

OBSAH

<u>SEKCIA 1: Aktuálne problémy hygieny a bezpečnosti potravín</u>	
Úradná kontrola potravín v SR v roku 2015 <i>Jozef Bíreš</i>	9
Nové vydanie medzinárodnej normy ISO 9001:2015 <i>Jozef Čapla, Peter Zajác, Jozef Čurlej</i>	14
Legislatívne zmeny upravujúce nové potraviny <i>Jozef Golian, Ľubomír Belej, Jozef Čapla</i>	18
Plytvanie potravinami – etický, ekonomický, sociálny a environmentálny problém <i>Jozef Golian, Katarína Fašiangová</i>	23
Národný kontaktný bod pre vedeckú a technickú spoluprácu s EFSA <i>Michal Kunštek, Zuzana Bírošová</i>	29
Preprava potravín a HACCP <i>Zdeněk Málek, Zdena Rosická, Stanislav Kráčmar</i>	31
Účasť NRC pre mikrobiológiu životného prostredia ÚVZ SR v medzinárodných sieťach referenčných laboratórií <i>Zuzana Sirotná, Anna Gičová, Danka Šimonyiová, Lucia Dinčáková, Monika Dräxlerová</i>	39
Quality of services in selected gastronomy premises <i>Bohuslava Tremlová, Pavla Burešová, Bohdana Janštová</i>	42
Súčasná legislatíva mäsa a mäsových výrobkov v SR <i>Peter Turek</i>	46
<u>SEKCIA 2: Mikrobiologická bezpečnosť potravín</u>	
Problematika termotolerantných kampylobakterí v potravinovom reťazci človeka v ČR <i>Jan Bardoň</i>	51
Patogénne baktérie v gastronómii <i>Kateřina Bogdanovičova, Bohdana Janštová, Pavla Burešová</i>	54
Rýchle stanovenie počtu mikroorganizmov na báze spotreby kyslíka: aplikácie v potravinárskom priemysle <i>Veronika Lehotová, Monika Petruľáková, Lenka Karolyi, Ľubomír Valík</i>	58
Výskyt vybraných zoonóz parazitárneho pôvodu u hospodárskych zvierat na Slovensku <i>Ľubomír Lopašovský, Simona Kunová, Alica Bobková, Lucia Zeleňáková, Miroslava Kačániová, Marek Bobko</i>	63

Biofilmy v masnom priemysle a indukcie tvorby biofilmu subletálnymi koncentraciami troch sledovaných biocidov <i>Veronika Michná, Lenka Činčárová, Hana Vlková, Vladimír Babák, Monika Morávková</i>	
Využitie techník sekvenovania novej generácie pri mikrobiologickej analýze potravín <i>Matej Planý, Tomáš Kuchta, Peter Siekel,</i>	73
Baktericídna účinnosť kyseliny kaprylovej a peroxidu vodíka na vybrané potravinové patogény <i>Jana Výrostková, Monika Pipová, Pavlína Jevinová, Eva Dudriková, Zuzana Dičáková, Jana Maľová, Boris Semjon</i>	77
Analýza výskytu alimentárnych ochorení v súvislosti s prípravou pokrmov v domácnostiach a zariadeniach spoločného stravovania <i>Lucia Zeleňáková, Jana Žiarovská, Ľubomír Lopašovský, Simona Kunová, Ľubomír Belej</i>	82
<u>SEKCIA 3: Chemická bezpečnosť potravín</u>	
Preskúmanie obsahu dusičnanov vo vodných zdrojoch na individuálne zásobovanie v okolí mesta Nitry a povodí Žitavy <i>Mária Angelovičová, Jana Tkáčová</i>	89
Stanovenie solanínu v zemiakoch <i>Ivana Bartalošová</i>	93
Tropánové alkaloidy v potravinách <i>Eva Hrnčiariková, Róbert Germuška</i>	95
Porovnanie dezinfekčnej účinnosti chlórovaných prípravkov na rôznych povrchoch <i>Simona Kunová, Stanislav Kračmár, Miroslava Kačániová, Juraj Čuboň, Peter Haščík, Lucia Zeleňáková, Ľubomír Lopašovský</i>	99
Detekcia prídavných látok v potravinách <i>Matej Pospiech, Bohuslava Tremlová, Slavomír Marcinčák</i>	104

SEKCIA 4: Výživa a bezpečnosť potravín

Živé potraviny: nová výzva v oblasti bezpečnosti potravín <i>Libor Červenka, Iveta Brožková, Tereza Fišerová, Veronika Dvořáková</i>	111
Analýza medu z lokality Bajč a jeho využitie na zmiešanie s materskou kašičkou <i>Vladimíra Kňazovická, Brigita Féherová, Jana Mojžišová, Margita Čanigová</i>	115
Vzťah medzi hmotnosťou vajca a ukazovateľmi škrupiny pri produkcii v drobnochovoch <i>Róbert Roháč, Mária Angelovičová, Marek Angelovič</i>	123

SEKCIA 5: Bezpečnosť a kontrola mlieka a mliečnych výrobkov

Zhodnotenie texturálnych vlastností bielych jogurtov <i>Ľubomír Belej, Marek Šnirc</i>	131
Využitie NIR spektroskopie pri výrobe tavených syrov <i>Margita Čanigová, Bohdana Gagová, Viera Ducková, Miroslav Kročko, Vladimíra Kňazovická</i>	134
Kvalitatívne vlastnosti syrov balkánskeho typu <i>Zuzana Dičáková, Eva Dudříková, Jana Výrostková</i>	138
Kvalita mlieka z mliečnych automatov <i>Viera Ducková, Margita Čanigová, Miroslav Kročko, Vladimíra Kňazovická</i>	144
Kvalitatívne hodnotenie syra parmezánového typu <i>Eva Dudříková, Dominika Urbanová, Jana Výrostková, Zuzana Dičáková, Beáta Koréneková, Ján Mačanga</i>	148
Výskyt rezistencie na antibiotikám u baktérií izolovaných z klinických mastitíd oviec <i>Milan Vasil', Juraj Elečko, Zuzana Farkašová, František Zigo</i>	154
<u>SEKCIA 6: Bezpečnosť a kontrola mäsa a mäsových výrobkov</u>	
Vplyv zmesi rastlinných silíc na podiel jednotlivých mastných kyselín v kurčacej prsnej svalovine	160

<i>Mária Angelovičová, Jana Tkáčová, Ondřej Bučko, Jozef Čapla, Peter Zajác</i>	
Proteomics as a powerful tool for detection of horse and camel meat in meat products <i>Irina Chernukha, Yaroslav Manyukhin</i>	166
Optimalizácia hydrolýzy bravčových koží v procese získavania želatíny <i>Miroslav Kročko, Margita Čanigová, Viera Ducková, Jana Tkáčová</i>	170
Kvalita mäsa brojlerových kurčiat po skrmovaní biokrmiva <i>Ján Mačanga, Slavomír Marcinčák, Milan Čertík, Peter Popelka, Dana Marcinčáková, Tatiana Klempová, Anna Reitznerová, Pavol Kovalík</i>	175
Vplyv biokrmiva, obohateného o kyselinu gama-linolénovú a extraktu repíka, na jatočné parametre a kvalitu mäsa brojlerových kurčiat <i>Slavomír Marcinčák, Ján Mačanga, Milan Čertík, Peter Popelka, Tatiana Klempová, Dana Marcinčáková, Pavol Kovalík, Martin Bartkovský</i>	178
Vplyv humínových kyselín na oxidačnú stabilitu mrazeného hydínového mäsa <i>Anna Ritznerová, Jozef Nagy, Slavomír Marcinčák, Ján Mačanga, Ladislav Vaško, Janka Vašková, Zuzana Poláková</i>	182
<u>SEKCIA 7: Bezpečnosť a kontrola potravín rastlinného pôvodu</u>	
Vplyv spôsobu vyzrievania na kvalitatívne vlastnosti vín odrody Chardonnay <i>Martin Bartkovský, Slavomír Marcinčák, Peter Turek, Eva Špakovská, Eva Dudriková, Júlia Toropilová</i>	187
Životaschopnosť pivovarských kvasiniek vo vzťahu ku kvalite piva <i>Alica Bobková, Martina Fikselová, Marek Bobko,</i>	191
The application of the FAM-FMC method for the analysis of unit costs of making special flour used in producing delay-beked bread <i>Szymon T. Dziuba</i>	195
The use of the FAM-FMC method in the process of obtaining special flour used in producing delay-beked bread <i>Szymon T. Dziuba</i>	196
Microscopic analysis of pollen grains for further gmo determination in honey <i>Olha Korobova</i>	197

Preferencie spotrebiteľov pri pití kávy so zameraním na obsah kofeínu <i>Dagmar Kozelová, Dana Országhová, Petra Laluchová</i>	199
Vedľajšie produkty zo spracovania kapusty - vplyv na reologické vlastnosti pšeničného cesta <i>Michaela Lauková, Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová</i>	203
Vybrané možnosti eliminácie obsahu lepku v tradičných surovinách a potravinách <i>Stanislava Matejová, Martina Fikselová</i>	206
Glykozidy steviolu v potravinách <i>Lucia Martinkovičová, Ivana Bartalošová</i>	210
Porovnanie Microgreen a konvenčnej zeleniny pomocou deskriptívnych postupov senzorickej analýzy <i>Vladimír Vietoris, Jana Pavčková, Patricia Karkušová</i>	213
Identifikace odrůd technického konopí - nástroj pro verifikaci komodity <i>Tomáš Vyhnánek, Barbora Balgová, Václav Trojan, Eva Mrkvicová, LUděk Hřivna, Peter Mendel, Ladislav Havel</i>	219
Prezentácie firiem a sponzorov	