M E N D E L O V A U N I V E R Z I T A V B R N Ě

ÚSTAV TECHNOLOGIE POTRAVIN

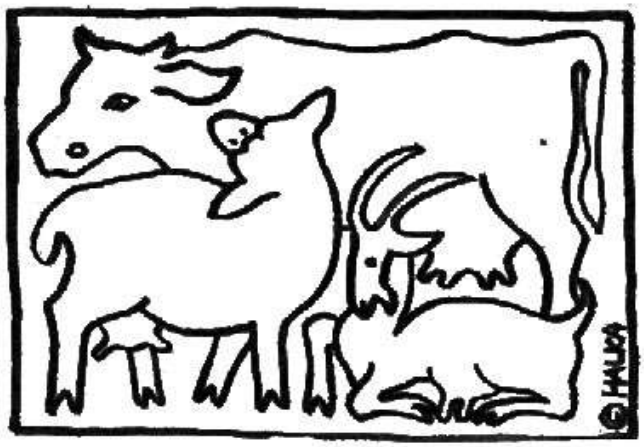
ÚSTAV CHOVU A ŠLECHTĚNÍ ZVÍŘAT

si Vás dovolují 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 Přibyslav.
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 nebo 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, KTEŘÍ PŘINESOU SVŮJ/SVÉ VÝROBEK/VÝROBKY 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 kapitolu „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 PROBLÉMŮ 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) .....