



FCHPT STU
Slovenská spoločnosť pre výživu
Potravinárska sekcia SSPPLV pri SAV
Úrad verejného zdravotníctva SR
Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Ústav potravinárstva a výživy FCHPT STU
SAPV
usporiadajú
XXVI. vedeckú konferenciu
Cudzorodé látky v potravinách
a dysbalance vo výžive



14. - 15. marca 2019
FCHPT STU
Konferenčné centrum SCHK FCHPT STU

ODBORNÍ GARANTI

Prof. Ing. Ján Šajbidor, DrSc.
Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.
Ing. Alexander Szokolay, DrSc.
Doc. MUDr. Igo Kajaba, PhD.
Prof. Ing. Petr Pipek, CSC.
MUDr. I. Trusková, PhD.,
Ing. Ladislav Staruch, PhD.

ORGANIZAČNÝ VÝBOR

Ing. M. Lauková, PhD., FCHPT STU, Bratislava
MUDr. M. Michalovičová, MPH, RÚVZ, Poprad
Ing. L. Minarovičová, PhD., FCHPT STU, Bratislava
Ing. L. Staruch, PhD., FCHPT STU, Bratislava
Ing. J. Uhnák, CSc., SZU, Bratislava
Ing. J. Dzivak, FCHPT STU, Bratislava

INFORMÁCIE

Ing. Ladislav Staruch, PhD.
FCHPT STU
Radlinského 9
812 37 Bratislava

e-mail: ladislav.staruch@stuba.sk
Tel: 0903 834 126

ZAMERANIE KONFERENCIE

Konferencia pokračuje v tradícii a jej nosnou témou je :
- ZDRAVOTNÁ BEZPEČNOSŤ POTRAVIN - CESTA OVLÁDANIA RIZIKA
- ODHAD ZDRAVOTNÉHO RIZIKA A NOVÁ LEGISLATÍVA V OBLASTI PRÍDAVNÝCH LÁTOK A KONTAMINANTOV V POTRAVINÁCH, PLASTY,..

Streda 13.03.2019 príchod, možnosť ubytovania sa v poobedňajších hodinách v Hoteli Tatra resp. v Hoteli Akademik STU.

**Cudzorodé látky v potravinách
a dysbalancie vo výžive
venovanú životnému jubileu
doc. MUDr. Igovi Kajabovi, PhD.**



**Konferencia sa bude konať 14. – 15. marca 2019
Konferenčné centrum SCHK
FCHPT STU**

Štvrtok 14.03. 2019

7,30 – 9,00

Prezentácia účastníkov v Knižnici FCHPT STU

9,00 - 9,30

P R Í H O V O R Y

GATIAL ANTON

Príhovor dekana FCHPT STU

BÍREŠ JOZEF

Príhovor ústredného riaditeľa ŠVPS SR

KAJABA IGO

Príhovor predsedu Slovenskej spoločnosti pre výživu

09,30 – 10,30

P R E D N Á Š K Y

KAJABA I., STARUCH L, HYBENOVÁ E.

História nestorov a nasledovních tvorcov konferencií o výžive
a cudzorodých látkach v potravinách na Slovensku

BÍREŠ JOZEF

Kvalita potravín v Slovenskej republike

PIPEK PETR

Přídavné látky v masné výrobě - věčné téma

10,30 - 10,50

prestávka na kávu a diskusia pri posteroch

10,50 – 13,30

pokračovanie prednášok

TRUSKOVÁ IVETA

Otázky bezpečnosti prídavných látok v potravinách

ŠAJBIDOR JÁN

Cudzorodé látky v olejoch a tukoch

SEKRETÁR, S., BURČOVÁ, Z., KREPS, F., SCHMIDT, Š.

Využitie extraktov z fytomasy pri stabilizácii jedlých olejov

HERIAN KAROL

Možnosti zvýšenia kvality a spotreby mliečnych výrobkov prídavkom
naturálnych látok

HAŠČÍK JÁN

Nové opatrenia v oblasti potravinovej legislatívy

13,30 – 14,30 Obed (Jedáleň FCHPT 1. poschodie)

15,00 -17,00 Organizovaná exkurzia na Bratislavský hrad so sprievodcom

19,00 S P O L O Č E N S K Ý V E Č E R (Jedáleň FCHPT 1. posch.)

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

Piatok 15. 03. 2019

9,00- 10,30 P R E D N Á Š K Y

SŮLI EDIT

Potenciálne riziká surovej stravy (raw food)

KROMEROVÁ KATARÍNA, BENCKO VLADIMÍR

Rastlinné toxíny v mede a ich zdravotné riziká

ŽEMBERYOVÁ ZUZANA, VRŠANSKÁ SILVIA, LOPUŠANOVÁ DANA

Celiakia a sledovanie obsahu gluténu v bezgluténových potravinách

10,30 - 10,50

prestávka na kávu a diskusia pri posteroch

10,50 - 12,30

pokračovanie prednášok

SYČOVÁ MILADA

Obalové materiály - riziká kontaminácie potravín

LUKAČOVIČOVÁ ZUZANA, KUREJOVÁ ELENA, PERCZELOVÁ EVA

Metódy kvapalinovej chromatografie v úradnej kontrole potravín -
stanovenie polycyklických aromatických uhlíkovodíkov v potravinách pre
dojčatá a malé deti

HROUZEK JÁN

Prezentácia firmy HERMES LabSystems

FORSTHOFFER JÚLIUS

Senzoricky nežiaduce prímеси liehovín

12,30 – 13,00

P A N E L O V Á D I S K U S I A

Ukončenie konferencie

13,00 -14,00

Obed

Generálny sponzor konferencie



POSTERY

Fiutak G.

Influence of drying method and storage time on selected quality attributes of edible green parts of spinach (*Spinacia oleracea* L.), New Zealand spinach (*Tetragonia tetragonioides*) and lambsquarter (*Chenopodium album* L.)

Greif, G., a kol.

Možnosti znižovania koncentrácie biogenných amínov - tyramínu vo vybraných potravinách

Harčárová, M., Čonková, E., Marcinčáková, D., Proškovcová, M., Sihelská, Z.

Prítomnosť deoxynivalenolu v obilninách ako riziko vzniku mykotoxikózy

Hybenová, E., Budayová, J., Mikulajová, A.

Oxaláty a smoothies

Karovičová, J., Kohajdová, Z., Lauková, M., Minarovičová, L., Repková, L.

Využitie metódy ITP na stanovenie kinetiky degradácie kyseliny fytovej v priebehu fermentácie ovsených nápojov

Karovičová, J., Kohajdová, Z., Lauková, M., Minarovičová, L., Greifová, M., Greif, G., Hojerová, J., Jancsóová, T.

Vývoj nových druhov probiotických nápojov na báze quinoy

Khvalbota L., Machynáková, A., Špánik, I.

Enantioselektívna analýza terpénov prítomných v slovenských tokajských vínach

Kolarič L.

Možnosti znižovania akrylamidu v potravinách

**Košťálová, E., Nagyová, V., Kilbergerová, H., Kurejová, H.,
Lošonská, V., Píš, L., Žemberyová, Z.**

Kontaminanty vo výživových doplnkoch s obsahom cyanobaktérií

Lauková, M., Kohajdová, Z., Karovičová, J., Minarovičová, L.

Vplyv prídavku vlákninových preparátov na kvalitu sušenok

**Minarovičová, L., Kuchtová, V., Kohajdová, Z., Karovičová, J.,
Lauková, M.**

Sledovanie funkčných vlastností vybraných vedľajších produktov
zo spracovania cereálií

Puškárová, A., Dömötörová, M., Drobová, L., Petrášová, Z.

Fipronil vo vajciach

**Sirotná, Z., Gičová, A., Kotvasová, B., Vršanská, S., Žemberyová, Z.,
Píš, L., Lošonská, V.**

Monitoring kvality materského mlieka 2013-2017

Surowka K.

Biogenic amines as an indicator of the safety of animal products

Süli J. a kol.

Zloženie potravín a potravinových surovín

Vyviurska O.

Improved dynamic headspace in-tube extraction for gas
chromatographic analysis of Tokaj wine

KONFERENČNÉ CENTRUM SCHK



HOTEL TATRA



HOTEL AKADEMIK



MAPA

