

ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S., PRAHA

Odborná skupina pro nové směry v potravinářském průmyslu ČPS

a

ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ, PRAHA

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná

dne 26. září 2017 od 14:30 hod.

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.

na téma:

Konzervanty v potravinách - výhody a omezení

Přednášející

Doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D.

Ústav konzervace potravin, VŠCHT

Těšíme se na Vaši účast!

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.
předsedkyně ČPS z. s.

Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.
ředitel ÚZEI

Ing. Ilona Mrhálková, v. r.
tajemnice Programové rady
pro potravinářské úterky, ÚZEI

Změna programu vyhrazena.

Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.

Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644

Abstrakt

Konzervační látky slouží k prodloužení trvanlivosti potravin a zajištění jejich bezpečnosti tím, že chrání proti pomnožení kazících i patogenních mikroorganismů (bakterií, kvasinek, plísní) a produkci toxinů.

Přednáška si klade za cíl seznámit posluchače s následujícími aspekty konzervace potravin přidavkem chemických látek:

- Základní principy účinku konzervačních látek proti růstu nežádoucích mikroorganismů
- Funkce v potravinách a podmínky aplikace jednotlivých konzervantů
- Představení nejčastěji používaných konzervantů (kyselina sorbová a kyselina benzoová a jejich soli, oxid siřičitý a siřičitany, dusitany a dusičnany)
- Možná rizika pro citlivé a nemocné osoby
- Přírodní konzervační látky a trendy v (chemické) konzervaci potravin