

POZVÁNKA NA WORKSHOP

Česká technologická platforma pro potraviny, Česká membránová platforma a řešitelský tým projektu programu KUS NAZV MZe si vás dovolují pozvat na čtvrtý ročník workshopu MEMPROPO 2018 v rámci projektu QJ 1510341

Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi (zkráceně KUSmem).

Místo konání

Membránové inovační centrum – MemBrain s.r.o., Pod Vinicí 87, 471 27 Stráž pod Ralskem

Datum: 18. října 2018

Program workshopu

- | | |
|----------------------|--|
| 8:30 – 9:00 | registrace účastníků |
| 9:00 – 9:05 | <i>Jan Bartoň, CZEMP</i>
Zahájení workshopu |
| 9:05 – 9:50 | <i>Hana Jiránková, Univerzita Pardubice, FChT</i>
Aktuální směry vývoje membránových technologií |
| 9:50 – 10:00 | <i>Petr Roubal, VÚM Praha</i>
Informace o projektu KUSmem |
| 10:00 – 10:20 | <i>Jiří Ečer, MemBrain s.r.o.</i>
Složení mléčárských produktů v závislosti na stupni odsolení pomocí elektrodialýzy |
| 10:20 – 10:45 | prestávka na kávu |

- 10:45 – 11:05** *Miloslava Kavková, VÚM Praha*
Antifungální efekt syrovátkového fermentu s obsahem propionátu a konzervačních přípravků s antifungálním účinkem pro pekárenství
- 11:05 – 11:25** *Dita Havelková, Zeelandia a.s.*
Testování antifungálního účinku syrovátkového fermentu s obsahem propionátu v poloprovozních pekárenských podmínkách
- 11:25 – 11:45** *Michal Binder, VÚM Praha*
Využití ultrafiltrace k zefektivnění výroby tvarohu a jogurtů
- 11:45 – 12:00** *Petr Roubal, VÚM Praha*
Závěrečné slovo
- 12:00 – 13:00** oběd v areálu Membránového inovačního centra
-

Registrovat se můžete [ZDE](#)

Poplatek: 500 Kč, studenti bez poplatku



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ