

## Program

vzdělávacího semináře, které pořádá Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. v rámci projektu Programu rozvoje venkova, reg. č. 16/002/01210/120/000009 dne 3. 5. 2017 ve Výzkumném ústavu pčnicinářském v Troubsku u Brna.

### „Nové technologie zpracování a skladování potravin“

8.30 – 8.45	Registrace, občerstvení
8.45 – 9.15	Zahájení, organizační informace, představení VUPP, představení VUPT spol. s r. o., představení Regionální agrární komory Jihomoravského kraje a regionálních potravinářských soutěží
9.15 – 9.30	Představení a ochutnávka speciálního druhu ječného chleba, vyvinutého v rámci projektu MZe koordinovaného VUPP - <b>RNDr. Vladimír Erban, CSc.</b>
9.30 – 10.30	HACCP a mikrobiální nebezpečí - <b>RNDr. Vladimír Erban, CSc.</b>
10.30 – 12.00	Šetrné postupy skladování a zpracování obilovin pro lidskou výživu - <b>Ing. Pavel Skřivan, CSc.</b>
12.00 – 12.45	Oběd
12.45 – 13.45	Exkurze – laboratorní chov čmeláků, pčnicinářská zahrádka
13.45 – 14.45	Hygiena v nových podmínkách státního dozoru s cílem minimalizace rizik v provozovnách společného stravování – <b>RNDr. Vladimír Erban, CSc.</b>
14.45 – 16.45	Moderní způsoby zpracování potravin I., II. - <b>Ing. Milan Houška, CSc.</b>
16.45 – 17.45	Podpora inovací a spolupráce s výzkumnými organizacemi z evropských fondů a diskuse - <b>Ing. Jiří Trnka</b>

Kontaktní údaje: Mgr. Helena Kavanová, Centrum transferu technologií VÚPP, v.v.i.,  
tel.: + 420 296 792 272, mb.: + 420 737 287 024, [helena.kavanova@vupp.cz](mailto:helena.kavanova@vupp.cz),  
<https://www.vupp.cz/>

