

středa 26.10. 2016

8:30 Prezence

8:55 Ing. František Bittner – MEZOS spol. s r.o., Hradec Králové
Zahájení 2. dne semináře

9:00 Ing. Lenka Endlová - OSEVA Pro s.r.o., Opava
Metody sledování obsahu glukosinolátů během šlechtění řepky olejky

9:30 Ing. Jana Dostálová – VŠCHT Praha
Význam luštěnin v lidské výživě a možnosti využití naklíčených luštěnin

10:00 Ing. Jiří Zedník, CSc. – ČMSOZZN, Praha
Používání aditiv při výrobě krmných směsí

10:30 Přestávka

10:45 Doc. Ing. Marie Hrušková, CSc. – VŠCHT, Praha
Jakostní znaky kompozitních směsí s netradičními plodinami

11:15 Dr. Ing. Pavel Filip – Svaz průmyslových mlýnů, Praha
Výsledky sklizně obilovin v roce 2016 - produkce a kvalita

11:45 Diskuse a zakončení semináře

12:00 Oběd

MEZOS spol. s r. o. , HRADEC KRÁLOVÉ

Qualima 2016

Pardubice



Jakost pro

- *prův ý robu*
- *skladování*
- *zpracování*
- *obchod*

25. – 26.10. 2016

PROGRAM SEMINÁŘE

Po dobu konání semináře se budou prezentovat dodavatelé
laboratorní techniky

úterý 25.10. 2016

8:30 Prezence

10:00 Ing. František Bittner – MEZOS spol. s r.o., Hradec Králové
Zahájení semináře

10:10 Ing. Václav Stejskal PhD., VÚRV, v.v.i., Praha - Ruzyně
Nové technologie v ochraně před škůdci skladů obilovin a mlýnů

10:40 Ing. Ivo Hartman, Phd. – VÚPS, a.s. Brno
Kvalita sladovnického ječmene v roce 2016

11:10 Přestávka

11:25 *Prezentace Firmy 2 THETA ASE s.r.o.*

11:40 Ing. Oldřich Faměra, CSc. – ČZU Praha
Posuzování jakosti obilovin z pohledu minulosti

12:10 Diskuse k dopoledním tématům

12:25 Oběd

13:30 doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D. – Mendelova univerzita v Brně
Kvalitativní parametry pšenice pro zámel

14:00 Ing. Jiří Koudelka – SZPI Brno
Kontrola mlýnských obilných výrobků: hygiena, bezpečnost, jakost, označování

14:30 Ing. Pavel Skřivan, CSc., - VÚP Praha
Ing. Marcela Sluková, PhD., - VŠCHT Praha
Žito, ječmen a oves - současný pohled na jejich význam v lidské výživě

15:00 Přestávka

15:15 *Prezentace firmy Nicolet CZ s. r. o.*
Nové možnosti využití FT-NIR spektroskopie při analýzách zemědělských produktů

15:30 Ing. Petr Martínek, CSc. – Agrotest fyto, s.r.o. Kroměříž
Pšenice s odlišnou barvou zrna – původ, šlechtění a využití

16:00 Ing. Milada Racková – ČMI, OI Pardubice
Hodnocení vlhkoměrů v kalibrační síti, novinky metrologické legislativy

16:30 Diskuse k odpoledním tématům

Zakončení prvního dne semináře

*V 19:00 hod. je zajištěna v hotelu Interhotel LABE
společná večeře pro všechny účastníky semináře
a po ní společenský večer
s živou hudbou a tancem*