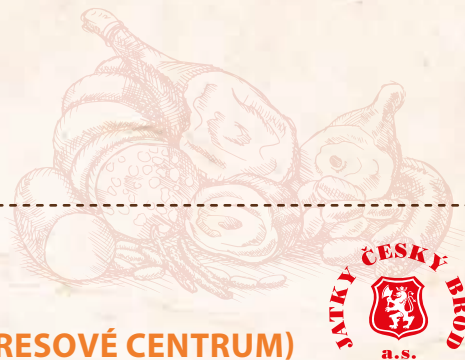


# PROGRAM



08:00 – 09:00 REGISTRACE

## VÝŽIVA, LEGISLATIVA A EXPORTNÍ PŘÍLEŽITOSTI (KONGRESOVÉ CENTRUM)

09:00 – 09:15	Zahájení ( <i>Karel Pilčík, Český svaz zpracovatelů masa</i> )
	<b>Novinky: legislativa, úřední dozor, zdraví a výživa</b>
09:15 – 10:00	✂ Maso a masné výrobky ve výživě člověka z pohledu Strategie Zdraví 2020 ( <i>Jiří Ruprich, Státní zdravotní ústav</i> )
10:00 – 12:00	✂ Aktivity Ministerstva zemědělství ve vztahu k potravinářskému průmyslu ( <i>Dana Třísková, Ministerstvo zemědělství</i> ) ✂ Veterinární dozor nad produkcí potravin živočišného původu ( <i>Zbyněk Semerád, Státní veterinární správa</i> ) ✂ Úřední kontrola Státní zemědělské a potravinářské inspekce při prodeji masa a masných výrobků ( <i>Jindřich Pokora, Státní zemědělská a potravinářská inspekce</i> )
12:00 – 13:00	<b>Přestávka, oběd (restaurace 1. patro)</b>
13:00 – 15:30	<b>Moderovaná panelová diskuze – příležitosti pro export masa a masných výrobků vně EU</b> Moderátorka: <i>Zuzana Hodková (Seznam TV)</i> Panelisté: ✂ <i>Ladislav Denk (Váhala a spol. s r.o.)</i> ✂ <i>Miloslav Karvaš (Animalco a.s.)</i> ✂ <i>Petr Ježek (Ministerstvo zemědělství)</i> ✂ <i>Amer Mustafa Ali (Státní veterinární správa)</i> ✂ <i>Michaela Vychodilová (Česká exportní banka)</i> ✂ <i>Jan Dubec (Exportní garanční a pojišťovací společnost)</i>
15:30 – 18:00	<b>Volný program</b>
18:00 – 19:20	<b>Přípitek a welcome dinner (foyer a restaurace 1. patro)</b>
19:30 – 20:30	<b>Slavnostní večer ČSZM s udělením ocenění</b>
20:30 – 02:00	<b>Dinner buffet (Kongresové centrum)</b>

## TRENDY V HYGIENĚ A TECHNOLOGII (KONFERENCE SÁL)



10:00 – 12:30	<b>Trendy v hygieně a technologii zpracování masa</b> ✂ Suché zrání hovězího masa: vliv na svaly nízkého roštěnce ( <i>Josef Kameník, VFU Brno</i> ) ✂ Netradiční receptury masných výrobků ( <i>Petr Pipek, VŠCHT Praha</i> ) ✂ Přežívání probiotických kultur z fermentovaných MV v trávicí soustavě konzumenta ( <i>Ladislav Staruch, STUBA Bratislava</i> ) ✂ Využití X-ray microCT (Micro Computed Tomography) pro kontrolu kvality a bezpečnosti masných výrobků ( <i>Matej Pospiech, VFU Brno</i> )
12:30 – 13:30	<b>Přestávka, oběd (restaurace 1. patro)</b>
13:30 – 16:00	<b>Trendy v hygieně a technologii zpracování masa</b> ✂ Vepřové maso - jeho kvalita a vlastnosti ( <i>Alena Saláková, VFU Brno</i> ) ✂ Využití antioxidantů v masných výrobcích ( <i>Pavel Smetana, JČU České Budějovice</i> ) ✂ Vliv použití obalu s protektivními vlastnostmi na vybrané kvalitativní parametry masa a masných výrobků ( <i>Miroslav Jůzl, MENDELU Brno</i> ) ✂ Mikroorganismy v masném průmyslu – současnost, trendy a novinky ( <i>Josef Baláš, Chr.Hansen CZ</i> )



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

**Český svaz zpracovatelů masa si vyhrazuje právo  
na dodatečné změny v programu školení.**