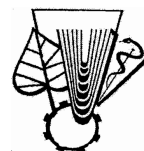


**Potravinárska sekcia
Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske
a veterinárske vedy pri SAV
Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave
Ústav biotechnológie a potravinárstva
Univerzita Mateja Bela Banská Bystrica
Fakulta prírodných vied UMB
Územné koordináčne centrum ZS VTS Banská Bystrica
Slovenská spoločnosť pre výživu**
organizuje



XVIII. medzinárodnú konferenciu



L a b o r a l i m **2012**

o analytických metódach v potravinárstve,

**venovanú pamiatke zosnulého
Prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc.**

v dňoch 31.januára. – 1. februára 2012 v Banskej Bystrici



PROGRAM

Utorok 31. 1. 2012

8,00 – 9,00 **Prezentácia účastníkov**
9,00 – 9,30 **Otvorenie konferencie**
9,30 – 10,45 **Prednášky**

ŠAJBIDOR, J.:

Príhovor dekana FCHPT STU

FORTUNA, T.:

Príhovor dekanu University of Agriculture in Krakow

JANITOR, A.:

Priateľské spomienky na prof. Ing. A. Dandára, DrSc.

JANÍČEK, D., ROBA, R.:

Cukrovarnícky priemysel na Slovensku po vstupe do EÚ.

Slávnostné odovzdanie Fándlyho medaily.

10,45 – 11,15 **Prestávka**
11,15 – 12,45 **Pokračovanie prednášok**

ŠAJBIDOR, J.:

Chemická analýza jedlých olejov a tukov.

ŠPÁNIK, A.:

Využitie plynovej chromatografie pre určovanie botanického pôvodu medu.

ŠMOGROVIČOVÁ, D., LAKATOŠOVÁ, J.:

Senzoricky aktívne metabolity kvasiniek v pive.

12,45 – 13,00 **Diskusia**
13,00 – 14,25 **Obedňajšia prestávka**
14,25 – 16,00 **Pokračovanie prednášok**

RZEPKA, M., SURÓWKA, K.:

Application of analytical methods in the assessment of quality and storage stability of rye leaven.

ŠVORC, E., TOMČÍK, P., SVITKOVÁ, J., RIEVAJ, M., BUSTIN, D.:

Stanovenie kofeínu v nápojoch pomocou elektródy z diamantu dopovaného bórom.

SYČOVÁ, M., STARUCH, L.:

Vplyv melamínových a polyamidových plastových materiálov na bezpečnosť potravín.

HROUZEK, J.:

Identifikácia a validácia biomarkerov.

16,00 – 16,30 **Diskusia**

16,30 – 18,00 **Vystúpenie zástupcov firiem**

PETRULÁKOVÁ, Z. **fy SIGMA-ALDRICH**

KOLÁRIK, V. **fy INTERTEC**

ČULÁK, I. **fy ANAMET**

HROUZEK, J. **fy HERMESLABSYSTEMS**

KOVAČ, M. **fy VILLA LABECO**

BRANDŠTETER, R. **fy AZ CHROM**

BARTEKOVÁ, J. **fy AMEDIS**

KORPEL, E. **fy LABSERVICE**

12,00 – 19,00 **Posterové prezentácie**

1/

AUGUSTÍN, J., JAWORSKA, G., STARUCH, L., DANDÁR, A., SURÓWKA, K.:

Mak siaty a makový olej, tradičné potravinárske pochutiny a olejninu, obsahové látky a ich využitie.

2/

BĄCZKOWICZ, M., FORTUNA, T., ROZNOWSKI, J., PRZETACZEK-ROZNOWSKA, I., SITOWSKA, A.:

The consumer preferences of consumption of spelt products.

3/

BĄCZKOWICZ, M., FORTUNA, T., ZELEK, B.:

α -Amylase degradation of spelt starch modified by incorporation of mineral elements.

4/

BAJZÍK, P., GOLIAN, J., BARNOVÁ, M.:

Detekcia alergénov v potravinách metódou taqman real-time PCR.

5/

BAGNOWSKA, A., KRALA, L., WOJTCZAK, M.:

Ocena trwałości kiełbas z dodatkiem α -tokoferolu.

6/

BANAŚ, J., MACIEJASZEK, I., SURÓWKA, K.:

Spectrofluorimetric detection and determination of acrylamide in food products.

7/

BEDNÁROVÁ, A., MOCÁK, J., GOESSLER, W.,

VELIK, M., STARUCH, L.:

Authentication of austrian beef samples by elemental and fatty acid composition.

8/

BELEJ, J., MAŠLEJ, M., GOLIAN, J.:

Autentifikácia vybraných mäsových výrobkov metódou real-time PCR.

9/

DOLEJŠ, I., REBROŠ, M., ROSENBERG, M.:

Production of butanol by immobilized *Clostridium acetobutylicum*.

10/

DUDA-CHODAK, A.:

The influence of plant extracts on human gut.

11/

DUDA-CHODAK, A.:

Comparison of antioxidant activity of red and white wines obtained from different varieties of grapes from the southern Poland.

12/

FURDÍKOVÁ, K., ĎURČANSKÁ, K., MACKOVÁ, K., MALÍK, F.

Diverzita kvasiniek asociovaných s *Vitis vinifera* L.

13/

FURDÍKOVÁ, K., ŠEVCECH, J., ĎURČANSKÁ, K., HRONSKÁ, H., MALÍK, F.

Podmienky fermentácie vs. sekundárna aróma vína.

14/

GAŁKOWSKA, D., FORTUNA, T., BOJDO-TOMASIAK, I., GLONEK, J.:

Physicochemical properties of „pineapple in gel“ products.

- 15/
GREGA, T., SKRZYPCZAK, A., TABASZEWSKA, M.:
Quality of acidity milk originating from ecological and commercial farms.
- 16/
HAJDUK, E., FILIPCZAK, M., SURÓWKA, K.:
Stability of selected cold-pressed oils.
- 17/
HLÁŠNIKOVÁ, J., HOVANČÍKOVÁ, K., SEKRETÁR, S., TMÁKOVÁ, L., VRBIKOVÁ, L., KREPS, F., SCHMIDT, Š.:
Hodnotenie ochranného účinku obalov pre jedlé oleje.
- 18/
HRONSKÁ, H., TOKOŠOVÁ, S., MASTIHUBA, V., ROSENBERG, M.:
Využitie beta-galaktozidáz na prípravu alkylgalaktozidov.
- 19/
HRONSKÁ, H., VIDOVÁ, M., ROSENBERG, M., KRIŠTOFÍKOVÁ, Ľ.:
Príprava a funkčné vlastnosti galaktooligosacharidov.
- 20/
JANČOVIČOVÁ, J., STARUCH, L., MATI, M., SYČOVÁ, M., JAWORSKA, G.:
Porovnanie európskeho trhu vybraných druhov káv pomocou senzorického hodnotenia.
- 21/
JAWORSKA, G., BERNÁŠ, E., SKRZYPCZAK, A., SIDOR, A.:
Content of tocopherols in dry pileis of *Lactarius deliciosus* l.: fr. and *Cantharellus cibarius* fr.
- 22/
JAWORSKA, G., TOROŇ, K., SKRZYPCZAK, A., STARUCH, L.:
Effect of addition of *Melissa officinalis* l. extract on quality of orange-mango drinks.
- 23/
JUSZCZAK, L., GALKOWSKA, D., PYCIA, K., FORTUNA, T.:
Leguminous seeds as a source of macro- and microelements in human diet.
- 24/
JUSZCZAK, L., SOCHA, R., GALKOWSKA, D., FORTUNA, T.:
Synthetic colorants in selected food products determined by HPLC.
- 25/
KREPS, F., SCHMIDT, Š., HLÁŠNIKOVÁ, J., VRBIKOVÁ, L., TMÁKOVÁ, L., SEKRETÁR, S.:
Modifikácia HPLC analýzy tokoferolov v surovom repkovom oleji.
- 26/
KRIŠTOFÍKOVÁ, Ľ., ROSENBERG, M., HRONSKÁ, H.:
Mikrobiálna produkcia D-arabitolu kvasinkami *Debaryomyces hansenii*.
- 27/
LIPTÁK, I., REBRŠ, M., ROSENBERG, M.:
Recombinant biocatalysis with *Escherichia coli* overexpressing cyclopentanone monooxygenase.
- 28/
MACIEJASZEK, I., BANAŠ, J., ZAWIŚLAK, A., MACURA, R.:
Reological and textural analysis of double concentrated tomato paste available on the market.
- 29/
MACURA, R., MALECKA, K., FIUTAK, G., MACIEJASZEK, I.:
Application of freeze-concentration to manufacture of beetroot's colorants.
- 30/
MACURA, R., FIUTAK, G., MALECKA, K., MACIEJASZEK, I.:
Selected indicators of nutritive value of cultivated and wild (edible) green plants.
- 31/
MAGALA, M., KOHAJDOVÁ, Z., KAROVIČOVÁ, J.:
Vplyv inkorporácie šošovicovej múky na reologické vlastnosti pšeničného cesta.
- 32/
MATI, M., STARUCH, L.:
Aktuálne smery metodiky stanovenia alergénov v potravinách.
- 33/
MATI, M., STARUCH, L.:
Zdravotný vplyv konzumácie potravín s aplikovanou vlákninou a charakteristiky mäsových výrobkov s takýmto prídavkom.
- 34/
PAJĄK, P., WALDEK, P., FORTUNA, T.:
Comparison of quality of selected strawberry jams from organic and conventional production.
- 35/
PAJĄK, P., WALDEK, P., FORTUNA, T.:
Comparison of quality of selected strawberry jams from organic and conventional production.
- 36/
POGOŇ, K., JAWORSKA, G., SKRZYPCZAK, A., STARUCH, L.:
Influence of sample preparation method on antioxidant activity of edible mushrooms.
- 37/
PRZETACZEK-ROŻNOWSKA, I., ROŻNOWSKI, J., BĄCZKOWICZ, M., LIANA, M.:
Influence of illuminants of wine color.
- 38/
REVÁK, O., ŽIDEK, R., GOLIAN, J.:
Detekcia lupiny ako alergénu v potravinách metódou taqman real-time PCR.
- 39/
SATORA, P.:
The action of *Pichia* killer strains against wine spoilage microorganisms.
- 40/
SATORA, P.:
The application of killer toxin preparations of *pichia* strains against *Metchnikovia pulcherrima* and *Debaryomyces hansenii*.
- 41/
SIROTNÁ, Z., GIČOVÁ, A., ŠVARDOVÁ, A.:
Diagnostika VTEC/STEC v úradnej kontrole potravín.

42/
SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, J., KUŚ, M., BĄCZKOWICZ, M.:
 The quality of carrot juice available on the Polish market.

43/
SOCHA, R., BĄCZKOWICZ, M. FORTUNA, T.:
 Comparison of the antioxidant activity and phenolic profile of fermented and unfermented teas.

44/
SROKA, P.:
 Physico-chemical stability of non-pasteurized beer.

45/
SROKA, P.:
 Application of hydrophilic polymers mead wort fermentation.

46/
STARUCH, L., MATI, M., SYČOVÁ, M., JANČOVIČOVÁ, J., JAWORSKA, G.:
 Nové štúdie o vplyve probiotických kultúr na zdravie konzumenta - ich reálny vedecký základ a možný dopad.

47/
STARUCH, L., MATI, M.:
 Súčasná problematika autentifikácie tradičných mäsových výrobkov.

48/
ŠVAJDLENKA, E., KOLBOVÁ, K., KLVANOVÁ, J.:
 Obsah gínsonozidov v tobolkách doplnku stravy.

49/
TARKO, T.:
 In vitro simulation of selected fruits digestion.

50/
TARKO, T.:
 Supplementation of fruit beverages by plant extracts with high antioxidant potential.

51/
TMÁKOVÁ, L., SEKRETÁR, S., HLÁŠNIKOVÁ, J., VRBIKOVÁ, L., KREPS, F., SCHMIDT, Š.:
 Stanovenie povrchovo aktívnych vlastností extraktov z vybraných prírodných materiálov.

52/
VRBIKOVÁ, L., SCHMIDT, Š., KREPS, F., TMÁKOVÁ, L., HLÁŠNIKOVÁ, J., SEKRETÁR, S.:
 Sledovanie oxidačnej stability jedlých tukov a olejov metódami zrýchlenej oxidácie.

53/
WALCZYCKA, M., FABER, B.:
 Possibility of application of red tea leaves and water extracts as additives in model meat products.

54/
WOJTCZAK, M., LISIK, K., ANTCZAK, A.:
 Using of ionic chromatography for determining of organic acids in cane and beet white sugars.

55/
ZAJKOŠKA, P., REBROŠ, M., ROSENBERG, M.:
 Biotransformations with monoamine oxidases.

56/
ZAWIŚLAK, A., TESAROWICZ, I., MACIEJASZEK, I., SURÓWKA, K.:
 HPLC analysis of cyanidin 3-sambubioside changes during storage of fruit juice from elderberries (*Sambucus nigra*).

19,00 Spoločenský večer

Streda 1. 2. 2012

9.00 – 12.00 Prednášky

BIROŠOVÁ, Z., THEISZOVÁ, M.:
 Postavenie a poslanie EFSA v EÚ a spolupráca s národným kontaktným bodom v SR.

MICHALCZYK, M.:
 Antimicrobial substances of plant origin and assessment of their efficiency.

BOROŠOVÁ, D., KARÁSEK, I.:
 Analýza a hodnotenie obsahu toxických prvkov v sušených čajoch.

GIČOVÁ, A., SIROTNÁ, Z., LUCOVÁ, L., ŠIMONYIOVÁ, D.:
 Charakteristika a identifikácia *Escherichia coli* O104:H4.

SEKRETÁR, S., HLÁŠNIKOVÁ, J., TMÁKOVÁ, L., VRBIKOVÁ, L., KREPS, F., SCHMIDT, Š.:
 Oxidačné zmeny v tukoch a metódy ich sledovania.

JANITOR, A.:
 Mykotoxíny- môžu huby ohrozovať zdravie?

KLUKA, L., KISS, E.:
 Rýchla metóda pre prevádzkovú kontrolu obsahu SO₂ v ovocnej dreni.

12.00 – 12.30 Diskusia

12.30 – 12.40 Záver konferencie

12.40 – 13.30 Obed

Pre postery bude vyhradená plocha cca 1 m² pre 1 posterový príspevok.

Informácie:

Ing. Ladislav Staruch, PhD.
 Ústav biotechnológie a potravinárstva FCHPT STU
 Radlinského 9
 812 37 Bratislava
 Tel.: 02/59 32 54 51, 0903 834 126
 Fax.:02/ 52493 198
 E-mail: ladislav.staruch@stuba.sk, www.fchpt.stuba.sk