

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 mlékařenských produktů v závislosti na stupni odsolení pomocí elektrodialýzy
10:20 – 10:45	přestávka na kávu
10:45 – 11:05	<i>Miloslava Kavková, VÚM Praha</i> Antifungální efekt syrovátkového fermentu s obsahem propionátu a konzervačních přípravků s antifungálním účinkem pro pekárenství
11:05 – 11:25	<i>Dita Havelková, Zeelandia a.s.</i> Testování antifungálního účinku syrovátkového fermentu s obsahem propionátu v poloprovozních pekárenských podmínkách
11:25 – 11:45	<i>Michal Binder, VÚM Praha</i> Využití ultrafiltrace k zefektivnění výroby tvarohu a jogurtů
11:45 – 12:00	<i>Petr Roubal, VÚM Praha</i> Závěrečné slovo
12:00 – 13:00	oběd v areálu Membránového inovačního centra

