



Projekt č. QL24010110 Úspora spotřeby energie při pečení chleba pomocí optimalizace teplotního režimu s využitím numerických modelů, korelací a umělé inteligence

z „Programu na podporu aplikovaného výzkumu na období 2024–2032, ZEMĚ II“



Program semináře

| | |
|-------------|--|
| 13:00-13:10 | Úvodní slovo o projektu prof. Dr. Ing. Tomáš Moucha |
| 13:10-13:40 | Technologické výzvy při pečení chleba Ing. Pavel Skřivan, CSc. |
| 13:40-14:15 | Chemicko-inženýrský pohled na pečení chleba prof. Dr. Ing. Tomáš Moucha |
| 14:15-14:45 | Přestávka na malé občerstvení |
| 14:45-15:30 | Procesní kontaminanty v cereálních výrobcích - které faktory ovlivňují jejich vznik Ing. Beverly Hradecká, Ph.D. |
| 15:30-16:00 | Závěrečná diskuse |

Organizační pokyny

| | |
|------------|---|
| Kde a kdy | 21.05.2024 13:00-16:00 posluchárna BIII, budova B VŠCHT Praha, Technická 3, 166 28 Praha 6-Dejvice |
| Registrace | registrace na adrese: zuzana.stanclova@vscht.cz V rámci registrace uvádějte jméno, příjmení, společnost, parkování |

SPOLUPRACUJÍ



SIEMENS

 **KORNFEIL**
PEKÁŘSKÉ PECE