

Pozvánka na pro odbornou i laickou veřejnost!

Workshop 2023: Nové trvale udržitelné způsoby zpracování a využití tuzemských olejnin



09. 11. 2023, 10:00-13:00



Počernická 272/96, 108 00 Praha 10 – Malešice



REGISTRACE: [Workshop 2023](#), workshop je ZDARMA

Workshop bude zaměřen na téma olejů a jejich zpracování. Informační, vzdělávací výroční workshop pro odbornou a laickou veřejnost zaměřený na podporu konzumace tuzemských olejů zpracovaných metodou zastudena, i pro tepelné zpracování.

Neváhejte a přijďte se dozvědět novinky o zajímavém tématu, které je aktuální v ČR i v Evropě!

ČAS	TÉMA	TĚŠÍ SE NA VÁS PŘEDNÁŠEJÍCÍ
09:30-10:00	Registrace	
10:00-10:15	Úvodní slovo o projektu	doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT Praha)
10:15-10:45	Vyznejte se v tucích a olejích	doc. Ing. Jiří Brát, CSc. (VŠCHT Praha)
10:45-11:00	Výživová gramotnost spotřebitelů ve vybraných olejích a tucích	Ing. Magdaléna Hrubá (Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací)
11:00-11:30	Přestávka na kávu	
11:30-12:00	Vývoj technologie zpracování a rafinace olejů na jejich udržitelnost.	prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. (VŠCHT Praha)
12:00-12:30	Jak se vyrábí lisované, rafinované a šetrně rafinované rostlinné oleje? Vyznáte se ve výrobcích na českém trhu?	doc. Ing. Jan Kyselka, Ph.D. (VŠCHT Praha)
12:30-13:00	Testování vůně rostlinných olejů – nahradí instrumentální analýza lidské smysly	doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D.
13:00-13:15	Diskuse o projektu a jeho dalších cílech	

Projekt č. QK22010135 Nové trvale udržitelné způsoby zpracování a využití tuzemských olejnin je podpořen z „Programu aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017-2025:

ZEMĚ“