



EVROPSKÁ UNIE

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVYOP Vzdelávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

V rámci projektu *OP VK CZ.1.07/2.3.00/09.0081: Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství* se v prvním pololetí roku 2010 na **Zemědělské fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích** konaly tři vzdělávací akce pro studenty, odbornou veřejnost a další zájemce zaměřené na problematiku mléka a mléčných výrobků.

Dne 12. ledna 2010 se konal odborný seminář "Produkce a zdravotní nezávadnost mléka", kterého se zúčastnilo téměř 100 studentů a dalších zájemců z oboru. Seminář zahájil prof. Ing. Martin Křížek, CSc., proděkan pro vnější vztahy Zemědělské fakulty. Přivítal přítomné, ocenil význam vzdělávacích projektů a vyzdvihl prospěšnost a důležitost problematiky kvality produktů a potravin vůbec. Odbornou náplň semináře naplnili svými přednáškami doc. Ing. Oto Hanuš, Ph.D. (Oddělení laboratoří a mléka, Výzkumný ústav pro chov skotu v Rapotíně), MVDr. Jiří Hlaváček (Odbor veterinární hygieny, ochrany veřejného zdraví a ekologie, Státní veterinární správa v Praze), Ing. Jiří Kopáček, CSc. (Českomoravský svaz mlékárenský), prof. MVDr. Ivo Pavlík, CSc. (Oddělení bezpečnosti potravin a krmiv, Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně), Ing. Eva Samková, Ph.D. (Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů, Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita v Českých



Budějovicích) a doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D. (Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně). Jejich přednášky se týkaly především problematiky zdravotní nezávadnosti mléka, organizace kontroly jakosti a věnovaly se novému trendu prodeje mléka - mléčným automatům i situaci na trhu s mlékem v České republice, Evropské unii včetně postavení mlékárenství v celosvětovém kontextu.

Odborná přednáška Ing. Jiřího Kopáčka, CSc. na téma "Vývoj a výhledy ve výrobě sýrů v ČR a ve světě" se konala 7. dubna 2010. Přednášky se zúčastnilo 59 studentů, kteří se zájmem vyslechli aktuální informace o jednom z nejzajímavějších odvětví mlékárenského průmyslu - sýrařství. Zazněly zde informace týkající se výroby sýrů, zbožiznalství sýrů a účastníci akce byly seznámeni s aktuálním fenoménem na trhu s mléčnými produkty, kterým jsou sýrové analogy (náhražky). Velmi zajímavé bylo také shrnutí situace na světovém trhu se sýry v porovnání s Českou republikou a Evropskou unií a posouzení šancí a rizik českého sýrařství.

Workshop "Výroba sýrů - teorie a praxe" byl dvoudenní akcí konanou 16. a 17. dubna 2010. Program se skládal ze dvou bloků - teoretického a praktického. Jejich náplní bylo seznámit účastníky s požadavky na kvalitu mléka určeného pro výrobu sýrů, principy základních technologických operací využívaných při výrobě sýrů se zaměřením na vyvarování se chyb při získávání mléka a jeho následném zpracování na další produkty. V praktické části si účastníci na moderním poloprodučním zařízení vyzkoušeli výrobu čerstvých sýrů, vyhodnotili vady vzniklé v důsledku nedodržení správného technologického postupu a možnosti jak jim předcházet. Nedílnou součástí bylo smyslové hodnocení vyrobených produktů a na závěr obdrželi účastníci akce certifikát o jejím absolvování. Akce byla uspořádána ve spolupráci s kolektivem doc. Ing. Květoslavy Šustové,



Ph.D. z Ústavu technologie potravin Mendelovy univerzity v Brně. Protože byla kapacita workshopu z provozních důvodů omezena a zájem byl vysoký, je již nyní připravován další, který by zároveň rozšířil dosavadní náplň podle námětů jednotlivých účastníků.

Autoři: *Pavel Smetana, Eva Samková*  
(*Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů,*  
*ZF JU České Budějovice*)

## MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Mendelova  
univerzita  
v Brně

V rámci projektu *OP VK CZ.1.07/2.3.00/09.0081* uspořádal 20. 5. 2010 Ústav technologie potravin a ústav chovu a šlechtění zvířat 7. ročník semináře s mezinárodní účastí "**Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků**".

V rámci semináře proběhly tyto odborné referáty: "Právní úprava používání léčiv v chovech hospodářských zvířat" (doc. MVDr. P.Chloupek), "Mléčné automaty" (MVDr. J. Hlaváček), "Inhibiční látky v mléce" (ing. E. Samková), Stanovení inhibičních látek v mléce (Mgr. J. Jeřábková), "Možnosti zvýšení kvality mléčných produktů" (V. Valenta), "Mikrobiologická kvalita koření a bylinek používaných při výrobě ochucených sýrů - na co si dát pozor!" (Ing. L. Kalhotka), "Mikrobiální kvalita píce travních porostů a dopad na kvalitu mléka" (Doc. Ing. J. Skládanka), "Výroba goudy" (Doc. Ing. K. Šustová).

Během semináře proběhla řada prezentací na posterech a degustace faremních výrobků z koziho, ovčího a kravského mléka.

## VÝZKUMNÝ ÚSTAV MLÉKÁRENSKÝ S.R.O. (Praha)



V rámci projektu *OP VK CZ.1.07/2.3.00/09.0081*: "*Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství*" byl Výzkumným ústavem mlékařským

Praha 21. dubna 2010 uspořádán seminář - workshop "**Den VÚM**", kterého se zúčastnilo 67 pracovníků z mlékáren, ze škol, výzkumných ústavů a dalších institucí. Odborný program byl věnován především výzkumu a vývoji, prezentaci výzkumných projektů i pomoci praxi. Jednání zahájil ředitel ústavu Ing. Petr Roubal, který také přednesl za Ing. Jiřího Kopáčka úvodní přednášku "Mlékařství v ČR".

V odborném programu dále zazněly tyto přednášky: "Operační program vzdělávání pro konkurenceschopnost" (doc. Ing. K. Šustová - *MENDELU Brno*), "Výsledky výzkumného záměru MŠMT a výzkumných projektů MZe-NAZV a MŠMT" (Ing. P. Roubal - *VÚM Praha*), "Nové



instrumentální metody pro hodnocení kvality mléka" (Ing. I. Němečková - *VÚM Praha*), "Výzkum nových typů mléčných funkčních potravin" (Ing. A. Šalaková - *VÚM Praha*), "Hodnocení kvality mléka a stanovení jeho složek - Výsledky mezilaboratorních testů" (Ing. O. Elich - *VÚM Praha*), "Monitorování úrovně a účinnosti sanitace v mlékárenských provozech" (MVDR. G. Kunová - *VÚM Praha*), "Možnosti aplikace nových metod pro určování nových kmenů probiotických bakterií" (Ing. V. Dráb - *VÚM Praha*), "Charakterizace potencionálně probiotických bakterií rodu *Lactobacillus* lidského původu ze Sbírký Laktoflora (Ing. Š. Trachtová, MUNI Brno).

