

UNIVERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ

ve spolupráci s

JIHOČESKOU UNIVERZITOU
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Vás zvou na mezinárodní
konferenci

SÝRY – ZLÍN – 2012
Perspektivy výroby sýrů a
hodnocení jejich jakosti

**Termín a místo konání
konference:**

15. listopadu 2012 (čtvrtek)
v prostorách Univerzity Tomáše
Bati ve Zlíně (bude specifikováno)

Zaměření konference:

Konference je organizovaná v rámci projektu financovaného z Evropského sociálního fondu, Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost s názvem Koordinace akademické sféry a provázání poznatků vědy do praxe.

Konference je zaměřena především na problematiku technologie výroby přírodních sýrů zrajících, dále pak na výživu a bezpečnost jejich konzumace. Do programu je zařazena rovněž přednáška týkající se ovčích a kozích sýrů s cílem podpořit rozvoj farmářské výroby a příspěvek z aktuální problematiky ekologické výroby mléka a mléčných bio-výrobků.

Konference je určena především výrobcům mléčných výrobků, farmářům, ale také studentům potravinářských oborů.

Součástí programu konference jsou vystoupení pozvaných odborníků z akademické a praktické sféry s aktuálními informacemi z vědy, legislativy a praxe.

Na konferenci budou prezentovány rovněž výsledky mladých vědeckých pracovníků - doktorandů formou posterů. Nejúspěšnější práce budou publikovány v recenzovaném odborném časopise Mlékařské listy.

Program konference:

8,30 – 9,30 Registrace účastníků konference

9,30 – 9,40 Zahájení konference
Dopolední program přednášek:

9,40 – 10,10 Současný stav a perspektivy výroby sýrů v ČR. Informace ze zasedání mezinárodní mlékárenské federace IDF konané v JAR. Ing. Jiří Kopáček, CSc. předseda Českomoravského mlékárenského svazu, ČR

10,10 – 10,40 Nutriční aspekty konzumace mléčných výrobků. Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D., Veterinární a Farmaceutická Univerzita Brno, Ústav hygieny a technologie mléka, ČR

10,40 – 11,10 Ekologické zemědělství, problematika biopotravin a filosofie konsumenta. Prof. Josef Dlouhý, Former Director of Science, University in Uppsala, Švédsko

11,10 – 12,40 Technologické faktory ovlivňující jakost sýrů, vady sýrů. Ing. Jiří Kopáček, CSc. předseda Českomoravského mlékárenského svazu

12,40 – 13,10 Metody hodnocení textury sýrů, doc. Ing. Jiří Štětina, CSc., Vysoká škola chemicko technologická v Praze, Ústav mléka, tuku a kosmetiky, ČR

13,10 - 14,00 Oběd / posterové prezentace

14,00 – 14. 30 Základní a doplňkové kultury pro výrobu polotvrdých a tvrdých sýrů. Ing. Vladimír Dráb, Výzkumný ústav mlékárenský Praha, Česká sbírka mléčných mikroorganismů CCDM, ČR

14,30 - 15,00 Změny jakosti v průběhu zrání polotvrdých sýrů. Doc. Ing. František Buňka, Ph.D., Ústav technologie a mikrobiologie potravin, UTB ve Zlíně, ČR

15,00 - 15,30 Rozvoj výroby ovčích a kozích sýrov v rámci agroturistiky v Slovenskej republike.. Ing. Karol Herian, CSc., Fakulta biotechnologie a potravinářstva, SPU Nitra, SR

15,30 – 16,00 Diskuze

16,00 - 18,00 Prohlídka sýrů s degustací / posterové prezentace
18,00 Závěr

Příspěvky ve formátu MS Word ve formě abstraktu
zasílejte prosím na adresu holko@ft.utb.cz
nejpozději do 30. 10. 2012

Jednací jazyky konference: angličtina, slovenština
a čeština (překlady nebudou zajištěny)

Účast na konferenci je bezplatná.

Účastníci si hradí dopravu a případné ubytování.

Přihlášky zasílat e-mailem na:

holko@ft.utb.cz

nejpozději do 5. listopadu 2012

Bližší informace o programu a časovém plánu
konference a **přihlášku naleznete na:**

www.sry-zlin-2012.meu.zoznam.sk