of ewes

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

Produkcia mlieka a somatické bunky oviec s dôrazom na ich vzájomné vzťahy

Marta Oravcová, Kristína Tvarožková, Vladimír Tančin, Michal Uhrinčat', Lucia Mačuhová

Stanovenie vybraných aroma-aktívnych látok v slovenskej bryndze pomocou elektronického nosa a plynovej chromatografie

Jana Štefániková, Július Árvay, Michal Miškeje, Miroslava Kačániová

Faktory ovplyvňujúce kvalitu surového kravského mlieka v prvovýrobe

Vladimír Tančin, Šimon Mikláš, Maroš Čobirka, Michal Uhrinčat', Lucia Mačuhová

Mastitidne patogény a počet somatických buniek v mlieku oviec

Kristína Tvarožková, Vladimír Tančin, Michal Uhrinčat', Lukáš Hleba, Lucia Mačuhová

Diagnostika subklinickej mastitidy vemena bahníc na farme a jej úroveň spoľahlivosti

Michal Uhrinčat', Vladimír Tančin, Kristína Tvarožková, Lucia Mačuhová, Martina Vršková, Marta Oravcová

The occurrence of resistance to antibiotics therapy in coagulase-positive and coagulase-negative staphylococci isolated from sheep's milk in holding in Slovakia

Milan Vasiľ, Zuzana Farkašová, Juraj Elečko, František Zigo

Podávanie humínových kyselín v krmnej dávke pre dojnice a ich vplyv na výskyt mastitíd

František Zigo, Milan Vasiľ, Zuzana Farkašová, Silvia Ondrašovičová, Martina Zígová, Jana Maľová, Jana Výrostková, Jolanta Bujok, Ewa Pecka-Kielb

Sekcia 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov

Účinok prídavku ľanového semena na kvalitu bravčového stehna

Martin Bartkovský, Dana Sopková, Zuzana Andrejčáková, Boris Semjon, Slavomír Marcincák

Oxidačná stabilita a senzorická kvalita mäkkého mäsového výrobku po aplikácii extraktu hroznových semien

Marek Bobko, Miroslav Kročko, Peter Haščík, Jana Tkáčová, Alica Bobková, Andrea Mendelová, Ľubomír Belej, Adriana Pavelková

Comparison of the physico-chemical meat quality of the breeds mangalitsa and large white with regard to the slaughter weight

Ivan Imrich, Eva Mlyneková, Juraj Mlynek, Marko Halo, Tomáš Kanka

Hodnotenie nízkoteplotného ohrevu v rôznych technologických zariadeniach na výrobu sous-vide a konvenčne tepelne upraveného mäsa

Miroslav Jůzl, Jaroslav Začal, Michal Šustr, Markéta Piechowiczová, Lucie Grossová, Petr Dostál

Mutation within rabbit IGFBP1 influence meat traits parameters in crossbreed population

Lukasz Migdal, Sylwia Palka, Anna Migdal, Wladyslaw Migdal, Michal Kmiecik, Ewelina Semik-Gurgul, Jozef Bieniek

The chemical composition and safety of wild boar meat (*Sus scrofa*)

Wladyslaw Migdal, Alicja Rutkowska-Mazur, Gwiazda Emilia, Lukasz Migdal, Anna Migdal

Mäsová úžitkovosť Japonských prepelíc po aplikácii pergy

Adriana Pavelková, Peter Haščík, Marcela Capcarová, Anna Kalafová, Emília Hanu

Oxidačná stabilita fermentovaných mäsových výrobkov s prídavkom štartovacej a probiotickej kultúry stanovená metódou TBARS

Miroslav Kročko, Marek Bobko, Viera Ducková, Jana Tkáčová

Stanovenie obsahu jedlej soli v domácich klobásach

Ľubomír Lopašovský, Lucia Zeleňáková, Simona Kunová, Silvia Jakabová, Jela Denkerová

Dusitany v mäsových výrobkoch a ich účinky

Ladislav Staruch, Paula Šoucová

Kvalita a trvanlivosť klobás na grilovanie z pohľadu mikrobiológie

Lucia Zeleňáková, Ľubomír Lopašovský, Simona Kunová

Sekcia 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu

Monitorování vybraných vlastností netradičních mouk

Martin Adámek, Jiří Mlček, Anna Adámková, Oldřih Faměra, Lenka Kouřimská, Pavel Jáneš

Texturálna analýza sterilizovaného hrachu

Ľubomír Belej, Jozef Čurlej, Alica Bobková, Jozef Čapla, Lukáš Jurčaga, Alžbeta Demianová, Silvia Jakabová

Vplyv pestrecovej múky na reologické vlastnosti cesta

Tatiana Bojňanská, Alena Vollmannová, Janette Musilová

Stanovení sladidel a konzervantů v nápojích metodou HPLC-DAD-ELSD

Pavel Diviš, Zuzana Jurečková, Milena Vespalcová, Jaromír Pořízka, Lenka Punčochářová

Analýza vybraných parametrov kvality kávy

Alžbeta Demianová, Alica Bobková, Július Árvay, Silvia Jakabová, Marek Bobko, Ľubomír Belej, Lukáš Jurčaga, Katarína Gumanová

Influence of inulin and oligofructose on the organoleptic properties and antioxidant

Celina Habryka, Robert Socha, Lesław Juszcak

Estimation of phenolic compounds content and antioxidant activity of leaves extracts of some selected non-traditional plants

Olga Grygorieva, Olena Vergun, Svitlana Klymenko, Mykhailo Zhurba, Vladimíra Horčinová Sedláčková, Eva Ivanišová, Ján Brindza

Fytochemický profil a biologická aktivita vybraných druhov liečivých rastlín

Eva Ivanišová, Dajana Vasková, Grzegorz Zagula, Dzmitry Grynshpan, Tatsiana Aleksandrovna Savitskaya, Miroslava Kačániová

The use of biofortification for production of selenium enriched garden pea

Silvia Jakabová, Jozef Čurlej, Martina Fikselová, Luboš Harangozó, Dagmar Kozelová, Ondrej Hegedűs, Alžbeta Hegedűsová

Monitoring the stability of fortified cold-pressed sunflower oil under different storage conditions

Simona Jancikova, Dani Dordevic, Alexandra Lankovova, Bohuslava Tremlova

Využitie quinoa pri vývoji fermentovaných nápojov

Jolana Karovičová, Zlatica Kohajdová, Lucia Minarovičová, Michaela Lauková, Mária Greifová, Gabriel Greif, Jarmila Hojerová

Kvalita toustového chleba ovplyvnená prídanou vlákninou

Lucie Kostihová, Viera Šottníková, Šárka Nedomová, Luděk Hřivna, Miroslav Jůzl

Differences between microbiota, phytochemical, antioxidant profile and dna fingerprinting of cabernet sauvignon grape from Slovakia and Macedonia

Simona Kunová, Eva Ivanišová, Jana Žiarovská, Lucia Zamiešková, Soňa Felšöciová, Anka Trajkovska Petkoska, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Miroslava Kačániová

Vplyv tepelnej stabilizácie na fyzikálno-chemické a funkčné vlastnosti pšeničných otrúb

Michaela Lauková, Jolana Karovičová, Lucia Minarovičová, Zlatica Kohajdová

Vplyv prídavku batatov a zemiakov na kvalitu chleba

Ján Mareček, Andrea Mendelová, Miriam Solgajová, Martin Hranka

Hodnotenie kvality cherry rajčiakov

Andrea Mendelová, Ľubomír Mendel, Ján Mareček, Miriam Solgajová

Zdraví skryté v hroznových výliscích

Jiří Miček, Klára Vojáčková, Soňa Škrovánková, Anna Adámková, Martin Adámek, Vlastimil Fic

Minerálne zloženie peľu Brassica napus

Svetlana Motyleva, Tatyana Zubkova, Olga Dubrovina

Studium prvkového složení vín z České republiky včetně vín z bioprodukce

Jaromír Pořízka, Pavel Diviš, Jakub Křikala

Obsah vitamínu C a dusičnanů v ovoci a zelenině z farmářských trhů a supermarketů

Monika Sabolová, Lenka Kouřimská

Kvalita pečiva obohateného o svetlý slad

Miriam Solgajová, Ján Mareček, Andrea Mendelová

Obsah polyfenolů a antioxidační aktivita pseudocereálií a jejich produktů

Soňa Škrovánková, Dagmar Válková, Jiří Miček

Analýza prchavých látok v domácej slivovici

Marek Šnirc, Ivona Jančo, Július Árvay, Tomáš Tóth, Bálint Varga

Influence of inulin and oligofructose on the organoleptic properties and antioxidant

Mariusz Witczak, Grażyna Jaworska, Teresa Witczak

Inokulácia a jej vplyv na obsah biogénnych prvkov v lupine bielej a hrachore siatom

Erika Zetochová, Alena Vollmannová, Ivana Tirdílová

Komparatívna transkripčná aktivita chitinázy v bielych odrodách viniča

Jana Žiarovská, Lucia Zeleňáková

Prezentácia posterov - elektronicky:**Organizačný výbor konferencie:**

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.
doc. Ing. Alica Bobková, PhD.
doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
doc. Ing. Simona Kunová, PhD.
doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.
doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.
Mgr. Ľubica Vaňová
Ing. Lucia Benešová
Ing. Alžbeta Demianová

Ing. Peter Zajác, PhD.
Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Ing. Jozef Čapla, PhD.
Ing. Jozef Čurlej, PhD.,
MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.
Ing. Dagmar Kozelová, PhD.
PaedDr. Silvia Jakabová, PhD.
Ing. Jela Denkerová
Ing. Lukáš Jurčaga
Ing. Bohdana Hrbáčková
Ing. Mgr. Milo Bystrický

Vedecký výbor konferencie:

prof. Ing. Norbert Lukáč, PhD., SPU Nitra
prof. Ing. Jozef Golian, Dr., SPU Nitra
prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc., SPU Nitra
prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., ŠVPS SR Bratislava
prof. Ing. Ján Šajbidor, DrSc., STU Bratislava
prof. Ing. Peter Šimko, DrSc., STU Bratislava
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., STU Bratislava
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD., UVLF Košice
doc. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD., UVLF Košice
prof. Ing. Dana Tančinová, PhD., SPU Nitra
doc. RNDr. Peter Siekel, CSc., VÚP Bratislava
doc. Ing. Roman Labuda, PhD., University of Veterinary Medicine Vienna, Rakúsko
prof. Dr. Irina Chernukha, Russian Meat Research Institute, Moscow, Rusko

doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., VFU Brno, ČR
prof. dr hab. inž. Lesław Juszcak FFT, UR Krakow, PL
Dr. hab. inž. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, FFT, UR Krakow, PL
prof. Tadeusz Trziszka, Ph.D., D.Sc. Wroclaw University, PL
doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc., VŠOH Brno, ČR
prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D., MENDELU Brno, ČR
prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D., VFU Brno, ČR
doc. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D., ČZU Praha, ČR
doc. Ing. Pavel Diviš, Ph.D., VUT Brno, ČR
doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D., Univerzita Pardubice, ČR
doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., SVÚ Olomouc, ČR
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., VFU Brno, ČR

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**MEDIÁLNI PARTNERI KONFERENCIE****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 2020

Mini VIDAS	multiparametrický systém pre imunologické testovanie patogénov a stafylokokových Enterotoxínov v potravinách
INVISIBLE SENTINEL – diagnostické testy BREW	rychlá detekcia mikroorganizmov spôsobujúcich kazein piva na princípe identifikácie DNA
MPA – FT NIR	analýzátor pre kontrolu kvality mliekarenských výrobkov všetkých typov a ďalších potravinárskych produktov (tekuté, pastovité, viskózne i tuhé produkty)
TANGO	analýzátor pre kontrolu kvality v potravinárskom priemysle (tuhé a pastovité vzorky)
Inframatic 9520	prístroj na meranie kvalitatívnych parametrov mliekarenského priemyslu
Textürometer TAJT Plus	analýzátor textúry s kombinovaným meraním v kompresii, strihu a extrúzii
Lactoscan SCC	prístroj pre stanovenie počtu somatických buniek v surovom mlieku
Hustomery a refraktometre RUDOLPH	hustomery Rudolph využívajú princíp merania, ktorý zabezpečuje dlhodobú stabilitu vykonanej kalibrácie a možnosť merania pri všetkých teplotách: refraktometre Rudolph – aplikácie pre farmáciu, potravinárstvo, cukrovarníctvo, petrochemiu a ďalšie odbory
NOVALLUM II	kontrola hygieny a sanitácie v procese pomocou ATP na princípe luminiscencie
CheckPoint 3 O ₂ /CO ₂	prístroj určený na kontrolu zvyškových plynov O ₂ alebo O ₂ /CO ₂ v obaloch s ochrannou atmosférou (nová revolučná technológia keramického senzoru)
MAP Check 3 GasSave O ₂ /CO ₂	analýzátor so zabudovaným proporcionálnym prítokom plynov (zabezpečuje optimálne dávkovanie ochrannej atmosféry u balíčiek)
Peristaltická rozplňovacia pumpa PM i	nový typ pumpy pre presné rozplňovanie živých médií
Dilumat START	nový typ tenzometrickej riedičky, najrýchlejší dilutor na trhu, automatické váženie a riedenie vzoriek
CHARM® Peel Plate mikrobiálne testy	rychlé kultivačné metódy pre detekciu mikroorganizmov pre monitoring potravín, nápojov, vôd, životného prostredia.
CHARM® ROSA® MRL BETA-lactam a RF Tetracyklín 2 minútový test	test pre kontrolu surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka
CHARM® ROSA® mykotoxínové testy	rychlé, úsporné a presné stanovenie mykotoxínov v obilninách a krmovinách
MASELLI LP 10	analýzátor pre nápojársky priemysel (CO ₂ , O ₂ , obsah alkoholu, pôvodná stupňovitosť)

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

Bližšie informácie o kompletnej ponuke:
O.K. SERVIS BioPro, s.r.o., Boletická 2668/1, 193 00 Praha, ČR
Tel.: +420 281 091 460, 841 111 114, info@oks.cz
www.biopro.cz

 **LAMBDA LIFE**

 **BIOING**


ACO Stavebné prvky

 **SHIMADZU**

 **BIOMEDICA**

 **BILLA**

 **NOACK**
GROUP OF COMPANIES

 **profood**
JEMO TRADING



 **CHR HANSEN**

Improving food & health