

Odborní garanti

Prof. MUDr. Ivan Rovný, PhD., MPH

Prof. Ing. Ján Šajbidor, DrSc.

Prof. MUDr. Jozef Bíreš, DrSc.

Doc. MUDr. Igo Kajaba, PhD.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

ORGANIZAČNÝ VÝBOR

Ing. Z. Bírošová, CSc., MP SR, Bratislava

MUDr. M. Michalovičová, MPH, RÚVZ, Poprad

Ing. L. Staruch, PhD., FCHPT STU, Bratislava

Ing. M. Staruchová, PhD. SZU, Bratislava

MUDr. I. Trusková, PhD., ÚVZ SR, Bratislava

Ing. J. Uhnák, CSc., SZU, Bratislava

KONTAKT POČAS KONFERENCIE

Hotel FIS***

059 85 Štrbské Pleso

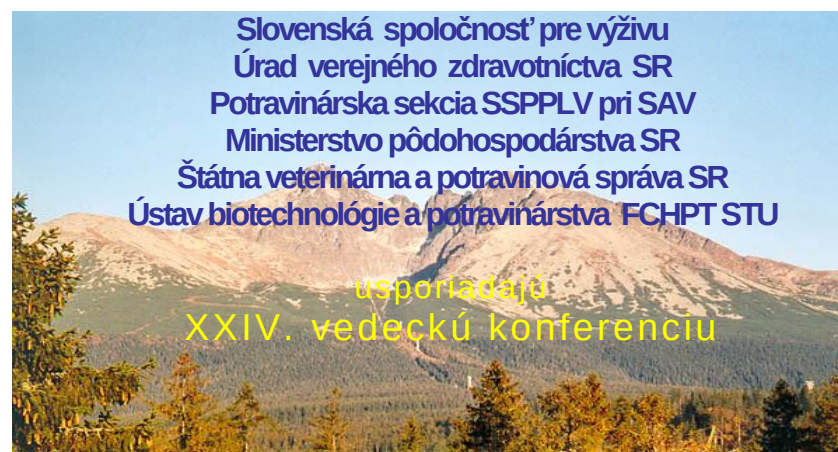
SLOVAKIA

Tel: +421 (0) 52 / 449 22 21-5

Fax: +421 (0) 52 / 449 2422, 449 23 03

Email: hotelfis@hotelfis.sk

Internet: www.hotelfis.sk



CUDZORODÉ LÁTKY V POŽÍVATINÁCH

Konferencia sa bude konať:

25. - 27. septembra 2013

**HOTEL FIS
ŠTRBSKÉ PLESO**

PROGRAM KONFERENCIE

STREDA 25. 9. 2013

12,00 – 14,00

Prezentácia účastníkov

14,00 – 14,40

ROVNÝ, I.:

Otvorenie konferencie a príhovor hlavného hygienika SR

ADAM, Š.:

Príhovor štátneho tajomníka MPSR

ŠAJBIDOR, J.:

Príhovor dekana FCHPT STU

KAJABA, I.:

Kam smeruje výživa -príhovor predsedu Slovenskej spoločnosti pre výživu

SZOKOLAY, A.:

Cudzorodé látky v požívatinách - spomienky zakladateľa konferencie

14,40 –15,10 Prestávka

15,10 – 17,00

BÍREŠ, J.:

Kvalita potravín v Slovenskej republike

BÍROŠOVÁ, Z.:

Úloha Národného kontaktného bodu EFSA a formy spolupráce v rámci EFSA

TRUSKOVÁ, I.:

Pohľad na možný prístup na určenie benefitu a rizika jódu

JAROŠOVÁ, A.:

Ftaláty v kravskom mlieku v závislosti na spôsobe získavania

ŠTVRTOK 26. 9. 2013

8,30 - 9,40

ŠLEZÁROVÁ, A.:

Cudzorodé látky z pohľadu laboratórnej diagnostiky

MATÚŠOVÁ, M.:

Kontrola rezíduí pesticídov v potravinách

GEBCZYŃSKI, P.:

The content of oxalates in selected vegetables depending of drying method and storage conditions

GREIF, G., GREIFOVÁ, M.:

Biogénne amíny v potravinách

9,40 – 10,00 Prestávka

10,00 - 12,00

KOVÁČ, M.:

EFSA a jeho úloha v oblasti cudzorodých látok v potravinovom reťazci

KAJABA, I., GINTER, E., STARUCH, L., SZOKOLAY, A., MAĐARIČ, A., UHNÁK, J.:

Vývoj nutričných a klinických rizík obyvateľstva

SZOKOLAY, A. SLOVINSKA, M., ŠALGOVIČOVÁ, D.,

SZOKOLAYOVA, J.:

Hodnotenie rizika z expozície fluórom z potravinového reťazca v SR

KROMEROVÁ, K.:

Akrylamid - opatrenia na jeho znižovanie v potravinách v EU a priebežné výsledky

ŠAJBIDOR, J.:

Cudzorodé látky v rastlinných olejoch a tukoch

MLYNÁR, J.: fy SHIMADZU

Riešenia firmy Shimadzu v analýze potravín technikami GCMSMS a LCMSMS

12,00 – 12,30 Diskusia

12,30 – 14,00 Obed

14,00 – 17,00 Prehliadka posterov

19,00 Spoločenský večer

**UDELENIE OCENENÍ SLOVENSKEJ
SPOLOČNOSTI PRE VÝŽIVU VÝZNAMNÝM
OSOBNOSTIAM POTRAVINÁRSKEJ OBCE**

PIATOK 27. 9. 2013

9,00 - 10,00

HORVÁTHOVÁ-TRUCHLA, K.:

Monitoring spotreby vybraných prídavných látok v potravinách

SYČOVÁ, M.:

Bezpečnosť papierových a kartónových obalových materiálov – migrácia fotoiniciátorov (monitoring na trhu v SR)

ŠTUBER, M.:

Možnosti aplikácie nukleárnej magnetickej rezonancie pri analýze potravín

10,00 – 10,20 Prestávka

10,20 - 11,20

CHOVANCOVÁ, J.:

Expozícia všeobecnej populácie Slovenska polybromovaným difenyléterom

KUCHTA, T.:

Súčasný možnosti analýzy biologických kontaminantov v potravinách metódami založenými na polymerázovej reťazovej reakcii

LAUKO, L.:

Stanovenie dusitanov vo vodách a nápojoch metódou prietokovej coulometrie

11,45 – 12,15

Panelová diskusia

Ukončenie konferencie

Postery

BERNAŠ, E., JAWORSKA, G.

Comparison on the antioxidant properties of frozen white and brown *agaricus bisporus* mushrooms

BUKSA, K.:

Isolation, modification and characterization of rye water soluble arabinoxylans and protein

BUKSA, K.:

Pasting characteristics of rye starch with addition of non starch polysaccharides varying in their molecular mass

**DOSTÁLOVÁ, L., DVOŘÁK, L., DVOŘÁČKOVÁ, E., NEDOMOVÁ, Š.,
KALHOTKA, L., LUŽOVÁ, T.:**

Vliv rostlinných silic na mikrobiologickou kvalitu syrovátky

FLORKIEVICZ, A.:

Microbial quality of cherry sorbets with addition of pulp from jerusalem artichoke tubers

GAŁKOWSKA, D. JUSZCZAK, L., FORTUNA, T. :

Effect of sucrose replacement with steviol glycosides on textural properties of gelatine desserts

GEBCZYŃSKI, P., KORUS, A., TARASEK, M., GWÓŹDŹ, BANAS, E.:

Effect of morphological type and date of harvest on antioxidant properties of fresh and dried parsley lamina

GOLIAN, J., BELEJ, J.:

Obsah vybraných pesticídov v potravinách

GOLIAN, J., BELEJ, J.:

Obsah vybraných pesticídov vo vodách

GOLIAN, J., BELEJ, J., ČURLEJ, J., ŠNIRC, M.:

Zdravotná bezpečnosť vybraných aromatických látok

GOLIAN, J., BELEJ, J., ČURLEJ, J., REVÁK, O.:

Hodnotenie rizika aromatických látok v potravinárstve

GREGA, T., NAJGEBAUER-LEJKO, D., TABASZEWSKA, M., JAWORSKA, G.:

Influence of whey protein concentrate (WPC 80) addition on the rheological properties of water-in-oil emulsions during storage

HRUŠKOVÁ, T., SOBEKOVÁ, A., ŠŮLI, J., BUJDOŠOVÁ, Z.:

Vplyv xenobiôtík vo vodách východného Slovenska na potravinový reťazec a zdravie obyvateľstva

JAWORSKA, G., BERNÁŠ, E., SKRZYPCZAK, A.:

Effect of braising on the β -carotene and lycopene content in *armillaria mellea* mushrooms

JUSZCZAK, L., GAŁKOWSKA, D. WITCZAK, M., FORTUNA, T.:

Effect of bulking agents on the mechanical properties of low sugar gelatine desserts with steviol glycosides addition

JUSZCZAK, L., GAŁKOWSKA, D. WITCZAK, M., FORTUNA, T.:

Effect of inulin on the rheological properties of low sugar fruit sauces sweetened with steviol glycosides

KORUS, A., GĘBCZYŃSKI, P., SŁUPSKI, J., BANAŚ, A., GWÓŹDŹ, E.:

Effect of health-promoting additives on the quality of low-sugar jams

MARCINČÁKOVÁ, D., BAČA, M., MARCINČÁK, S., LOVIČOVÁ, L.:

Vplyv času a teploty macerácie na antioxidačné vlastnosti vodných extraktov rastlín

MATI, M., STARUCH, L., STARUCHOVÁ, M.:

Inhibičné látky v hydinovom mäse a mäsových výrobkoch - situácia v SR

POGOŇ, K., JAWORSKA, G., SKRZYPCZAK, A.:

Influence of maturity stage on quality of *padus avium* (mill.) fruits

SŁUPSKI, J., LISIEWSKA, Z., GĘBCZYŃSKI, P., KORUS, A., SKOCZEŃ-SŁUPSKA, R.:

Effect of freezing and canning on the trypsin inhibitor and phytic acid in immature seeds of common bean (*phaseolus vulgaris* l.)

SKRZYPCZAK, A., JAWORSKA, G., POGOŇ, K., STARUCH, L.

Effect of extraction methods on the niacin content in some fresh and processed mushrooms

STARUCH, L., MATI, M., STARUCHOVÁ, M.:

Súčasný stav výskytu lepku v mäsových výrobkoch na Slovensku

STRNKOVÁ, J., TEPLÁ, J., SÝKORA, V., LUŽOVÁ, T., JUŽL, M., ŠUSTOVÁ, K.:

Senzorická analýza syrovátkových sýrů

ŠPAKOVSKÁ, E., MARCINČÁK, S., BAČA, M., ŠVIGÁROVA, R.:

Obsah sýry vo vínach zakúpených v obchodnej sieti SR

TABASZEWSKA, M., NAJGEBAUER-LEJKO, D., SKRZYPCZAK, A., JAWORSKA, G., GREGA, T.:

Influence of storage and extraction method on antioxidant properties of pickled *asparagus officinalis*

TOPOLSKA, K.:

Microbial quality of cherry sorbets with addition of yakon root powder

TUTBERIDZE, T., BELOUS, O., PRICHKO, T.:

Change of quality for kiwi fruit during processing