**Česká potravinářská společnost**

Novotného lávka 5, Praha 1

**Zpráva o činnosti za rok 2011**

Obsah:

Úvod

Organizační náležitosti

Odborná činnost

Zprávu předkládá:

Ing. Ctibor Perlín, CSc., předseda ČPS

Zprávu vypracovala:

Ing. Ludmila Kopalová, tajemník ČPS

Praha, březen 2012

**1. Úvod**

Zpráva o činnosti České potravinářské společnosti za rok 2011 je zpracována na základě

požadavku Valné hromady ČSVTS a zahrnuje organizační náležitosti, odbornou činnost a

hospodaření.

**2. Organizační náležitosti**

Výbor společnosti pracoval v roce 2011 v tomto složení:

Ing. Ctibor Perlín, CSc., předseda ČPS

prof. Ing. Dušan Čurda,CSc., prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Ing. Inka Laudová,

JUDr. Ing. Josef Mezera, CSc.,

.

Odbornou skupinu pro nové směry v potravinářském průmyslu ČPS administrativně zabezpečuje ing. Lenka Mejstříková.

Programová komise ČPS se schází k minimálně jednou ročně k projednání návrhů témat seminářů a návrhu přednášejících pro potravinářské úterky na nejbližší období.

.

**3. Odborné činnosti**

**3.1 „ Potravinářské úterky“**

Semináře pořádá Odborná skupina pro nové směry v potravinářském průmyslu ČPS vždy poslední úterý v měsíci (kromě července, srpna a prosince) v sídle ČS VTS na Novotného lávce v čase 14.00 – 16,00.

V roce 2011 se úterky zaměřily na následující témata:

Datum konání : 25.1.2011

Název: **Současný stav světového mlékárenství**

Přednášející: Ing. Jiří Kopáček, CSc., předseda představenstva ČMSM

Datum konání : 23.2.2011

Název: **Český potravinářský průmysl, jeho šance a rizika v budoucnosti**

Přednášející: Doc. Ing. Tomáš Doucha. CSc., nám. řed. ÚZPI

Datum konání : 29.3.2011

Název: **Pěstované houby a jejich význam pro zdraví a výživu**

Přednášející: Ing. Ivan Jablonský, CSc., expert

RNDr. Vladimír Erban, CSc.,. VÚPP, v.v.i.

Datum konání : 26.4.2011

Název: **Česká technologická platforma**

Přednášející: Ing. Miroslav Koberna, CSc., ředitel, PK ČR

Ing. František Sládek, CSc. , poradce nám. ministra MZe

Datum konání : 25.5.2011

Název : **Potravinové mýty**

Přednášející: Ing. Ctibor Perlín, CSc., VÚPP, v.v.i.,

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., VŠCHT

Datum konání : 28.6.2011

Název : **Řešení problému laktosové intolerance a syntéza probiotik s využitím beta.galaktosidasy**

**Funkční a nutriční vlastnosti syrovátkových bílkovin**

Přednášející: Ing. .Klára Pocedičová, VŠCHT

Ing. Renáta Kováčová, VŠCHT

Datum konání : 27.9.2011

Název : **Farmářské trhy a jejich smysl na počátku 21. století**

Přednášející: Jiří Sedláček, předseda o.s. Archetyp

Datum konání : 25 .10. 2011

Název : **Výsledky inspekčních kontrol bezpečnosti a kvality potravin**

Přednášející: Ing. Petr Cuhra, Ph.D., ředitel Inspektorátu SZPI v Praze

Datum konání : 29 .11.2010

Název : **Klamavé (obchodní) praktiky na trhu s potravinami a mediální desinterpretace**

Přednášející: MUDr. Jan Vavrečka, FMÚ VŠE Praha

Akce mají stabilně velmi dobrou návštěvnost a jsou pozitivně hodnoceny potravinářskou odbornou veřejností.

**3.2 Ostatní činnost**

a) Spolupráce s FPBT VŠCHT při výchově doktorandů, aktivní zapojení do přednáškové činnosti

b) Spolupráce s pracovní skupinou „Potraviny a spotřebitelé“ při České technologické platformě pro potraviny – listopadové téma na úterku

c) Spolupráce pobočky Qualiment s ÚNMZ (Ústav pro normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví) při tvorbě a přijímání návrhů ČSN – Potraviny, jmenovitě pro

* stanovení zearalenonu v dětské výživě na bázi kukuřice, ječné mouce, kukuřičné mouce, polentě, pšeničné mouce a výživě na bázi obilovin pro kojence a malé děti – HPLC metoda s přečištěním na imunoafinitní kolonce a fluorescenční detekcí;
* stanovení deoxynivalenolu v obilovinách, výrobcích z obilovin a výživě na bázi obilovin pro kojence a malé děti - HPLC metoda s přečištěním na imunoafinitní koloce a UV detekcí;
* stanovení ochratoxinu A v korintkách, rozinkách, sultánkách, směsích sušeného ovoce, sušených fÍkách – HPLC metoda s přečištěním na imunoafinitní kolonce a fluorescenční detekcí ;
* stanovení patulinu v ovocných šťávách a pyré na bázi ovoce pro kojence a malé děti – HPLC metoda s přečištěním kapalina/kapalina, extrakcí na pevnou fázi a UV detekcí.

d) Vypracování aktualizovaného znění zpracované odborné části Příručky správné hygienické praxe v prodejnách potravin (Qualiment)

e) Přednášky v rámci projektu „Využití zkušeností zahraničních partnerů pro řešení problematiky začlenění cizinců MČ Praha- Libuš na trh práce (základní právní předpisy, potravinářská problematika, stravovací a ubytovací služby aj.)