

ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST O. S., PRAHA

Odborná skupina pro nové směry v potravinářském průmyslu ČPS

a

ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ Praha

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná
dne 29. ledna 2013 od 14:00 hod.

v **Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 213 ve 2. p.**
na téma:

Uplatnění netradičních plodin v cereálním oboru

Přednášející

Doc. Ing. Marie Hrušková, CSc., VŠCHT

Autoři

**Doc. Ing. Marie Hrušková, CSc., Ing. Ivan Švec, Ph.D., Ing. Taťána Hofmanová
VŠCHT**

Těšíme se na Vaši účast!

Ing. Ctibor Perlín, CSc., v. r.
předseda ČPS o. s.

PhDr. Jan Šlajs, LL.M., v. r.
ředitel ÚZEI

prof. Ing. Dušan Čurda, CSc., v. r.
vědecký tajemník ČPS o. s.

Ing. Ilona Mrhálková, v. r.
organizační tajemník
pro potravinářské úterky, ČPS o. s.

*Poznámka: Dobrovolné vstupné na částečnou úhradu režijních nákladů.
Změna programu vyhrazena.*

*Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské
ekonomiky a informací, 120 56 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemník ČPS, tel.: 605 229 644*

Abstrakt:

Inovace cereálních výrobků je zaměřena na ekonomický profit zajištěný zvýšeným odbytem a nabízí spotřebitelům i nutriční přínosy spojené s využitím různých netradičních plodin. Předmětem výzkumu s možností komerčního užití se stává přídavek mlýnských výrobků z amarantu, lupiny, quinoi, konopí, rosičky krvavé nebo chia semen k pšeničné mouce. V přednášce budou uvedené plodiny stručně popsány z hlediska původu, botanického zařazení a složení včetně zdravotních přínosů. Možnosti uplatnění do pečiva, sušenek a těstovin budou představeny podle výsledků našich laboratorních aplikací. Informace o jejich komerční dostupnosti na trhu naznačí rozvoj výrobního sortimentu v cereálním oboru. Ve většině případů jde o minoritní objem výroby a odbyt omezený vyšší cenou či netradičními smyslovými znaky.