



PROGRAM VÝROČNÍ KONFERENCE PLATFORMY PRO REFORMULACE DNE 7. ZÁŘÍ 2017

9:30	10:00	Registrace účastníků	
10:00 Úvodní slovo		Ing. Miroslav Toman, CSc. / prezident Potravinářské komory ČR Mgr. Eva Gottvaldová / náměstkyně pro ochranu a podporu veřejného zdraví - hlavní hygienička ČR, Ministerstvo zdravotnictví ČR MUDr. Viera Šedivá / náměstkyně pro řízení Sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny, Ministerstvo zemědělství ČR	
10:15	11:00	I. BLOK: POTRAVINY PRO ZDRAVÍ	<i>předseda: Prof. MUDr. Věra Adámková, CSc. / přednostka, pracoviště preventivní kardiologie, IKEM, Praha</i>
10:15	10:30	Sůl a její vliv na lidský organismus	Prof. MUDr. Věra Adámková, CSc. / přednostka, pracoviště preventivní kardiologie, IKEM, Praha
10:30	10:45	Tuky a jejich vliv na lidský organismus	Prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc. / vedoucí, Centrum zdraví, výživy a potravin, SZÚ, Brno
10:45	11:00	Cukr a jeho vliv na lidský organismus	MUDr. Iva Hoffmanová, Ph.D. / vedoucí lékař, II. Interní klinika, FN Královské Vinohrady, Praha
11:00	11:15	Přestávka	
11:15	12:00	II. BLOK: VÝROBCI SPOTŘEBITELŮM	<i>předseda: RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D. / předsedkyně Platformy pro reformulace</i>
11:15	11:30	Snižování cukru v ochucených minerálních vodách	Ing. Jana Ježková / předsedkyně, Svaz minerálních vod
11:30	11:45	Možnosti snižování obsahu soli v masných výrobcích	Ing. Jan Katina / výkonný ředitel, Český svaz zpracovatelů masa
11:45	12:00	Úspěchy výrobců v boji s transmastnými kyselinami	Ing. Jana Blecherová / Public Affairs & NHW Manager, Nestlé Česko s.r.o. Ing. Bronislav Bačo / Commercial Quality Leader in CZ&SK, Mondelez Europe Services GmbH
12:00	12:45	III. BLOK: VĚDA PRO POTRAVINY	<i>předseda: MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA / přednostka, Ústav gastronomie FVHE, VFU Brno</i>
12:15	12:30	Vliv reformulací na kvalitu potravin	Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. / vedoucí, Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha
12:30	12:45	Nové inovační trendy v potravinách. Reformulační strategie pro výrobky s přidanou hodnotou	Prof. RNDr. Vladimír Král, DSc. / vedoucí výzkumné skupiny, BIOCEV Vestec
12:45	13:00	Reformulace a údržnost potravin. Jak změna receptury ovlivní bakterie v potravinách?	MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA / přednostka, Ústav gastronomie FVHE, VFU Brno
13:00 hodin ZÁVĚR S NAVAZUJÍCÍ TISKOVOU KONFERENCÍ			
PO TISKOVÉ KONFERENCI BUDE NÁSLEDOVAT OBĚD			

Kdy se konference koná:

Konference se koná ve čtvrtek **7. září 2017 od 10:00 hodin.**

Registrace začíná v 9:30 hodin.

Kde se konference koná:

Konference se bude konat v konferenčním sále OKsystem a.s. Praha, Na Pankráci 125, Praha 4.

Souřadnice: 50°3'9.705"N, 14°26'21.462"E

Jak se na konferenci dostanete:

Budova OKsystem je přímo naproti obchodnímu centru Arkády Pankrác a je snadno dostupná MHD – trasa C, stanice Pankrác.

Sjezd z magistrály ve směru Pankrác – Nákupní centrum.

Parkování:

OC Arkády (první 3 hodiny parkování: zdarma, každá další započatá hodina: 40,-/hod.).

