

**Potravinářská komora České republiky, Výbor pro kvalitu potravin a
Platforma pro alternativní potraviny a nápoje při České technologické
platformě pro potraviny**

si Vás dovolují pozvat na konferenci

Udržitelná výživa: Tradiční nebo alternativní přístupy?!

3. prosince 2024 od 9,00 hodin

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., velký sál,
Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

Program:

9.00 – 9.25	REGISTRACE, OBČERSTVENÍ
9.25 – 9.30	Uvítání účastníků, informace k programu, organizace akce / Mgr. Helena Kavanová, Potravinářská komora ČR
9.30 – 9.50	Označování potravin živočišného původu, aktuální stav a očekávaný vývoj / MVDr. Radek Slanec, Český svaz zpracovatelů masa
9.50 – 10.10	Hybridní masné výrobky – falšování nebo budoucnost? / doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D., VŠCHT Praha
10.10 – 10.30	Precizní fermentace / doc. Ing. Šárka Horáčková, CSc., VŠCHT Praha
10.30 – 10.50	Udržitelný protein budoucnosti / Mgr. Jana Vašíčková, Ph.D., REPLOID Czech Republic

- 10.50 – 11:20 Přestávka na kávu
- 11.20 – 11:50 Vývoj diskuse nejen k alternativním potravinám na Evropské úrovni / Mgr. Adéla Paďourková, stálé zastoupení PK ČR v Bruselu
- 11:50 – 12:10 Uhlíková stopa potravin živočišného původu v kontextu jejich výživové hodnoty / Ing. Jan Pivoňka, Ph.D., Potravinářská komora ČR, VŠCHT Praha
- 12:10 – 12:30 Role potravin živočišného původu v rámci zemědělství a funkčních ekosystémů / Ing. Tomáš Nejedlý, Zemědělský svaz ČR
- 12:30 – 12:50 Zemědělsko-potravinářské vedlejší produkty: zdroj živin a biologicky aktivních látek / Ing. Jan Bedrníček, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta zemědělská a technologická
- 12:50 – 13:00 Diskuse a závěr
- 13:00 – 14:00 Networking / Sdílení informací a podnětů

Svoji účast na semináři potvrďte, na e-mail: kavanova@foodnet.cz, a to nejpozději do 30. listopadu 2024.

Pro více informací kontaktujte Helenu Kavanovou na výše uvedeném e-mailu nebo telefonu: +420 737 287 024.

Konference je bezplatná.

Změna programu vyhrazena.