

Adresy garantov odborných sekcií:

A. Poľnohospodárska sekcia

prof. Ing. J. Švihra, DrSc.

Katedra rastlinnej výroby
Slovenská poľnohospodárska univerzita
Tr. A. Hlinku 2
949 76 Nitra
(maria.hrubas@uniag.sk)

Ing. A. Janitor, PhD.

Ústav krajinnej ekológie SAV
Štefánikova 2
P.O.BOX 245
814 99 Bratislava
(anton.janitor@savba.sk)

B. Lesnícka sekcia

doc. Ing. J. Konôpka, PhD.

Lesnícky výskumný ústav
T.G.Masaryka 22
960 22 Zvolen
(jkonopka@nlcsk.org)

Ing. Jozef Paulenka, CSc.

E. Štúra 1295/28
960 01 Zvolen
(paulenka@zvmil.sk)

C. Potravinárska sekcia

Ing. L. Staruch, PhD.

Fakulta chemickej a potravinárskej
technológie STU
Radlinského 9
812 37 Bratislava
(ladislav.staruch@stuba.sk)

doc. Ing. J. Golian, Dr.

Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Slovenská poľnohospodárka
univerzita
Tr. A. Hlinku 2
949 76 Nitra
(jozef.golian.AF@uniag.sk)

doc. RNDr. J. Sobocká, CSc.

Výskumný ústav pôdoznanectva a
ochrany pôdy
Gagarinova 10
827 13 Bratislava
(j.sobocka@vupop.sk)

Ing. J. Golecký, PhD.

VÚ trávnych porastov horského
poľnohospodárstva
Mládežnícka 36
974 21 Banská Bystrica
(golecky@vutphp.sk)

doc. Ing. G. Juhásová, CSc.

Ústav ekológie lesa Zvolen,
Pobočka biológie drevín Nitra
Akademická 2
949 01 Nitra
(gabriela.juhasova@savzv.sk)

prof. Ing. J. Šajbidor, DrSc.

Fakulta chemickej a potravinárskej
technológie STU
Radlinského 9
812 37 Bratislava
(jan.sajbidor@stuba.sk)

prof. Ing. A. Dandár, DrSc.

Fakulta chemickej a potravinárskej
technológie STU
Radlinského 9
812 37 Bratislava
(alexander.dandar@stuba.sk)

**Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske,
lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy**

pri SAV v Bratislave

**Fakulta chemickej a potravinárskej
technológie STU v Bratislave**

Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra



**VIII. ZJAZD A 14. VALNÉ ZHROMAŽDENIE
SLOVENSKEJ SPOLOČNOSTI PRE POĽNOHOSPODÁRSKE,
LESNÍCKE, POTRAVINÁRSKE A VETERINÁRSKE VEDY PRI
SAV V BRATISLAVE**

**ktoré sa uskutočnia dňa 16. júna 2010
na Slovenskej poľnohospodárskej univerzite,
A. Hlinku 2, 949 76 Nitra**

Program:

08⁰⁰ - 09⁰⁰h – Prezentácia

09⁰⁰ - 09³⁰h – Otvorenie a príhovory hostí

09³⁰ - 10¹⁵h – Plenárna prednáška

doc. Ing. Jozef Konôpka, CSc.

*K problematike rozvoja vedy a výskumu
v poľnohospodárstve,
lesníctve, potravinárstve a veterinárstve*

10¹⁵ - 10³⁰h – Prestávka

10³⁰ - 12⁰⁰h – Valné zhromaždenie s programom:

1. Správa o činnosti Spoločnosti za r. 2005-2010
2. Správa revíznej komisie
3. Odovzdanie medaily J. Fándlyho
4. Diskusia k činnosti Spoločnosti
5. Voľby nového výboru Spoločnosti
6. Správa mandátovej komisie a uznesenia z Valného zhromaždenia

12⁰⁰ - 13⁰⁰h – Obed

13⁰⁰ - 16⁰⁰h – Odborný program v sekciách

16⁰⁰ - 17⁰⁰h – Prezentácia posterov a firiem

Organizačné pokyny:

1. Závaznú prihlášku a **názov príspevku** prosíme zaslať na adresu garanta príslušnej odbornej sekcie do **30. apríla 2010**.
2. Zjazdový poplatok vo výške **20,00 €** uhradíte na účet Slovenskej sporiteľne v Bratislave,
č. účtu **172643264/0900, VS: 2010** (IČO: 00179019, DIČ: 2021978596 Slov. spoločnosti).
V poplatku sú zahrnuté náklady na vydanie zborníkov z odborných sekcií a náklady na vydanie materiálov z Valného zhromaždenia.
3. Náklady na cestovné, ubytovanie a stravovanie si hradí účastník alebo vysielajúca organizácia.
4. Garantovi sekcie prosíme zaslať Váš príspevok: 1 exemplár **vytlačенý a mailom do 16. mája 2010** (Word, formát A₄, riadkovanie 1,5, ľavý okraj 2,5 cm, pravý 2,5 cm) podľa uvedeného vzoru. Všetky príspevky budú publikované v samostatných zborníkoch sekcie, plenárne v rozsahu max. 6 strán, posterové v rozsahu max. 4 strán vrátane obrázkov, tabuliek a použitej literatúry.
5. Do **20. mája 2010** garanti sekcií zašlú prihláseným účastníkom odborný program.
6. V prípade neúčasti poplatok nevraciam, zborník zašleme.

Vzor:

Názov prednášky: **Vplyv vitamínov.....**

Ing. M. Nový, PhD. – Ing. A. Nová, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra

e-mail:.....

Abstract. (v anglickom jazyku, max. 5-7 riadkov)

Keywords:

Úvod..., Materiál a metódy..., Výsledky a diskusia,... Záver,...Literatúra.

Možnosť ubytovania:

Hotel Agroinštitút, Nitra, 037/7910 111, www.agroinstitut.sk

Hotel Olympia, Nitra, 037/6536 727-9, www.hotelolympia.sk

ŠD Poľnohospodár, Nitra, 037/65 34 541, www.uniag.sk

Posterová sekcia
Posterová sekcia

1/

Augustín, J., Jaworska, G., Surówka, K., Dandár, A.:

Zmrzliny a mrazené krémy ako potravinárske pochutiny

2/

Bączkonicz, M., Fortuna, T., Roznowski, J., Dohinik, A.:

Mineral composition of bread baked from multigrain mixtures

3/

Bajzík, P., Židek, R., Belej, L., Golian, J.:

Využitie molekulárno-genetického markera na druhovú identifikáciu rýb

4/

Belák, M., Dudíková, J., Mastihuba, V.:

Príprava oligogalaktózidov bunkovými stenami z *Cryptococcus laurentii*

5/

Belej, L., Maršálková, L., Barnová, M., Bajzík, P., Golian, J.:

Vplyv rozdielnych spôsobov tepelného spracovania na kvalitu DNA v jeleňom mäse

6/

Cejpek, K., Lichvárová, M., Vaculčíková, D.

Chémia výživy v školskej praxi.

7/

Dodok, L., Kováčová, M., Mikuš, E., Šturdík, E., Staruch, L.:

Beta – glukány z obilnín v cereálnych technológiách a ich zdravotné aspekty

8/

Fortuna, T., Przetaczek Roznowska, J., Majewska, B., Roznowski, J.:

Characteristic of afen phisicochemical properties of strawberry jellies

9/

Gereková, P., Juríková, N., Hybenová, E., Valík, E.:

Interakcie laktobacilov a kvasiniek v pekárskych kvasoch

10/

Gičová, A., Dräxlerová, M.:

Detekcia listeria monocytogenes, Campylobacter a E. coli O157 v potravinách

11/

Hybenová, E., Bobřík, M., Lakatoš, B.:

Vybrané ukazovatele stavu výživy v súbore vysokoškolských študentov STU

12/

Jaworska, G., Barnas, E., Pogon, K., Dandár, A., Staruch, L., Augustín, J.:

Content of amino acids an fresh and preserved *Agaricus bisporus* mushrooms

Posterová sekcia
Posterová sekcia

13/

Jaworska, G., Pogon, K., Barnas, E., Sady, M., Grega, T.:

Antioxidant activity of fruit and fruit-whwey beverages.

14/

Juszczak, L., Gałkowska, D., Fortuna, T.:

Selected cereal products as a source of macro – and microelements in human diet

15/

Kačeňák, I., Surówka, K., Dandár, A.:

Bioplasty – perspektívne obalové materiály

16/

Kalařová, A., Staruch, L.:

Koncentrácie vápnika, sodíka a horčička v svalových orgánoch králikov po experimentálnom podaní niklu a zinku.

17/

Kalaš, J.:

Prínos novej STN EN ISO 5492:2009 Senzorická analýza - Slovník

18/

Kečkešová, M., Gálová, Z., Hricová, A., Gajdošová, A., Libiaková, A.:

Zmeny profilu bielkovín v semenách laskavca vplyvom radiačnej mutagenézy

19/

Koman, V.:

Lipidové odtlačky prstov v stavoch hladu a časovaných prídavkoch glukózy z frakcie lipidov krvného séra pacienta.

20/

Kováčová, M., Dodok, L., Mikuš, L., Dubnický, D.:

Štúdium vlastností hydrogélu zo šupiek kakaových bôbov

21/

Kreps, F., Schmidt, Š., Sekretár, S., Hlásniková, J.:

Vplyv syntetického antioxidantu BHT na oxidované rastlinné oleje /

22/

Lovayová, V., Dudriková, E., Nemcová, R., Rimárová, K.:

Životaschopnosť probiotických kultúr v syroch s nízkodohrievanou syreninou počas zretia

23/

Mikuš, E., Medved'ová, A., Kováčová, M., Dodok, L.,

Vplyv vybraných enzýmov na organoleptické a reologické vlastnosti pekárskoho výrobku

Posterová sekcia
Posterová sekcia

24/

Pajákp - Fortuna, F.:

Rheological behavior of chemically modified starches

25/

Poustková, I., Babička, L., Peterková, I., Staruch, L.:

Profil mastných kyselín v netradičných rastlinných olejích.

26/

Rafay, J., Golian, J., Bulla, J.:

Perspektívy rozvoja a aplikácie nutričnej genomiky

27/

Revák, O., Židek, R., Golian, J.:

Detekcia alergénnej zložky lupiny bielej v potravinách pomocou optimalizovanej PCR

28/

Rohlík, B.-A., Pipek, P., Petrová, M., Staruch, L.:

Trvanlivé salámy s prírodnými antioxidanty z koření.

29/

Sekretár, S., Hlásniková, J., Schmidt, Š., Kolesárová, I., Kreps, F.:

Aktívne a inteligentné balenie potravín

30/

Sekretár, S., Hlásniková, J., Schmidt, Š., Kolesárová, I., Kreps, F.:

Novodobé funkcie potravinárskych obalov

31/

Schmidt, Š., Kreps, F., Sekretár, S., Hlásniková, J.:

Vplyv prídavku ľanových semien na lipidový podiel sójovej nátierky.

32/

Smrtičová, H., Čanigová, M., Mastihuba, V.:

Priemyselná laktáza Lactozyme ako zdroj invertázy so syntetickým potenciálom.

33/

Šimonyiová, D., Sirotná, Z., Dräxlerová, M.:

Organizovanie medzilaboratórneho porovnávacieho skúšania pre hodnotenie spôsobilosti.

**POTRAVINÁRSKA SEKCIA
POTRAVINÁRSKA SEKCIA**

**garanti: Ing. L. Staruch, PhD., prof. Ing. J. Šajbidor, DrSc.
doc. Ing. J. Golian, Dr., prof. Ing. A. Dandár, DrSc.**

rokovacia miestnosť: Katedra hygieny a bezpečnosti potravín SPU

1/

Šajbidor, J., - Staruch, L.:

Netradičné zdroje polynenasýtených mastných kyselín

2/

Staruch, L., - Šajbidor, J.:

Fermentované mäsové výrobky s aplikáciou probiotických kultúr

3/

Kalaš, J.:

Posudzovanie zhody v poľnohospodárstve, lesníctve a potravinárstve

4/

Surówka, K.- Rzepka, M. - Korbut, M.- Dandár, A.:

Selected quality attributes of ice stored freshwater fish

5/

Bubník, Z.:

Nové trendy vo výrobe potravín

6/

Lacková, A., - Janech, J.:

Informačná funkcia obalov ako súčasť marketingového komunikačného mixu

7/

Kačeňák, I., - Surówka, K., - Dandár, A.:

Vývojové trendy balenia potravín

8/

Syčová, M.:

Nové legislatívne predpisy EÚ pre obalové materiály

9/

Gebler, J.:

Cukrovníctví včera a dnes

10/

Koman, V.:

História vzniku Potravinárskej sekcie na CHTF - SVŠT v Bratislave 1989

11/

Golian, J., - Židek, R., - Belej, E., - Bajzík, P.:

Alergenny potenciál vybraných potravín rastlinného pôvodu a možnosti detekcie alergénov