



## MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

ÚSTAV TECHNOLOGIE POTRAVIN

ÚSTAV CHOVU A ŠLECHTĚNÍ ZVÍŘAT

si Vás dovoluji pozvat na třináctý ročník semináře s mezinárodní účastí

### FARMÁŘSKÁ VÝROBA SÝRŮ A KYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ XIII.

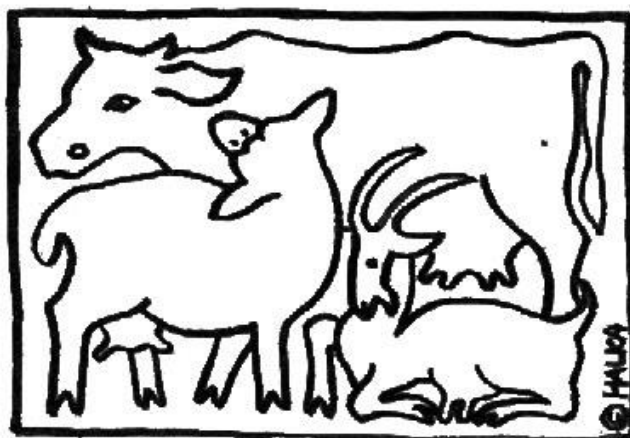
**TERMÍN KONÁNÍ SEMINÁŘE 19. 5. 2016**

#### MÍSTO KONÁNÍ

Mendelova univerzita v Brně  
Zemědělská 1, 613 00 Brno

**BUDOVA C, posluchárna C01**

(z ÚAN Zvonařka tramvají č. 12 (Kr. Pole – Technologický park) k vlakové stanici  
Brno – Hlavní nádraží, zde přestup na tramvaj č. 9, směr Lesná – Čertova rokle, výstup  
na zastávce Zemědělská)



## PROGRAM SEMINÁŘE:

**9.00 – 9.30** Registrace účastníků

**9.30 – 13.00** Zahájení semináře prof. Dr. Ing. **Kuchtík, J.**, MENDELU.

referáty na téma:

Afinace sýrů – ošetřování sýrů během zrání – Ing. **Kopáček, J.**, CSc. ČMSM

Lisování sýrů – Ing. **Čejna, V.**, Ph.D., SAVENCIA Fromage&Dairy Czech Republic, a.s., závod Příbryslav.

Přírodní barvy pro různé druhy sýrů – **Valenta, V.**, Chr. Hansen Czech Republic, s.r.o.

Značení obalů mlékárenských výrobků – Ing. Mgr. **Pavlík, Z.**, Ph.D., Experta Partner, s.r.o.

Vliv zvýšeného počtu somatických buněk na zpracování mléka a kvalitu hotových mléčných produktů – prof. Ing. **Šustová, K.**, Ph.D., MENDELU.

Tušení souvislostí – mikrobiální kontaminace a její minimalizace v prvovýrobě mléka – Ing. **Kalhotka, L.**, Ph.D, MENDELU.

Sýr z ovčího mléka Manchego – Mgr. Ing. **Sýkora, V.**, MENDELU.

Pastvinářství jako základ produkce mléka v tropických oblastech – doc. Ing. **Skládanka, J.**, Ph.D, MENDELU.

**13.00 – 13.30** Přestávka – společný oběd

**13.30 – 16.30** Diskuse, prezentace posterů, degustace faremních výrobků

**16.30 – 17.00** Shrnutí a ukončení semináře

## UPOZORNĚNÍ

**1) ÚČASTNICKÝ POPLATEK ZA SEMINÁŘ A OBČERSTVENÍ: 160 Kč** (tento poplatek obsahuje občerstvení a další náklady na konání semináře, nikoliv oběd).

**POPLATEK JE NUTNO ZASÍLAT NA NÍŽE UVEDENÝ ÚČET DO 4. 5. 2016.**  
**Současně si Vás dovolujeme požádat o zaslání vyplněné závazné přihlášky – viz příloha – a to taktéž do 4. 5. 2016:**

**Peněžní ústav: Česká spořitelna, a.s. Brno**

**Číslo účtu: 1341976399/0800**

**Variabilní symbol: 190516**

**Existuje i možnost platby účastnického poplatku na místě konání.** V tomto případě je však nezbytné vyplnit přiloženou závaznou přihlášku (prosíme odeslat do 4. 5. 2016).

**Adresy pro písemné přihlášky:**

prof. Dr. Ing. J. Kuchtík nebo Ing. L. Konečná, Ph.D.

Mendelova univerzita v Brně, ÚCHŠZ

Zemědělská 1, Brno 613 00

Telefon: 545 133 230 (Kuchtík), 545 133 243 (Konečná)

**IDEÁLNÍ VŠAK JE PŘIHLÁŠENÍ SE PŘÍMO – E-MAIL na: [kuchtik@mendelu.cz](mailto:kuchtik@mendelu.cz)  
nebo [konecna@mendelu.cz](mailto:konecna@mendelu.cz)**

**2) V rámci semináře bude provedena tradiční odborná i laická degustace přinesených mléčných výrobků. Vzhledem k této skutečnosti nám bude ctí, přijmout Vámi vyrobené mléčné produkty do této degustace. **PŘIJÍMÁME VŠAK POUZE PASTERIZOVANÉ PRODUKTY!!!** DÁLE PROSÍME, ABY VÁMI PŘINESENÉ VÝROBKY (DOBROVOLNĚ A ZDARMA) BYLY PRO POTŘEBY DEGUSTACE V MNOŽSTVÍ MINIMÁLNĚ DVAKRÁT 0,3 kg – TÍMTO SE ZABEZPEČÍ I VZORKY PRO LAICKOU DEGUSTACI.**

**Pro obě degustace budou vzorky zařazeny anonymně, pouze s označením typu/druhu.**

**ÚČASTNÍCI, KTERÍ PŘINESOU SVŮJ/SVÉ VÝROBEK/VÝROBKU K DEGUSTACI MAJÍ VSTUP NA SEMINÁŘ ZDARMA!!!**

**3) V rámci semináře bude vydán sborník. Nedílnou součástí tohoto sborníku bude i posterová sekce. Pokud máte zájem prezentovat Váš příspěvek týkající se kvality mléka,**

zpracování mléka, výroby mléčných produktů apod. ve formě posteru, respektujte prosím instrukce v příloze.

**4) Účastníci, kteří mají zájem o oběd, prosíme, potvrďte Váš zájem o zajištění oběda v ceně cca 90 Kč – viz přihláška na seminář. Oběd si každý účastník zaplatí sám v den konání akce.**

**ODBORNÍ GARANTI SEMINÁŘE:**

prof. Ing. K. Šustová, Ph.D., prof. Dr. Ing. J. Kuchtík, Mgr. Ing. V. Sýkora, doc. Ing. Š. Nedomová, Ph.D

**Po technické stránce seminář zajišťují:**

L. Pospíšková, J. Jordánová, Mgr. Ing. V. Sýkora, Ing. R. Pytel, Ing. L. Konečná, Ph.D, Ing. S. Koutná

**INSTRUKCE PRO AUTORY REFERÁTŮ, RESPEKTIVE POSTERŮ  
TERMÍN PRO ZASLÁNÍ REFERÁTŮ – NEJPOZDĚJI DO 25. 4. 2016**

**Délka příspěvku pro referáty:** max. 4 strany (včetně tabulek a černobílých grafů, bez obrázků),

**pro postery a krátká sdělení:** max. 2 strany (taktéž včetně tabulek a černobílých grafů, bez obrázků).

**Práce je možné dodat v češtině, slovenštině, polštině, francouzštině a angličtině.**

**Formát:** A4, textový procesor: Microsoft Word, font písma Times New Roman

**Formát stránky:** okraje – nahoře, dole, vlevo a vpravo 2,5 cm, u hřbetu 0 cm, záhlaví 1,25 cm, zápatí 1,25 cm, stránky NEČÍSLOVAT.

**Řádkování:** 1,5

**Název příspěvku:** VELKÝMI, TUČNÝMI PÍSMENY – velikost písma 14

**Jména autorů:** VELKÝMI, NE TUČNÝMI PÍSMENY – velikost 12

**Organizace, kontaktní adresa** – malými, ne tučnými písmeny – velikost 12

**Názvy dílčích kapitol:** VELKÝM, TUČNÝM PÍSMEM – velikost 12, prosím neuvádět kapitoly „Literatura“, stačí pouze: Literatura je k dispozici u autora/ů.

**Tabulky:** velikost písma 10 – 12, doporučujeme, aby byly součástí textu – na šířku,

**Text:** malými, ne tučnými písmeny – velikost 12

**PŘÍSPĚVKY PROSÍM ZASÍLEJTE FORMOU PŘÍLOHY ELEKTRONICKÉ POŠTY  
NA E-MAIL: kuchtik@mendelu.cz NEBO V PŘÍPADĚ PROBLÉMU NA:**  
konecna@mendelu.cz

NEBO NA ADRESU

prof. Dr. Ing. J. Kuchtík

Mendelova univerzita v Brně, ÚCHŠZ

Zemědělská 1

Brno 613 00

-----  
**Přihláška na seminář “Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XIII.”**  
**MENDELU, Brno 19. 5. 2016**

**Příjmení, jméno** (Název organizace – počet osob) .....

.....

**Adresa, vč. PSČ**.....

.....

**PLATBA BUDE PROVEDENA (NEHODÍCÍ SE ŠKRTNĚTE)**

**NA ÚČET**

**NA MÍSTĚ KONÁNÍ KONFERENCE**

-----  
**MÁM ZÁJEM O ZAJIŠTĚNÍ OBĚDA V CENĚ CCA 90 KČ (NEHODÍCÍ SE ŠKRTNĚTE)**

**ANO**

**NE**

**e-mail (telefon)** .....