

OBSAH

<u>SEKCIA 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín</u>	
Siedme vydanie medzinárodnej normy pre bezpečnosť potravín BRC <i>Jozef Čapla, Peter Zajác, Vladimír Vietoris</i>	5
HORIZONT 2020 ako nástroj na financovanie výskumu v oblasti potravinárstva <i>Ivan Filus, Martina Fikselová, Peter Kopkáš</i>	11
Poslanie národného kontaktného bodu v oblasti bezpečnosti potravinového reťazca <i>Petra Gereková, Marica Kuzmiak Theisová, Zuzana Bírošová</i>	15
Možnosti zlepšovania systému HACCP v potravinárskych podnikoch <i>Jozef Golian</i>	18
Program neohlásených auditov - IFS food check <i>Martin Horváth</i>	25
Kontrola a monitoring pesticídov v potravinách v SR <i>Milan Kováč</i>	28
Hygiena potravín u prvovýrobcov – produkty rastlinného pôvodu <i>Jaroslav Remža</i>	34
Využitie molekulárno-biologických metód na analýzu a kontrolu potravín <i>Peter Siekel, Tomáš Kuchta, Matej Planý</i>	38
Vedecké hodnotenie rizika – základ bezpečnosti potravín <i>Marica Kuzmiak-Theisová, Zuzana Bírošová</i>	42
<u>SEKCIA 2: Mikrobiologická bezpečnosť potravín</u>	
The influence of Pichia killer toxins on the wine spoilage yeasts <i>Urszula Błaszczyk, Paweł Satora, Paweł Sroka</i>	45
Effect of furfural on carotenoid biosynthesis by <i>Rhodotorula graminis</i> <i>Urszula Błaszczyk, Paweł Sroka, Paweł Satora, Łukasz Wajda, Szymon Strnad</i>	51
Využití uhlíkové pastové elektródy pro studium přilnavosti bakterie <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Libor Červenka</i>	54
Isolation and identification of yeasts in fruits of increased acidity <i>Iwona Drożdż, Aleksandra Duda-Chodak, Paweł Sroka, Urszula Błaszczyk</i>	59
Overview on mycotoxin pattern in cereals in central Europe of the last years <i>Liljan Kuster</i>	64
A current view on filamentous fungi and mycotoxins associated with agricultural crops; their ecology, biology and toxicological aspects <i>Roman Labuda</i>	65
The influence of bee pollen on <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> growth <i>Małgorzata Makarewicz, Iwona Drożdż, Małgorzata Młynarczyk, Dominika Wójcik, Aleksandra Duda-Chodak</i>	67
The yeasts profile of home-made and commercial sauerkrauts <i>Satora Paweł, Makarewicz Małgorzata, Strnad Szymon, Cioch Monika, Celej Dagmara</i>	70
Quantitative profile of LAB and yeasts in home-made sauerkrauts of different cultivars <i>Strnad Szymon, Satora Paweł, Makarewicz Małgorzata, Drożdż Iwona, Błaszczyk Urszula</i>	73
The impact of SPİRULINA on the microbiological stability of unpasteurised apple juice <i>Łukasz Wajda, Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko, Marta Izajasz-Parchańska</i>	77
<u>SEKCIA 3: Chemická bezpečnosť potravín</u>	
Using stable isotope internal standard for the accurate quantification of cyclopiazonic acid with a HPLC-MS/MS method <i>Georg Häubl, Roman Labuda, Parisa Ansari</i>	82
Cielená skriningová analýza sibutramínu a sildenafilu vo výživových doplnkoch metódou HPLC/MS - TOF <i>Eva Hrnčiariková, Róbert Germuška</i>	83
Hodnotenie účinnosti dezinfekcie dvoch reštaurácií <i>Simona Kunová, Ľubomír Lopašovský, Miroslava Kačániová</i>	87
Súvislosť medzi expozíciou ftalátmi a obalovými materiálmi nápojov <i>Tomáš Pilka, Ida Petrovičová, Branislav Kolena, Miroslava Šídlovská, Barbora Matejovičová, Mária Vondráková</i>	91

<u>SEKCIA 4: Výživa a bezpečnosť potravín</u>	
Biopotraviny z pohľadu slovenského spotrebiteľa <i>Alica Bobková, Ľubomír Lopašovský, Lucia Zeleňáková. Marek Bobko, Ľubomír Belej</i>	96
<u>SEKCIA 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov</u>	
Obnova tradičnej výroby klenoveckého syra <i>Karol Herian, Ján Kerestész</i>	102
Vzťah medzi teplotou tuhnutia a jej ekvivalentom u surového ovčieho mlieka <i>Martin Tomáška, Margita Hofericová, Miroslav Kološta, Oto Hanuš</i>	108
Detekcia kravského mlieka v komerčných vzorkách bryndze pomocou ELISA testu <i>Lucia Zeleňáková, Radoslav Židek, Margita Čanigová</i>	112
<u>SEKCIA 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov</u>	
Porovnanie vzťahov medzi vybranými živinami k kurčacím mäsu v závislosti od vplyvu krmného aditíva extraktov zo stromu gaššana a citrónového plodu a z extraktov citrusových plodov <i>Mária Angelovičová, Ondřej Bučko, Jana Tkáčová, Ebrahim Alfaig, Katarína Krillerová</i>	117
Korelačná závislosť medzi vybranými živinami v kurčacím mäse <i>Mária Angelovičová, Ondřej Bučko, Jana Tkáčová, Ebrahim Alfaig</i>	127
Kvalita produkovaného mäsa kurčiat po skrmovaní fermentovaného bioproduktu <i>Ján Mačanga, Slavomír Marcincák, Milan Čertík, Peter Popelka, Petra Klempová, Dana Marcincáková</i>	132
Identification of pork, beef and horse meat using proteomics <i>Yaroslav Manyukhin, Irina Chernukha, Natalia Vostrikova</i>	135
Bezpečnosť a riziká používania karagénanov v mäsovom priemysle <i>Matej Pospiech, Martina Bednářová, Bohuslava Tremlová, Josef Jandásek</i>	139
Mäsové výrobky v návrhu transformovanej legislatívy <i>Peter Turek</i>	144
<u>SEKCIA 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu</u>	
Rakytinový muffin – vývoj nového cereálneho produktu s funkčnými vlastnosťami <i>Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Kristína Krišťanová, Viera Jelemnská, Vladimír Vietoris</i>	148
Yeast microbiota profile during spontaneous fermentation of red grape musts of rondo and regent variety <i>Monika Cioch, Marta Izajasz-Parchańska, Paweł Satora, Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak</i>	153
Priebeh kvasenia v závislosti od využitia typu kvasiniek <i>Peter Czako, Ján Mezey, Andrea Mendelová, Martina Fikselová, Angelika Filová</i>	157
Konopné produkty a možnosti využitia pri zvýšení nutričnej hodnoty cereálnych výrobkov <i>Marie Hrušková, Ivan Švec</i>	164
The composition of fermented apple mashes obtained of different apple cultivars <i>Kostrz Magdalena, Satora Paweł, Tarko Tomasz, Sroka Paweł, Semik Dorota</i>	168
Využitie pomarančovej a mandarinkovej vlákniny pri príprave fermentovaných cereálnych produktov <i>Michal Magala, Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová, Andrea Šubová</i>	172
Antioxidant properties of fruit juices with bee products addition <i>Małgorzata Makarewicz, Iwona Drożdż, Paweł Sroka, Katarzyna Nietrzpiel, Magdalena Kostrz</i>	177
Hodnotenie plodov marhule obyčajnej (<i>Prunus armeniaca</i> L.) <i>Andrea Mendelová, Ľubomír Mendel</i>	180
Influence of different pretreatment methods on antioxidant activity of Black currant musts <i>Dorota Semik, Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Paweł Sroka, Marta Izajasz-Parchańska</i>	185
The influence of selected physical factors on antioxidant activity of quercetin rutin <i>Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Dorota Semik, Magdalena Kostrz, Ewelina Skrzyńska</i>	188
The use of fruit extracts for production of beverages with high antioxidant activity <i>Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Dorota Semik, Michał Nycz</i>	192
The impact of gum arabic on fermentation rate of meads wort <i>Paweł Sroka, Tomasz Tarko, Paweł Satora, Łukasz Wajda, Urszula Błaszczczyk</i>	196
Prezentácie firiem a sponzorov	200