

Sekce 7 - Chemie potravin a biotechnologie

pondělí

14:00-18:30 Registrace

plenární přednáška		
19:45-20:30	Ch.Näther	News from Old Drugs: Investigations on the Polymorphism of Glucocorticoids

úterý

plenární přednáška		
9:00-9:45	F.Tureček	Mass spectrometry in clinical enzymology: Toward newborn screening of inborn errors of metabolism
9:45-10:00	přesun do sekcí	
přednášky		
10:00-10:20	M.Šulc	Antioxidační aktivita vín v žemosecké vinařské oblasti roku 2005. Srovnání metod.
10:20-10:40	P.Stopka	Antioxidanty a volné radikály v přírodních produktech
10:40-11:00	L.Zahradníková	Test oxidačnej stability niektorých rastlinných tukov metódami zrýchlenej oxidácie
11:00-11:20	káva	
11:20-11:40	S.Sekretár	Oxidation stability of edible fats exposed to microwave heating
11:40-12:00	S.Schmidt	Natural antioxidant functionality during food processing
12:00-12:20	M.Veselá	Kinetika fotokatalytické dezinfekce vody
12:30-14:30	oběd	
plenární přednáška		
14:30-15:15	V.Křen	Silybin a silymarin - nové možnosti aplikace v biomedicině, aneb starého psa lze (někdy) naučit i novým kouskům
15:15-15:30	přesun do sekcí	
přednášky		
15:30- 15:50	P.Jeřábková	Stanovení počtu buněk kvasinek pomocí fraktální analýzy
15:50-16:10	J.Víteček	Detekce oxidu dusnatého v rostlinných systémech
16:10-16:30	káva	
16:30-16:50	F.Pudil	Obrazová analýza potravin a virtuální realita
16:50-17:10		
17:10-17:30		
17:45-19:15	večeře	
19:30-22:00	vývěsková sdělení	

středa

plenární přednáška		
9:00-9:45	V. Král	Nanomedicína
9:45-10:00	přesun do sekcí	
přednášky		
10:00-10:20	E.Vítová	Analýza mastných kyselin v čokoládě metodou plynové chromatografie
10:20-10:40	V.Dohnal	Rychlá chromatografická metoda pro screening mikroorganismů produkujících toxické biogenní aminy v polotvrdém sýru
10:40-11:00	M.Vespalcová	Využití separačních metod v analýze náhradních sladidel rostlinného původu
11:00-11:20	káva	
11:20-11:40		
11:40-12:00	H.Štoudková	Analýza obsahu γ -linolenové kyseliny v oleji pupalky dvouleté
12:00-12:20	T.Zoufalý	Fenomén českého piva
12:30-14:30	oběd	
17:45-19:15	večeře	
20:00-22:30	vývěsková sdělení	

čtvrtek

plenární přednáška		
9:00-9:45	J.Šmidrkal	Tenzidy
9:45-10:00	přesun do sekcí	
přednášky		
10:00-10:20	P.Mokrejš	Zpracování ovčí vlny na keratinový hydrolyzátní
10:20-10:40	P.Mokrejš	Možnosti ztekucení bílkovin amarantové mouky
10:40-11:00	A.Hegeďusová	Problematika obsahu a zachování selénu při pěstování kulturních rostlin
11:00-11:20	káva	
11:20-11:40		
11:40-12:00		
12:00-12:20		
12:30-14:30	oběd	
plenární přednáška		
14:30-15:15	J.Moravcová	Sacharidy
15:15-15:30	přesun do sekcí	
přednášky		
15:30- 15:50		
15:50-16:10		

16:10-16:30	káva
plenární přednáška	
16:30-17:15	P. Zuman Polarografie organických látek

Vývěsky v sekci 7

1.	Bolyó	Teplotná závislosť optického kyslíkového senzoru v biofilme
2.	Brynych	České pivo kvalitou a objemem tradičně dobývá svět
3.	Gavlasová	Imobilizace biodegradérů methyl terc-butyl etheru (MTBE)
4.	Janalíková	Účinek organických kyselin na vybrané mikroorganismy
5.	Janalíková	Aplikace organických kyselin na povrch chlazené drůbeže a jejich vliv na mikroflóru
6.	Janalíková	Vliv monoacylglycerolů na inhibici nežádoucí mikroflóry potravin
7.	Kramářová	Determination of ascorbic acid by HPLC with electrochemical detection
8.	Kramářová	Determination of riboflavin using HPLC with detection in meat products
9.	Lehkoživová	Determination of extraneously compounds in the lactic acid fermented vegetable juices by capillary isotachopheresis
10.	Lehkoživová	Physical - chemical parameters of some commercial tomato ketchups
11.	Loupancová	Změny organoleptických vlastností sterilovaných tavených sýrů v závislosti na době a způsobu skladování
12.	Pudil	Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) jako zdroj biologicky a sensoricky aktivních látek
13.	Sukop	Příprava proteinových hydrolyzátů a stanovení jejich molekulové hmotnosti
14.	Škrovánková	Sensory active compounds – improvement of herbal tea flavour
15.	Štern	Vliv obsahu oleje na reologické a texturní vlastnosti majonéz
16.	Uvíra	Multimediální obrazové databáze
17.	Uvíra	Těkavé látky hadovky smrduté (<i>Phallus impudicus</i>)