



POTRAVINÁRSKA
KOMORA
SLOVENSKA



SPU-FBP
Fakulta
biotechnológie
a potravinárstva



MINISTERSTVO
PÔDOHOSPODÁRSTVA
A ROZVOJA VIDIEKA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

efsa
EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY
efsa KONTAKTNÝ BOD



SLOVENSKÁ SPOLOČNOSŤ PRE POĽNOHOSPODÁRSKE,
LESNÍCKE, POTRAVINÁRSKE A VETERINÁRSKE VEDY PRI SAV
FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA SPU V NITRE
POTRAVINÁRSKA KOMORA SLOVENSKA
SLOVENSKÁ AKADEMIA PÔDOHOSPODÁRSKYCH VIED
NÁRODNÝ KONTAKTNÝ BOD SR PRE VEDECKÚ A TECHNICKÚ SPOLUPRÁCU S EFSA –
MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SR, BRATISLAVA

XXIII. VEDECKÁ KONFERENCIA S MEDZINÁRODNOU ÚČASŤOU
pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR

BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVIN

www.potravinarstvo.sk



25. – 27. marec 2026
Piešťany, Slovenská republika



Program konferencie:

Štvrtok 26.3. 2026

- 8.00 - 9.00 **Prezentácia účastníkov**
9.00 - 9.15 **Otvorenie konferencie**
9.15 - 9.30 **Udeľovanie ocenení**
Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín
- 9.30 - 10.00 **Veterinární dozor v ČR v roce 2025**
Zbyněk Semerád, Veronika Vlasáková
- 10.00 - 10.30 **Státní zemědělská a potravinářská inspekce České republiky v roce 2025 – cíle, priority, výsledky kontrolní činnosti, aktuality**
Martin Klanica
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.20 **Komunikační aktivity v oblasti bezpečnosti potravin**
Jitka Götzová, Ondřej Horák
- 11.20 - 11.35 **Eurobarometer 2025 o bezpečnosti potravin v EÚ a v Slovenskej republike**
Petra Vanková, Gabriela Dringušová, Kristína Lépesová
- 11.35 - 11.50 **Aromatizace potravin: výhody, rizika, legislativní rámec a aktuální trendy**
Helena Čížková, Iveta Šístková
- 11.50 - 12.05 **Odporúčania pre stravovanie a výživu v SR založené na potravinových skupinách**
Jozef Golian
- 12.05 - 12.25 **Aktuálne trendy v judikatúre Súdneho dvora EÚ: Kde končí výživový doplnok a začína liek?**
Jana Venhartová
- 12.25 - 12.35 **Diskusia**
- 12.35 - 13.45 **Obed**
Mikrobiologická bezpečnosť potravín a hodnotenie rizika
- 13.45 - 14.00 **Rast *Lactocaseibacillus rhamnosus* GG v mlieku a v rastlinných nápojoch**
Lubomír Valík, Tamara Brhelová, Zuzana Matejčková, Pavel Ačai
- 14.00 - 14.15 **Porovnanie tradičných ISO metód a alternatívnych prístupov pri testovaní *Salmonella* a *Listeria***
Gabriela Pásztorová
- 14.15 - 14.30 **Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov**
Vplyv zníženia obsahu soli na bezpečnosť a chuť mäkkých mäsových výrobkov
Slavomír Marcincák, Anna Reitznerová, Boris Semjon, Erika Nosková, Tomáš Mastířák, Lýdia Mesarčová
- 14.30 - 14.55 **Bezpečnosť potravín a zdravie**
Plant-based meal replacement dizajnovaný na podporu endogénnych GLP-1 signálov: od biochemických markerov po pilotnú výrobu
Ján Durec
- 14.55 - 15.10 **Kvalita, ktorá sa oplatí: Analýza požiadaviek Lidla na ovocie a zeleninu**
Michaela Kleinová, Marianna Fabianová
- 15.10 - 15.35 **Prestávka**
- 15.35 - 16.00 **Digitalizácia v potravinárstve**
Digitalizácia výrobných záznamov
Branislav Bálint
- 16.00 - 16.15 **Prezentácie laboratórnej techniky**
Využitie iónovej chromatografie v potravinárstve
Martin Perončík
- 16.15 - 16.30 **Bioochrana v masném průmyslu: přístupy k zajištění bezpečnosti potravin v kontextu nových legislativních požadavků**
Josef Baláš
- 16.30 - 17.00 **Implementace pokročilých technologií kontroly kvality**
Jakub Tuček
- 17.00 - 17.15 **Diskusia**
- 18.30 - 24.00 **Spoločenský večer**

Piatok 27.3. 2026

- 9.00 - 9.30 Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín
Úradná kontrola potravín v SR v roku 2025
Martin Chudý
- 9.30 - 9.45 Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu
Srovnání vybraných nutričních parametrů různých odrůd máku setého (*Papaver somniferum* L.)
Monika Sabolová, Alena Tokareva, Alžběta Hroudová, Lenka Kouřimská
- 9.45 - 10.00 **Potraviny s pridanou biologickou hodnotou: technologické a ekonomické aspekty využitia minoritných plodín**
Tatiana Bojňanská, Anna Kolesárová, Matej Čech, Jozef Bojňanský, Dana Urminská
- 10.00 - 10.15 **Bezpečnosť veršus senzorická kvalita: polosuchá fermentácia červenej šošovice vláknitými hubami**
Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová, Dávid Lörinc, Tatiana Klempová, Milan Čertík
- 10.15 - 10.30 **Akrylamid v extrudovaných výrobkoch: možnosti kontroly, znižovania a rýchlej identifikácie**
Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Sylvia Bucsaiová
- 10.30 - 11.00 **Prestávka**
- 11.00 - 11.15 **Změny imunoreaktivity pšeničného gliadinu v souvislosti s přidavkem bioaktivních látek a nanočástic**
Zdeňka Javůrková, Matej Pospiech, Marie Bartlová, Lenka Havlová, Jan Dobeš, Bohuslava Tremlová
- 11.15 - 11.30 **Vliv přírodního biostimulantu na antioxidační potenciál microgreens brokolice: výsledky předběžné studie**
Eliška Míková, Kristýna Perná, Markéta Jarošová, František Lorenc, Pavel Smetana, Jan Bedrníček
- 11.30 - 11.45 Bezpečnosť a kontrola minoritných živočíšnych produktov
Kvalita ryb a masných výrobků z obchodní sítě ČR
Pavel Diviš
- 11.45 - 12.00 **Chitin – živočíšná vláknina jedlého hmyzu**
Lenka Kouřimská
- 12.00 - 12.15 **Není vláknina jako vláknina**
Petra Škvorová, Eliška Zátková
- 12.15 - 12.30 **Vyhodnotenie posterov**
- 12.30 - 12.45 **Záver konferencie**
- 12.45 - 13.00 **Obed**

Sekcia 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín

Mikroplasty v potravinách a možnosti ich kontroly v potravinárskych podnikoch

Jozef Čapla, Peter Zajác, Martina Fikselová, Simona Kunová

Zmeny vybraných kontaminantov v potravinách aktuálne sledované a diskutované v EÚ

Jozef Golian, Ľubomír Belej, Matej Mázor, Matej Čech

Workshopy Rurbanive: pomoc farmárom a lokálnym producentom zkrátiť dodavatelský reťazec

Lenka Kouřimská, Marie Šimpachová Pechrová

Výukové centrum zpracování zemědělských produktů

Anna Šebová, Veronika Legarová, Petr Kadlec

Hygienické odvodnenie sušiarne škrobu: case study závodu Tate & Lyle, Boleráz (2025)

Michal Valo, Juraj Svitana

Videonávody ako nástroj inovatívnej výučby anorganickej chémie

Marek Šnirc, Silvia Jakabová, Alena Vollmannová

Sekcia 2: Mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín

Hodnotenie bezpečnosti výberovej zelenej kávy arabika pochádzajúcej z afrických krajín z hľadiska výskytu mikromycét a ochratoxínu A

Zuzana Barboráková, Silvia Jakabová, Dana Tančinová, Zuzana Mašková, Monika Mrvová, Katarína Poláková, Alžbeta Demianová, Alica Bobková

Porovnanie mykocenózy paradajok z maloobchodných reťazcov na Slovensku a v Maďarsku

Zuzana Barboráková, Balázs Klátyik, Zuzana Mašková, Monika Mrvová, Dana Tančinová

Citlivosť Enterokokov z ovčích hrudkových syrov ku postbiotickým substanciam

Eva Bino, Natália Zábolyová, Monika Pogány Simonová, Jana Ščerbová, Andrea Lauková

Dynamika rastu a zastúpenia mikroorganizmov v cereálno-orechových výrobkoch s medom počas skladovania

Simona Kunová, Lucia Zeleňáková, Martina Fikselová, Soňa Felšöciová, Viktória Zachar Lovászová, Ivana Timoracká

Mikrobiologické riziká a vybrané kvalitatívne charakteristiky sušených paradajok

Mariana Kováčová, Jana Zahumenská, Jana Výrostková, Eva Dudriková

Legislatíva a monitoring antimikrobiálnej rezistencie v mäse hovädzieho dobytky a v mlieku

Ivona Kožárová, Ivana Regecová, Jana Výrostková, Aleš Pavlík, Marlana Zielińska-Górska

Postbiotické substancie a ich účinok na kmene z rodu *Raoultella* izolované z ovčieho a kozieho mlieka

Andrea Lauková, Eva Bino, Natália Zábolyová, Monika Pogány Simonová

Mykologické aspekty kazení vybraných druhov koreňovej a plodovej zeleniny v maloobchodnej sieti

Zuzana Mašková, Dana Tančinová, Balázs Klátyik, Zuzana Barboráková

Antifungálny a antitoxigénny účinok parnej fázy vybraných rastlinných silíc na *Aspergillus flavus*

Monika Mrvová, Zuzana Barboráková, Jana Petrová, Zuzana Mašková, Dana Tančinová

Zelená syntéza strieborných nanočastíc ako alternatívna antibakteriálna stratégia proti rezistentným baktériám

Silvia Ondrašovičová, František Zigo, Zuzana Lacková, Dávid Sándor Kiss, Jana Zahumenská, Ivana Regecová

Využitie postbiotických substancií v chove králikov pre udržanie kvality králičieho mäsa

Monika Pogány Simonová, Ľubica Chrastinová, Eva Bino, Jana Ščerbová, Valentína Focková, Natália Zábolyová, Andrea Lauková

In vitro hodnotenie účinku silice z *Juniperus communis* na kmene *Botrytis cinerea* izolované z plesnivého ovocia a zeleniny

Dana Tančinová, Monika Mrvová, Zuzana Mašková, Zuzana Barboráková, Dana Urminská

Účinnosť vybraných dezinfekčných prípravkov na mikrobiálnu záťaž škrupín kuracích vajec

Mária Vargová, František Zigo, Zuzana Farkašová, Jana Výrostková

Prežívanie prospešného enkapsulovaného kmeňa *Lactococcus lactis* MK1/3 v bezlaktózovom jogurte z kravského mlieka

Natália Zábolyová, Eva Bino, Monika Pogány Simonová, Andrea Lauková

Mikrobiálna kontaminácia nákupných vozíkov a košíkov v obchodoch s potravinami

Lucia Zeleňáková, Martina Fikselová, Simona Kunová, Anna Kolesárová

Komplexné posúdenie mikrobiálnej kontaminácie a fyzikálno-chemických ukazovateľov komerčných a modelovo pripravených lahôdkových šalátov

Lucia Zeleňáková, Simona Kunová, Anna Kolesárová, Jana Kopčeková, Martina Fikselová

Sekcia 3: Chemická bezpečnosť potravín

Druhovo závislé nutričné a elementárne zloženie divo rastúcich a pestovaných jedlých húb

Július Árvay, Silvia Jakabová, Marek Šnirc, Ivona Jančo, Jozef Golian

Mikro a nanoplasty v materiáloch prichádzajúcich do kontaktu s potravinami: Komplexná syntéza mechanizmov uvoľňovania, analytických dôkazov a rizikových dôsledkov

Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Čurlej, Martin Fikselová, Simona Kunová

Posúdenie zdravotného rizika vyplývajúceho z konzumácie divorastúcich jedlých húb (*M.procera* a *C.cibarius*) z hľadiska celkového obsahu ortuti

Lenka Demková, Lenka Bobuľská, Peter Manko, Ľuboš Harangozo, Marek Šnirc, Ivona Jenčo, Július Árvay

Analýza obsahu erinacínu A v koralovci ježovitom a vo výživových doplnkoch z neho

Silvia Jakabová, Július Árvay, Marek Šnirc, Jozef Golian

Mobilný prútokový cytometr ako nástroj pro kontrolu sanitčních úkonů na drůbežích jatkách

Michal Kaluža, Miroslav Macháček, Anna Mich Kašparová

Stanovení čistoty hal v chovu brojlerů rychlými detekčními metodami

Macháček Miroslav, Kaluža Michal, Kabrhel Vojtěch

Obsah arzenu, kadmia a olova v svalovine jeleňovitej zveri z vybraných regiónov Slovenska

Ladislav Staruch, Ervín Ďurka, Igor Bodík

Vplyv teploty sušenia na zloženie mastných kyselín, obsah glukánov a indexy lipidového zdravia u divo rastúceho suchohriba obyčajného (*Imleria badia*)

Marek Šnirc, Ivona Jančo, Silvia Jakabová, Július Árvay

Sekcia 4: Výživa a bezpečnosť potravín

Antibakteriálne a antioxidačné účinky medu z juhozápadného Slovenska

Soňa Felšöciiová, Simona Kunová, Eva Ivanišová

Spracovanie syra tofu: vybrané parametre od semien až po finálne produkty a vedľajšie produkty

Daniela Lukáčová, Martina Fikselová, Radoslav Židek, Jozef Čapla, Peter Zajác

Nutričné zloženie a bioaktívne vlastnosti vybraných odrôd vlašských orechov (*Juglans regia* L.)

Ivona Jančo, Eva Ivanišová

Stanovenie fyzikálnych a chemických vlastností kvetových medov

Beáta Koréneková, Ivona Kožárová, Pavlína Jevinová

Informačný systém GRISS ako nástroj podpory genetickej diverzity pre udržateľné potravinové systémy

Lubomír Mendel, Iveta Čičová, Erika Zetochová, Nikolaya Velcheva

Výživový a senzorický potenciál inovatívnych zeleninových omáčok v kontexte zmien spracovania a technologických úprav

Andrea Mendelová, Lubomír Mendel, Miriam Solgajová, Jozef Golian, Anna Kolesárová

Spotrebiteľské postoje a preferencie generácie Z v kontexte konzumácie vlašských orechov

Kristína Predanócyová, Eva Ivanišová, Ľubica Kubicová

Zhodnotenie spotrebiteľského správania pri nákupe potravín online formou v Slovenskej republike

Roman Récky, Patrik Rovný

Biologicky rozložiteľný organický odpad ako substrát pre produkciu jedlého hmyzu: Regionálna dostupnosť a potenciál konverzie na Slovensku

Radoslav Židek, Vladimír Vietoris, Miroslav Palko, Maroš Palko, Ľubomír Belej

Sekcia 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov

Porovnanie dvoch kultivačných testov na rýchlu identifikáciu patogénov pri mastitidách u dojnic priamo v podmienkach chovu

Zuzana Farkašová, František Zigo, Zuzana Lacková, Petra Timkovičová Lacková, Mária Vargová

Vplyv klimatických podmienok na dojivosť a kvalitu ovčieho mlieka produkovaného počas pastevnej sezóny

Zuzana Lacková, Zuzana Kubišová, František Zigo, Zuzana Farkašová, Mária Vargová

Kontrola kontaminantných Enterokokov zo surového kozieho mlieka postbiotickými substanciami

Andrea Lauková, Eva Bino, Natália Zábolyová, Monika Pogány Simonová

Zpracování mléka – výroba sýru typu halloumi

Veronika Legarová, Anna Šebová

Vzťah medzi sezónou otelenia a produkčnými ukazovateľmi dojnic na prvej laktácii pri holštajnskom plemene

Lucia Mačuhová, Vladimír Tančin, Juliana Mačuhová, Martina Vršková, Michal Uhrinčať

Vplyv výživy a mliečnej produkcie na ekologickú záťaž na farme dojnic

Iveta Maskalová, Petra Timkovičová Lacková, Beáta Fraňová

Vztah mezi počtem somatických buněk a parametry imunitní odezvy mléčné žlázy skotu

Petr Sláma, Dana Bednářová, Andrej Bátik, Aleš Pavlík

Odchov teliat pod dojnicami: rovnováha medzi výsledkami vedy a očakávaniami konzumenta

Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčať, Martina Vršková, Juliana Mačuhová

Hodnotenie počtu somatických buniek na detekciu subklinickej mastitídy dojnych oviec

Kristína Tvarožková, Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčať

Možnosti využitia mernej elektrickej vodivosti kozieho mlieka pre rýchle posúdenie zdravotného stavu vmena

Michal Uhrinčať, Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Martina Vršková, Kristína Tvarožková

Zhodnotenie počtu somatických buniek pred zasušením a po otelení u holštajnských dojnic

Martina Vršková, Vladimír Tančin, Lucia Mačuhová, Michal Uhrinčať, Ján Tomka

Antimikrobiálna rezistencia v produkcii mlieka z pohľadu analýzy dát: algoritmickej modul integrovaného poľnohospodárskeho systému

Jana Výrostková, Ivana Regecová, Aleš Pavlík, František Zigo, Mária Vargová, Wiktor Bendowski

Vplyv humínových látok ako organických prísad na bachorovú fermentáciu a kvalitu mlieka dojnic

František Zigo, Šimon Halás, Zuzana Lacková, Zuzana Farkašová, Jana Výrostková, Ivana Regecová, Silvia Ondrašovičová, Mária Vargová, Ewa Pecka-Kielb, Gokben Ozbey

Sekcia 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov

Porovnanie texturálnych parametrov mäsových výrobkov a ich rastlinných analógov

Ľubomír Belej, Jozef Golian, Matej Mázor

Sous-vide ako nástroj potenciálneho predĺženia mikrobiologickej stability sumčeka afrického (*Clarias gariepinus*)

Matej Čech, Jozef Golian, Silvia Jakabová, Simona Kunová

Jakostní parametry kuřecích šunek vyrobených z masa brojlerových kuřat krmných 1 % a 2 % přídatkem řasy *Chlorella* do krmné směsi

Hong Phuong Luongová, Šárka Nedomová, Jan Slovák, Eva Mrkvicová, Jitka Chytilová, Veronika Švehlová, Andrea Roztočilová, Adéla Juráková, Ivica Kos, Miroslav Jůzl

Vliv tepelné úpravy na složení mastných kyselin a senzorické vlastnosti vepřového masa

Kateřina Kadlecová, Alžběta Jarošová, Veronika Švehlová, Jan Slovák

Používanie humínových látok v kontexte produkčného zdravia hydiny

Beáta Koréneková, Ivona Kožárová

Vplyv nitrát-reduktázových baktérií *Staphylococcus xylosus* a *Staphylococcus carnosus*

v kombinácii s mangoldom (*Beta vulgaris* var. *Cicla*) na vývoj arómy a senzorické vlastnosti biltongu

Miroslav Kročko, Adam Hanuska, Jana Lakatošová, Marek Bobko, Soňa Hviščová

Variabilita voľných aminokyselín po tepelných úpravách mäsa vybraných druhov rýb

Matej Mázor, Jozef Golian, Lucia Ailer, Ľuboš Harangozo, Silvia Jakabová

Bezpečnosť mäsa z diviakov (*Sus scrofa*) ulovených v rôznych európskych krajinách

Władysław Migdał, Alicja Rutkowska-Mazur, Cedomir Radović, Vladimír Živković, Łukasz Migdał

Chemické zloženie mäsa diviaka (*Sus scrofa*) loveného v poľských Karpatoch

Łukasz Migdał, Alicja Rutkowska-Mazur, Anna Migdał, Henryk Pustkowiak, Iwona Duda, Władysław Migdał

Profil aminokyselín a mastných kyselín mäsa kalifornských holubov (*Columba livia*)

Adriana Pavelková, Martin Fik, Ondřej Bučko, Matúš Rajský, Peter Haščík

Dátový základ pre algoritmické riadenie antimikrobiálnej rezistencie v produkcii hovädzieho mäsa v rámci integrovaného farmového systému

Ivana Regecová, Jana Výrostková, Ivona Kožárová, Petr Sláma, Andrzej Łozicki

Vliv způsobu balení a doby skladování na fyzikálně chemické, senzorické a mikrobiologické parametry dušené vepřové šunky

Michaela Šmídová, Olga Cwiková, Alžběta Jarošová, Gabriela Franke

Analýza úžitkových ukazovateľov mäsového plemena oviec - Suffolk

František Zigo, Martina Gondová, Ivana Regecová, Andrej Récky, Tamara Hoppejová, Zuzana Lacková, Zuzana Farkašová,

Jana Výrostková, Mária Vargová, Pavlík Aleš, Wiktor Bendowski

Sekcia 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu

Elementárna analýza uskutočnená pomocou ICP – OES vo vybranej kolekcii múk

Želmíra Balážová, Milan Chňápek, Marián Tomka, Martin Bačkor

Vliv přídatku otrub barevných pšeníc v sušenkách na fyzikální a chemické parametry v průběhu skladování

Jana Doleželová, Matej Pospiech, Tomáš Vyhnánek, Iva Burešová, Zdeňka Javůrková, Marie Bartlová, Martina Pečová,

Adam Florkiewicz, Maria Walczycka, Bohuslava Tremlová

Vplyv jačmeňa s neštandardnou kvalitou na proces sladovania a možnosti jeho využitia

Štefan Dráb, Miriam Solgajová, Andrea Mendelová, Ján Mareček, Blažena Drábová

Vplyv UV-C žiarenia na senzorické vlastnosti červených vín

Marko Duvančič, Martina Fikselová, Anita Pamuković, Marko Karoglan, Nika Duvančič, Patrícia Joanidis, Štefan Ailer,

Andrea Mendelová, Emilija Friganović

Aplikácia extraktov z medicínálnych húb v trvanlivých bezpečnostných výrobkoch: fyzikálno-chemické, antioxidačné a senzorické hodnotenie

Anna Kolesárová, Tatiana Bojňanská, Matej Čech, Andrea Mendelová, Lucia Zeleňáková

Změny imunoreaktivity pšeničného gliadinu v souvislosti s přídatkem bioaktivních látek a nanočástic

Zdeňka Javůrková, Matej Pospiech, Marie Bartlová, Lenka Havlová, Jan Dobeš, Bohuslava Tremlová

Vedľajšie výrobné zvyšky rastlinného pôvodu ako biologicky cenné zdroje pre špeciálne potravinárske aplikácie

Daniela Lukáčová, Ľuboš Fraňo, Martina Fikselová

Vliv přírodního biostimulantu na antioxidační potenciál microgreens brokolice: Výsledky předběžné studie

Eliška Míková, Kristýna Perná, Markéta Jarošová, František Lorenc, Pavel Smetana a Jan Bedrníček

Hodnocení technologických úprav na antioxidační parametry u vybraných zástupců jeřábu

Jiří Miček, Soňa Škrovánková, Anežka Šuráňová

Hodnotenie vplyvu vybraných technologických parametrov na fyziologické vlastnosti zrna sladovníkeho jačmeňa

Miriam Solgajová, Štefan Dráb, Blažena Drábová

Charakteristika použitých kuchynských olejů pro výrobu udržitelné bionafty 2. generace

Iveta Šístková, Vojtěch Kružík, Aleš Rajchl, Jan Kyselka, Helena Čížková

Vliv kombinace fermentačních kultur a přídatku hroznové mouky na senzorickou přijatelnost tempehu

Alexandra Tauferová, Simona Telišková, Dani Dordević, Dominika Kotianová, Tomáš Pencák, Bohuslava Tremlová

Analýza tepelného ošetrenia sójových krmív

Petra Timkovičová Lacková, Iveta Maskalová, Tomáš Mihok, Zuzana Farkašová, Michaela Harčárová, Beáta Fraňová, Jakub Křišťák

Vplyv praženia a spracovania na množstvo akrylamidu vo výberovej káve

Matúš Várady, Anna Reitznerová, Slavomír Marcinčák, Peter Popelka

Cieľ konferencie:

Konferencia je určená širokej odbornej verejnosti pôsobiacej v oblasti potravinárstva, potravinárskych a analytických laboratórií, potravinárskych podnikov, potravinárskeho výskumu a školstva. Cieľom konferencie je prezentovať najnovšie trendy v oblasti kontroly a bezpečnosti potravín, potravinárskej analýzy, autentifikácie a výsledovateľnosti potravín, alergénov a kontaminantov, analýzy a hodnotenia potravín novými metódami.

Organizačný výbor konferencie

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
PaedDr. Silvia Jakabová, PhD.
doc. Ing. Simona Kunová, PhD.
doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.
Ing. Július Árvay, PhD.
Ing. Matej Čech, PhD.

doc. Ing. Peter Zajác, PhD.
doc. Ing. Jozef Čapla, PhD.
Ing. Ľubomír Belej, PhD.
doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.
Ing. Matej Mázor

JUDr. Jana Venhartová, LL.M.
Ing. Kristína Lépesová, PhD.
Mgr. Gabriela Dringušová
Ing. Bohdana Hrbáčková
Ing. Tomáš Černý
MVDr. Desana Kohútová

Vedecký výbor konferencie:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr., SPU Nitra
MVDr. Martin Chudý, ŠVPS SR Bratislava
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD., UVLF Košice
prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD., UVLF Košice
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD., UVLF Košice
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., STU Bratislava
prof. Ing. Dana Tančinová, PhD., SPU Nitra
prof. Ing. Judita Lidiková, PhD., SPU Nitra
doc. Ing. Miroslav Kročko, PhD., SPU Nitra
doc. Ing. Peter Zajác, PhD., SPU Nitra
doc. Ing. Jozef Čapla, PhD., SPU v Nitre
doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD., SPU Nitra
doc. Ing. Roman Labuda, PhD., University of Veterinary Medicine Vienna, Rakúsko
Ing. Martin Polovka, PhD., NPPC Lužianky
Ing. Petra Vanková, PhD., MPaRV SR Bratislava
prof. Ing. Jiří Miček, Ph.D., UTB Zlín

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
prof. Dr. hab. Aleksandra Duda, prof. UR, FFT, UR Krakow, PL
prof. dr. hab. inż. Lesław Juszcak FFT, UR Krakow, PL
prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., VETUNI Brno, ČR
doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D., VETUNI Brno, ČR
doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D., JU České Budějovice
doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D., VŠCHT Praha, ČR
prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D., MENDELU Brno, ČR
doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., MENDELU Brno, ČR
prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D., ČZU Praha, ČR
prof. Ing. Eva Vlková, Ph.D., ČZU Praha, ČR
doc. Ing. Pavel Diviš, Ph.D., VUT Brno, ČR
doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D., Univerzita Pardubice, ČR
doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., SVÚ Olomouc, ČR

Kontaktná adresa:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr., Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke potravinárske a veterinárske vedy pri SAV, SPU Nitra, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra

Kontakt: Tel.: 037/6414 325, e-mail: Jozef.Golian@uniag.sk



<https://www.linkedin.com/in/jozef-golian-03110583/>

PREZENTÁCIA FIRIEM POČAS KONFERENCIE

Na konferencii sa zúčastnia firmy s ponukou prístrojov a prednáškami k problematike. Každá z nich Vám bude k dispozícii na konzultácie.

Zoznam prístrojov prezentovaných na konferencii 2026

Proximos	Monitorovací systém fyzikálnych a chemických hodnôt pre výrobné a skladovacie priestory, laboratória, transportných protriedkov či gastronómie.
Bakemeter	Automatizovaný kontrolný systém pre off-line meranie rozmerových parametrov, tvar, farba a 3D vlastnosti výrobkov.
Vidas Kube	Jednoduchá automatická detekcia patogénov v potravinách – <i>Salmonella</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>E.Coli</i> , <i>Campylobacter</i> , Stafylokokové enterotoxíny.
TANGO – FT NIR	Analyzátor na kontrolu kvality mliekarenských výrobkov a ďalších potravinárskych produktov (tekuté, pastovité, viskózne a tuhé produkty).
Textúrometer TA.XT Plus	Analyzátor textúry s kombinovaným meraním v kompresii, strihu a extrúzii.
CheckPoint 4 O₂/CO₂	Prístroj určený na kontrolu zvyškových plynov O ₂ alebo O ₂ /CO ₂ v obaloch s ochrannou atmosférou (nová revolučná technológia keramického senzoru).
CheckMate 4	Laboratórny analyzátor modifikovanej atmosféry určený na meranie O ₂ alebo kombinovaný CO ₂ /O ₂ .
CytoQuant	Impedančná prietoková cytometria – kontrola účinnosti sanitácie.
Dilumat	Automatická riedička na prípravu vzoriek pred mikrobiologickou analýzou.
NOVALUM II	Kontrola hygieny a sanitácie v procese pomocou ATP na princípe luminiscencie.
Charm Protect plus	Test pre kontrolu surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka.
CHARM® ROSA® EZ-M	Detekcia mykotoxínov.
BioLan 7000	Prenosný vreckový biosenzor, ktorý využíva sieťotlačové elektródy na kvantifikáciu laktózy v mliečnych výrobkoch bez obsahu laktózy.
AtmoGen	Nový a vylepšený plynový systém, generovanie viacerých atmosfér (anaerobných, mikroaerobných a kapnofilných) v plynových nádobách tým najpohodlnejším, rýchlym a nákladovo efektívnym spôsobom.
Aw LIFE	Stanovenie vodnej aktivity.
PeelPlate	Rýchle a jednoduché riešenie na kultiváciu mikroorganizmov v potravinách.

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

Bližšie informácie
o kompletnej ponuke:

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.
+420 281 091 460
www.biopro.cz

 Bořetická 2668/1, Praha | info@oks.cz
 Odborárska 21, Bratislava | bratislava@oks.cz





novonesis

Naše riešenia pre mliekarenský a mäsový priemysel

Mliekarenské kultúry - syry, tvarohy, jogurty a ďalšie kyslomliečne výrobky
Probiotické kultúry vrátane na svete najlepšie zdokumentovaných kmeňov LGG® a BB-12®
FreshQ® - inovatívne ochranné kultúry pre kyslomliečne výrobky a syry
Enzýmy pre moderné aj tradičné mliekarenské výrobky
SafePro® - rad kultúr s bioochrannými kmeňmi proti *Listeria monocytogenes*
Bactoform® - rad štartovacích kultúr pre fermentované mäsové výrobky
Bactoflavor® - rad kultúr, ktoré zintenzívňujú farbu, chuť a arómu fermentovaných a sušených mäsových výrobkov

Odborná podpora
Implementácia našich produktov do vašej výroby a podpora pri vývoji nových produktov

Pre viac informácií navštívte cz.chr-hansen.com/cs alebo kontaktujte czinfo@novonesis.com

Chr. Hansen Czech Republic, s. r. o., č.p. 215, 693 01 Starovice, Česká republika, Part of Novonesis Group
Chr. Hansen Poland Sp. z o.o., organizačná zložka, Karadzičova 16, 821 08 Bratislava, Slovenská republika, Part of Novonesis Group

Mediální partneri konference



Sponzori



Anton Uhnák



POLNOHOSPODÁRSKE
DRUŽSTVO
ČAČTICE

Novák

Horné Orešany



POLNOHOSPODÁRSKE DRUŽSTVO
MESTEČKO

KOZARA
Z LÁSKY K VÍNU



CARPATE DIEM

Pol'nohospodárske družstvo Podolie

Vínárstvo Kúdela



Myslík Marek M. J.



JANUŠÍK

Sommini Winery



Generálny partner konferencie



Váš domáci mäsiar





CATALYSE

Catalysing scientific innovation into food safety action



**JOIN THE
CATALYSE
Community
of Practice!**

**We are building a Community of Practice (CoP)
to advance food safety knowledge and innovation.
Through our digital platform, members can:**

COLLABORATE
with researchers,
industry leaders,
policymakers, and
end-users.

Access
cutting-edge food
safety knowledge,
resources, and
regulations.

Contribute
to the advance-
ment of food
safety practices
and technologies.

Engage
in discussions
through online
and in-person
meetings.

**STAY
INFORMED**
about key events
and educational
materials.

Be part of the future of food safety!

Our ambition

CATALYSE aims to accelerate and make more efficient the uptake of knowledge and innovative solutions that promote food safety by the food system actors. We seek to bridge the gap between the silos of innovators, practitioners, regulators and end-users.

ABOUT CATALYSE

**CATALYSE is bringing together food safety actors across the value chain
to share knowledge, innovate and collaborate for a safer future.**



**Co-funded by
the European Union**

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them. Project number 101136754.

Project funded by



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI



**UK Research
and Innovation**