



**Výzkumný ústav potravinářský Praha,
v.v.i.**

**VÝROČNÍ ZPRÁVA
za rok 2007**

Praha 2008

OBSAH

1. Identifikační údaje	2
1.1. Organizační struktura	3
1.2. Vedení ústavu	4
1.3. Rada instituce	4
1.4. Dozorčí rada	4
2. Změny zřizovací listiny	4
3. Charakteristika ústavu	5
3.1. Činnosti ústavu	5
3. 2. Základní personální údaje	6
3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví	6
3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví	6
3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech	6
3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců	6
3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců	6
3.3. Hodnocení hlavní činnosti	7
3.3.1. Výsledky hlavní činnosti	9
3.3.2. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni	20
3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti	21
3.4. Hodnocení další činnosti	22
3.5. Hodnocení jiné činnosti	23
3.6. Ostatní činnosti ústavu	23
3.6.1. Pedagogická činnost	23
3.6.2. Vzdělávací činnost	23
3.6.3. Poradenská činnost	23
3.6.4. Činnost v národních orgánech	23
4. Hospodaření ústavu v r. 2007	24
5. Závěr	24
6. Přílohy	24

Identifikační údaje

Název: Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

IČ: 00027022

DIČ: CZ00027022

Sídlo: Radiová 7, 102 31 Praha 10

Právní forma: veřejná výzkumná instituce

Veřejná výzkumná instituce zřízena k 1.1.2007 zřizovací listinou MZe č.j.: 22971/2006-11000 ze dne 23.6.2006

Kontaktní údaje:

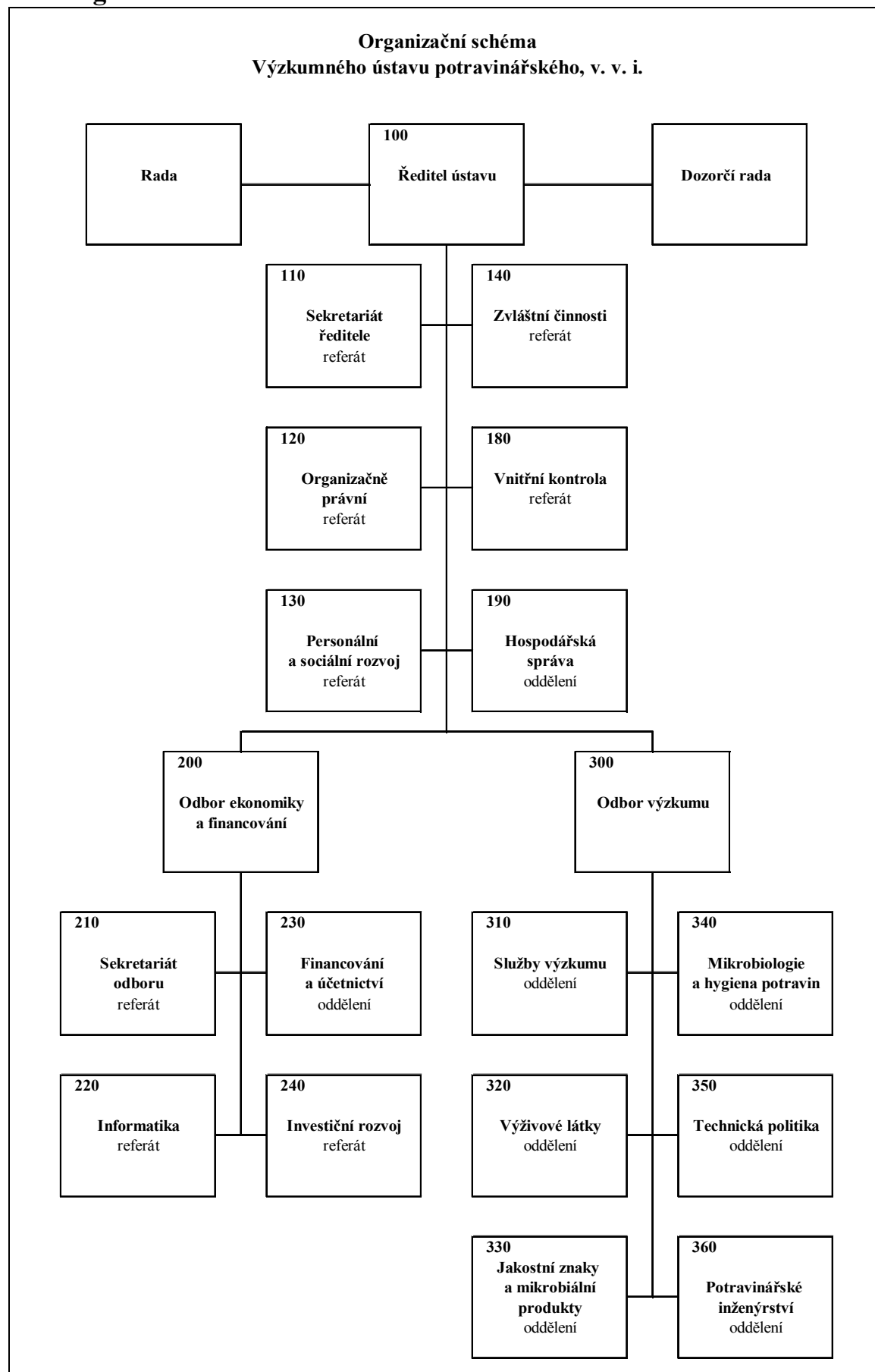
Tel.: 296 792 111

Fax: 272 701 983

E-mail: vupp vupp.cz

Internet: <http://www.vupp.cz/>

1.1. Organizační struktura



1.2. Vedení ústavu

ředitelka	Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. s.vavreinova@vupp.cz
vědecký tajemník	Ing. Jiří Celba, CSc. j.celba@vupp.cz
ekonomický náměstek	Ing. Vladimír Kodat v.kodat@vupp.cz

1.3. Rada instituce

Ing. Miloš Beran- VÚPP, v.v.i.
Ing. Petr Cuhra - Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Ing. Jan Drbohlav, CSc. - Milcom, a.s. (Výzkumný ústav mlékárenský, Praha)
Ing. Marie Holasová -VÚPP,v.v.i.
Ing. Dana Gabrovská- VÚPP,v.v.i.
Ing. Milan Houška, CSc.- VÚPP,v.v.i.-místopředseda
Ing. Miroslav Koberna, CSc. - Potravinářská komora ČR
Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.- VÚPP,v.v.i.-předseda
prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc.- SF ČVUT Praha

1.4. Dozorčí rada

Ing. Ivan Boháček, CSc.- VÚPP,v.v.i.
Ing. Jindřich Fialka- MZe ČR, Odbor potravinářské výroby- předseda
Ing. František Chaloupka- MZe ČR, Odbor výzkumu, vzdělávání a poradenství
Ing. Jan Ivánek, CSc.- MZe ČR. Odbor dozoru nad trhem s potravinami
Ing. Josef Vačkář- Potravinářská komora ČR

Rada instituce (RI) byla řádně zvolena 25.ledna 2007. Na svém prvním zasedání 19.2.2007 zvolila předsedu a podpředsedu RI, projednala vnitřní předpisy ústavu, návrh rozpočtu na r.2007, návrhy další a jiné činnosti a seznámila se s předběžnými výsledky hospodaření ústavu za r.2006. Dále se věnovala přípravě výběrového řízení na funkci ředitele. Druhé zasedání RI, 2.4.2007, bylo věnováno výběru ředitele instituce, schválení pravidel hospodaření s fondy a rozpočtu 2007 a návrhů projektů do výběrových soutěží. Na třetím zasedání , 29.5.2007, RI projednala Roční zprávu 2006, investiční záměry ústavu a byla seznámena s předběžnými výsledky hospodaření za 1. pololetí 2007. Elektronicky pak v září 2007 RI odsouhlasila koncepci ústavu.

Dozorčí rada zasedala v roce 2007 pětkrát. Stanoviska a doporučení k činnosti ústavu i k výroční zprávě jsou uvedeny v příloze č. 1.

Během roku 2007 nedošlo k žádným změnám v organizační struktuře, ani ve složení orgánů instituce.

2.Změny zřizovací listiny

V průběhu roku 2007 nedošlo k žádným změnám ve Zřizovací listině.

3. Charakteristika ústavu

3.1. Činnosti ústavu

Hlavní činnost

1. Základní a aplikovaný výzkum a vývoj včetně experimentální činnosti v oborech potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, potravinářského inženýrství, zpracovatelských postupů a techniky, humánní výživy a ve vazbě na tvorbu a ochranu životního prostředí.
2. Shromažďování a přenos informací vztahujících se k oborům dle bodu 1 a tvorba příslušných databází.
3. Konstrukce potravinářských strojů, přístrojů a zařízení, které jsou součástí vlastního výzkumu nebo budou ve výzkumné činnosti dále sloužit pro jejich zdokonalení, modernizace a inovace.
4. Pokusná příprava poživatin nebo jednotlivých složek pro potřeby vlastního výzkumu.
5. Ověřování a přenos výsledků výzkumu a vývoje včetně nových technologií do praxe. Zapojení do pedagogické činnosti v uvedených oblastech.

Další činnost

Další činnost je prováděna na základě požadavků příslušných organizačních složek státu nebo územních samosprávních celků ve veřejném zájmu a podporovaná z veřejných prostředků.

1. Testování, měření a analýzy
2. Činnost technických poradců v oblasti potravinářství
3. Příprava vypracování technických návrhů
4. Činnost v rámci národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin, zvířat a mikroorganismů významných pro výživu a zemědělství
5. Poskytování software a poradenství v oblasti hardware a software
6. Znalecká činnost v oborech potravinářství, strojírenství a zdravotnictví- nutriční hodnoty, cizorodé látky v potravinách, vitaminy, potravinářské strojírenství, biopreparáty a enzymy.

Jiná činnost

Jiná činnost je činnost hospodářská prováděná za účelem zisku a na základě živnostenských nebo jiných podnikatelských oprávnění.

Živnosti volné

1. Výzkum a vývoj v oblasti přírodních a technických nebo společenských věd
2. Testování, měření a analýzy
3. Činnosti technických poradců a v oblasti potravinářství
4. Příprava a vypracování technických návrhů
5. Výroba strojů a zařízení pro všeobecné účely
6. Výroba strojů a zařízení pro určitá hospodářská odvětví
7. Poskytování software a poradenství v oblasti hardware a software

Činnosti, které nejsou živnostmi

1. Pronájem nemovitostí, bytů a nebytových prostor (vedle pronájmu nejsou pronajimatelem poskytovány jiné než základní služby zajišťující řádný provoz nemovitosti, bytů a nebytových prostor)
2. Znalecká činnost v oborech potravinářství, strojírenství, zdravotnictví- nutriční hodnoty, cizorodé látky v potravinách, vitaminy, potravinářské strojírenství, biopreparáty a enzymy

3. 2. Základní personální údaje

3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví - stav k 31.12.2007

věk	muži	ženy	celkem	%
do 20 let	-	-	-	-
21 - 30 let	2	-	2	2,8
31 - 40 let	2	5	7	10,0
41 - 50 let	4	10	14	20,0
51 - 60 let	9	7	16	22,9
61 let a více	16	15	31	44,3
celkem	33	37	70	100,0
%	47,1	52,9	100,0	

3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví - stav k 31.12.2007

vzdělání dosažené	muži	ženy	celkem	%
základní	-	1	1	1,4
vyučen	2	-	2	2,8
střední odborné	-	3	3	5,3
úplné střední	-	-	-	-
úplné střední odborné	5	15	20	28,6
vyšší odborné	-	-	0	-
vysokoškolské	26	18	44	60,9
celkem	33	37	74	100,0

3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech k 31.12.2007

	celkem
průměrný hrubý měsíční plat	20 702

3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců v r. 2007

	počet
nástupy	1
odchody	5

3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců - stav k 31.12.2007

Doba trvání	Počet	%
do 5 let	16	22,9
do 10 let	9	12,8
do 15 let	13	18,6
do 20 let	5	7,1
nad 20 let	27	38,6
celkem	70	100,0

3.3. Hodnocení hlavní činnosti

Hlavní činnost ústavu byla zabezpečována řešením výzkumného záměru a projektů MZe, MŠMT, GAČR a projektu 6. RP EU.

Číslo projektu	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
Projekty MZe	Celkem	8385 441
QF3284	Výběr a hodnocení sýrařských kultur z hlediska nových parametrů pro zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti tvrdých sýrů	1 116
QF3291	Vývoj potravin a doplňků stravy na bázi obilovin	1 332 ^a
QF4011	Využití syrovátky obohacené laktulosou pomocí isomerace v ní přítomné laktosy pro výrobu funkčních potravin	805
QF4111	Výzkum pěstitelských a zpracovatelských charakteristik nových odrůd slivoní	441 ^d
1G46047	Metody tepelné konzervace partikulárních potravin	1 500
1B53002	Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezlepkovou dietu	1 206 ^b
QG60079	Výzkum výroby biopaliva z odpadních živočišných tuků	972 ^c
QG60130	Minoritní obiloviny pro specifické využití v potravinářství	690
QH72149	Pěstování a využití plodin se zvýšeným obsahem biologicky aktivních látek	764
Projekty MŠMT		10877 229
2B06047	Využití rostlinných surovin jako alternativy kravského mléka při výrobě funkčních potravin	662
2B06085	Identifikace a hodnocení kvalit. parametrů polního a dřeňového hrachu určeného pro lidskou výživu	229 ^d
2B06138	Metody na stanovení alergenních složek potravinách	1403
2B06139	Inaktivace alergenů v potravinách pomocí vysokotlaké pasterace	1446
2B06172	Bezpečné a kvalitní potraviny podpoře snižování obezity	1529 ^c
2B06173	Materiály a produkty s vysokou přidanou hodnotou ze zemědělských a potravinářských odpadů	3110
2B06174	Komplexní hodnocení výskytu a příčin alergií na bílkoviny kravského mléka- možnosti prevence v ČR	2727
Projekty GAČR		616
GAČR525/05/0781-3	Výzkum nutriční hodnoty mladých částí rostlin zemědělských plodin k vývoji "zelených" doplňků stravy a kosmetiky.	395
GAČR525/05/0273	Studium beta-glukanů vybraných jedlých hub	221
Zahr. projekty	Celkem	
NOVELQ	Novel Processing Methods for Productin and Distibution of High-Quality and Safe Foods	813

^a v tom pro spolupříjemce 342 tis.

^b v tom pro spolupříjemce 266 tis.

^c v tom pro spolupříjemce 145 tis.

^d smlouva s koordinátorem

^e v tom pro spolupříjemce 41 tis.

Výzkumný záměr

Číslo záměru	Název záměru	Prostředky v tis. Kč
MZE 000 2702201	Bezpečná a zdravá výživa obyvatelstva zajištěná trvale udržitelnou průmyslovou výrobou	12 149 *

*v tom 560 tis investice (dlouhodobý hmotný majetek)

Údaje o projektech a výzkumných záměrech-souhrn

Zadavatel MZe (projekty/ záměr)

	Počet	Výnos (tis. Kč)
Příjemce	9/1	8385/12 149
Spolupříjemce	1	441
Kooperace	---	---

Zadavatel GAČR

	Počet	Výnos (tis. Kč)
Příjemce		
Spolupříjemce	2	616
Kooperace		

Zadavatel MŠMT

	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	6	10877
Spolupříjemce	1	229

Řešení všech projektů (účelové financování) proběhlo dle plánu. Periodické a závěrečné zprávy projektů v gesci MZe byly projednány na oponentním řízení ve dnech 22.1. a 24.1.2008 a hodnoceny příslušnou komisí MZe. Byly přijaty jak závěrečné zprávy, tak zprávy periodické . U projektů, které skončily v roce 2007 byly přijaty Plány na uplatnění výsledků. U projektů pokračujících bylo doporučeno pokračování dle navrženého plánu na rok 2008, t.j. s případnými změnami navrženými řešiteli v periodických zprávách.

Periodické zprávy projektů MŠMT byly projednány na oponentním řízení 4.2.2008. Poskytovatel, MŠMT, hodnotil zprávy během dubna 2008. Všechny zprávy byly přijaty a bylo doporučeno pokračovat v řešení dle původního, nebo ve zprávách upraveného plánu.

Výsledky řešení výzkumného záměru byly projednány před radou instituce dne 24.1.2008 s kladným výsledkem a postoupeny hodnotící komisi MZe pro výzkumné záměry. Toto hodnocení proběhlo v březnu 2008 s pozitivním výsledkem, na základě kterého nebyl ústavu krácen institucionální příspěvek pro rok 2008.

Výsledky řešení projektů podporovaných GAČR byly zpracovány do závěrečných zpráv a hodnoceny příslušnou podkomisí GAČR. Oba řešené projekty s hodnocením „úspěš“.

3.3.1. Výsledky hlavní činnosti

V roce 2007 získal 1 výsledek řešení projektů programů MZe 2. cenu ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek.

Výsledky dosažené při řešení projektů, grantů a výzkumného záměru jsou prezentovány formou odborných publikací, patentů či průmyslových vzorů, prezentací na seminářích a konferencích..

Typ	počet
Publikace v impaktovaném časopise	17
Publikace v recenzovaném časopise	9
Publikace v cizojazyčném sborníku	6
Publikace v českém sborníku	9
Kapitoly v knihách	0
Publikace v nerecenzovaném časopise	3
Patenty udělené, resp. přihláška vynálezu	1 resp.3
Užitné vzory, osvědčení, resp. přihláška užitného vzoru	8 resp.1
Nepublikované přednášky	24

Nejvýznamnější výsledky dosažené v r.2007

Beran M., Urban M., Adamek L., Jandusik L., Spevacek J.: Applications of mushroom chitosans in medical biomaterials. [*Využití chitosanů z hub v lékařských biomateriálech.*] April 11 - 17, 2007. Tissue Engineering and Development Biology. Salt Lake City, Utah, USA.

Chitosany a jejich deriváty jsou často využívány pro přípravu lékařských materiálů, jako jsou kryty ran, nosiče léků a jiných biologicky aktivních látek nebo materiály pro tkáňové inženýrství. Vzhledem k jejich dobré biokompatibilitě, vstřebatelnosti a hojivým a hemostatickým účinkům jsou chitosany často využívány pro přípravu tkáňových náhrad kůže, chrupavek či kostí. Odpady vznikající při průmyslovém zpracování jedlých hub, jako jsou žampiony či hlívy, se mohou stát alternativní levnou surovinou pro průmyslovou výrobu chitinu či chitosanu, místo odpadních schránek korýšů, které byly doposud pro tyto účely využívány.

V průběhu presentované studie byly chitosany extrahovány z průmyslově pěstované hlívy ústřední a žampionu zahradního metodou následné alkalické a kyselé extrakce a charakterizovány fyzikálně-chemickými metodami. Připravené chitosany byly testovány pro použití v následujících materiálech:

- 1) kompozitní chitosan-kolagenové superporézní pěny pro hojení ran a přípravu materiálů pro tkáňové inženýrství
- 2) netkané textilie připravené z nanovláken obsahujících chitosan
- 3) biologické lepidlo tkání pro lékařské využití

Beran M., Molik P., Urban M., Gabrovska D., Rysova J., Klubal R.: Heat-induced denaturation, aggregation and changes of immunoreactivity of milk proteins. [*Tepelná denaturace, srážení a změny imunoreaktivity mléčných bílkovin.*] World Allergy Congress 2007. 2-6 December 2007. Bangkok. Thailand.

Mléko určené pro přímou spotřebu či další potravinářské zpracování musí být tepelně opracováno, aby byla zajištěna jeho mikrobiologická nezávadnost. Toto tepelné opracování mléka však způsobuje agregaci tepelně denaturovaných syrovátkových bílkovin s κ -kaseinem a jiné změny přítomných bílkovin a dalších složek mléka. Cílem této práce bylo zkoumat vliv

přítomnosti rozpustných makroagregátů mléčných bílkovin a dalších změn způsobených tepelnou úpravou na alergenicitu komerčních mlék a mléčných produktů. U některých pacientů byla zjištěna zvýšená imunoreaktivita způsobená přítomností těchto agregačních bílkovinných komplexů.

Bohačenko I., Pinkrová J., Peroutková J., Pechačová M.: Fermentace směsí laktosy a laktulose kmenem *Lactobacillus acidophilus*. [*Fermentation of lactose-lactulose mixture by *Lactobacillus acidophilus*.*] Chem. Listy. 2007; 101: 911-915, ISSN 0009-2770.

Bylo studováno využití laktosy, laktulose a jejich směsí při fermentaci kmenem *Lactobacillus acidophilus*. V průběhu experimentů, prováděných in vitro za standardních podmínek, byly v substrátech sledovány změny obsahů laktosy, laktulose a kyseliny mléčné a dále pH a počet bakterií. Výsledky lze shrnout následovně :

- různý průběh využívání sacharidů a tvorby kyseliny mléčné při fermentaci čisté laktosy a laktulose,
- preference fermentace dominantního sacharidu v substrátu, obsahujícího směs laktosy a laktulose v poměru 6 : 1, resp. 1 : 6,
- výrazné snížení spotřeby laktulose při fermentaci substrátu obsahujícího směs laktosy a laktulose v poměru 1 : 1 z důvodu inhibice zpětnou vazbou při kumulaci kyseliny mléčné v kultivačním médiu.

Tato zjištění pak podporují hypotézu vyslovenou Smart a kol., že při fermentaci těchto sacharidů námi použitým kmenem laktobacilů, není metabolismus laktulose spjat s metabolickou cestou využití laktosy.

Gabrovská D., Strohalm J., Paulíková I., Masková E., Fiedlerová V., Holasová M., Gresová P., Loucková K., Průchová J., Houska M.: Nutritional and sensory quality of selected pressurized sprouted seeds. [Nutriční a senzorická kvalita naklíčených semen po ošetření vysokým tlakem.] High Pressure Research 2007; 27(1): 143-146, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Cílem práce bylo zhodnocení změn nutričních látek a senzorické kvality naklíčených semen vojtěšky a ředkvičky ošetřených vysokým tlakem během skladování. Současně probíhalo i mikrobiologické hodnocení. Naklíčená semena vojtěšky a ředkvičky nálevu s kyselinou citrónovou zabalené v PA/PE sáčcích byla ošetřena vysokým tlakem 500 MPa po dobu 10 min. Takto ošetřená semena byla skladována v lednici po dobu 21 dnů. V pravidelných intervalech byly odebírány vzorky na analýzy. Byly sledovány změny obsahu následujících vitaminů – vitamin C, riboflavin, niacin, kyselina pantothenová a karotenoidy. Vzorky byly také sledovány po stránce mikrobiologické a senzorické. Obsah vitaminu C ukázal významný pokles již v průběhu ošetření vysokým tlakem v naklíčených semenech vojtěšky i ředkvičky, celkové ztráty byly 95% a 55%. Obsahy riboflavinu a karotenoidů nevykázaly výrazné změny během ošetření vysokým tlakem i během skladování. Obsahy niacinu a kyseliny pantothenové klesaly významně do 3. dne skladování (na 60% původního obsahu) a dále zůstaly téměř beze změn. Senzorické deskriptory ukázaly zhoršení senzorické kvality, vysoký tlak poškozuje pletiva vojtěšky, což vedlo ke zhoršení vzhledu a textury. Další zhoršení senzorických deskriptorů následovalo v průběhu skladování. Mikrobiologické hodnocení nevykázalo výrazné zhoršení mikrobiologické kvality, byl pouze sledován nárůst CPM po 21 skladování u semen ředkvičky

Hoke K., Houška M., Průchová J., Gabrovská D., Vaculová K., Paulíčková I.: Optimization of puffing naked barley. [Optimalizace podmínek při pufování loupaného ječmene.] Journal of Food Engineering. 2007; 80: 1016-1022, ISSN 0260-8774.

Byl zjišťován nárůst objemu (pufovací index) bezpluchého ječmene při různých pracovních podmínkách procesu pufování. Účelem byla výroba pufovaného zrna bezpluchých linií ječmene, který má mimořádnou výživovou hodnotu pro lidský organismus. Byl zkoušen vliv změn hmotnosti vsádky, vlhkosti vsádky, tlaku při expanzi, pracovní teploty, linie ječmene, úpravy zrna (broušení), přidavku vody do zařízení na velikost pufovacího indexu i senzorickou jakost. Byla stanovena regresní rovnice pro výpočet pufovacího indexu jako funkce pracovních parametrů. Na pufovací index má vliv zejména pracovní teplota, tlak a vlhkost vsádky. Nepatrný vliv má hmotnost vsádky. Vliv linie ječmene, stupně broušení ječmene, praní zrna a přidavku vody na pufovací index nebyl prokázán. Pufovací index není jediným ukazatelem kvality pufovaného výrobku, musí se přihlídnout i k senzorickému hodnocení. Kvalitního výrobku při pufování bezpluchého ječmene bylo dosaženo při pracovní teplotě 550°C a tlaku 0,9 až 1,0 MPa při vlhkosti vsádky kolem 17 %.

Hoke K., Pruchova J., Kyhos K., Landfeld A., Zitny R., Houska M.: Prediction of time temperature history of selected food input into the refrigerated display cabinet. [*Předpověď časového průběhu změn teploty v potravině umístěné v chladicí skříni.*] In: Lecture D1-1450, International congress of refrigeration, Bejing, 19.-26. August 2007. Proceedings of the congress on CD-ROM. ISBN 13 978-2-913149-59-5.

Nedávno byly získány korelace mezi teplotní diferencí a součinitelem přestupu tepla pro objekty vložené do obchodní vitríny. Tyto korelace byly získány za různých uspořádání umístění kovového modelu potravin v typickém kelímku. Tyto korelace jsou použity v numerických výpočtech teplotních historií vybraných potravin. Tvaroh v témže kelímku jako kovový model sloužil jako verifikační potravinu k experimentálnímu ověření vypočtených teplotních průběhů. Tři velikosti kelímků a tři uspořádání vrstev byla předmětem výzkumu (samotný kelímek, jedna, dvě a tři vrstvy kelímků). Dobrá shoda výpočtu s experimentem byla dosažena v případech, kdy kelímek stál samotný ve vitrině nebo oteplený kelímek s tvarohem byl vložen do vrstev předem vychlazených kelímků. V případech, kdy tvaroh vkládaný do vitríny měl teplotu místnosti (značně vyšší než objekty ve vitrině), shoda výpočtu a experimentu nebyla uspokojivá. Maximální rozdíl vypočtené a naměřené teploty byl v těchto případech až 3 °C.

Houska M., Strohalm J., Totusek J., Lefnerova D., Triska J., Vrchotova N., D. Gabrovská, Otava B., Gresova P.: Food safety issues of high pressure treated fruit/vegetable juices. [*Problematika bezpečnosti vysokým tlakem ošetřených ovocno zeleninových šťáv.*] High Pressure Research. 2007; 27(1): 157-162, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Vysokotlaká pasterace je schopna uchovat nutriční látky ve šťávách, například sulforafan v brokolicové šťávě. Tato práce se zabývá postupy, mající za cíl uchovat co nejvyšší obsah této složky a dalších nutričně významných látek a jak připravit konzumentsky akceptovatelný výrobek z brokolicové šťávy. Výsledný produkt jablečno-brokolicová šťáva je funkční potravinou, která byla experimentálně vyrobena a testována. Vysokotlaká pasterace (500 MPa, 10 minut výdrže na tlaku) je schopna snížit koncentraci živých mikroorganismů o nejméně 5 řádů a dosáhnout, že výrobek je prost koliformních bakterií, kvasinek, plísní a salmonel během 30 dnů skladování v chladu. Šťávy z brokolice pasterované tlakem jsou srovnatelné obsahem sulforafanu a antimutagenní aktivitou s mraženou šťávou. Zmrazení brokolice před přípravou šťávy značně snížilo obsah sulforafanu. Obsah vitamínu C závisí na době výdrže na tlaku, ale nezávisí na velikosti tlaku. Senzorická jakost tlakem pasterované jablečno-brokolicové šťávy je srovnatelná z mraženou šťávou po dobu 70 dnů skladování v chladu.

Houška M., Kýhos K., Landfeld A., Průchová J., Schlemmerová L., Šmuhařová H., Špelina V., Novotná P.: Dry heat inactivation of *Bacillus cereus* in rice. [*Inaktivace Bacillus cereus v rýži působením suchého tepla.*] Czech J. Food Sci. 2007; 25(4): 208-213, ISSN 1212-1800.

Cílem práce bylo ověřit metodu tepelné dekontaminace rýže při optimální teplotě 120 °C (zjištěné předchozími pokusy). Jako mikroorganismus pro kontaminaci byl zvolen *Bacillus cereus*. Jeho spóry jsou vysoce rezistentní vůči teplotě. Abychom prokázali účinnost naší provedené tepelné dekontaminace, přistoupili jsme k záměrné umělé kontaminaci tímto mikroorganismem. Dekontaminace byla provedena v homogenizačním sterilizátoru po cca 20 hodinách od provedení kontaminace. Nejprve byl vzorek ohřát na 90 °C s výdrží 70 minut, následovalo zvýšení teploty na 120 °C a po dosažení této teploty probíhala výdrž 3 hodiny. V průběhu celého pokusu bylo odebráno 5 vzorků na mikrobiologické vyšetření (před pokusem po homogenizaci, po dosažení teploty 120 °C a pak po 1., 2. a 3. hodině dekontaminace). Dekontaminace rýže od vegetativních forem i spór *B. cereus* vyskytujících se v řádu 10^2 lze dosáhnout zahřevem na 120 °C a výdrží na této teplotě v trvání jedné hodiny. Z hlediska uchování kvality rýže je vhodné zařadit do ohřívací fáze čas na dosušení při teplotě nižší než 100 °C.

Chmelík J., Mazanec K., **Bohačenko I., Psota V.:** Relationship Between the Ratio of Large and Small Starch Granules Determined by Gravitational Field-Flow Fractionation and Malting Quality of Barley Varieties. [*Vztahy mezi poměrem malých a velkých škrobových zrn sledovaných pomocí GFFF a sladovací kvalitou různých druhů ječmene.*] Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies. 2007; 30: 1289-1301, ISSN 1082-6076

Optimalizovanou metodou „gravitational field-flow fractionation“ (GFFF) byl stanoven poměr velkých a malých škrobových zrn v ječmeni. K izolaci a následnému stanovení distribuce velikosti škrobových zrn bylo použito dvanáct odrůd jarního a ozimého ječmene, které byly pěstovány po dobu tří let na třech pokusných stanicích. Podzimní odrůdy měly vyšší poměr velkých a malých zrn, zatímco jarní odrůdy ječmene měly tento poměr nižší. Obdržený vztah mezi poměrem velkých a malých zrn a sladovnickými vlastnostmi pro naši použitý soubor odrůd ječmene, neodpovídá dřívějším předpokladům, že jarní odrůdy by měly mít vyšší poměr velkých a malých škrobových zrn než odrůdy ozimé. Metoda GFFF se ukázala jako vhodná technika pro stanovení poměru A/B typu škrobových zrn. Na základě výsledků této studie je zřejmé, že pro určení sladovnických vlastností ječmene je důležitý nejen poměr velkých a malých škrobových zrn, ale též další faktory, např. aktivita hydrolytických enzymů.

Kopicová Z., Vavreinová S.: Occurrence of Squalene and Cholesterol in Various Species of Czech Freshwater Fish. [*Výskyt skvalenu a cholesterolu v různých druzích sladkovodních ryb.*] Czech J. Food Sci. 2007; 25(4): 195-201, ISSN 1212-1800.

Triterpenoidní uhlovodík skvalen $C_{30}H_{50}$, hojně rozšířený v přírodě, je znám jako látka s vysokou anti-tumorovou aktivitou, která byla prokázána řadou prací. Vysoký obsah skvalenu byl nalezen hlavně v oleji ze žraločích jater a dále v olivovém oleji a oleji z amarantových semen. Naše práce byla zaměřena na sledování obsahu skvalenu ve sladkovodních rybách. Bylo analyzováno 20 druhů ryb. Skvalen byl stanoven v nezmýdelnitelné frakci z tuku svaloviny a vnitřností metodou kapilární plynové chromatografie s plameno-ionizační detekcí, analýza nezmýdelnitelné frakce byla rozšířena o stanovení cholesterolu. Množství skvalenu nalezená v tuku svaloviny a vnitřností jednotlivých ryb se pohybovala průměrně ve stovkách mg/kg, s mezními hodnotami od 98,0 do 1536,8 mg/kg v tuku svaloviny a od 70,1 do 1803,8 mg/kg v tuku z vnitřností.

Cholesterolu ve svalovině bylo nalezeno od 0,011 do 0,117% a ve vnitřnostech od 0,104-0,297%.

Paulíčková I., Ehrenbergerová J., Fiedlerová V., Gabrovská D., Havlová P., Holasová M., Kopáček J., Ouhrabková J., Pinkrová J., Rysová J., Vaculová K., Winterová R.: Evaluation of barley grass as a potential source of some nutritional substances. [*Hodnocení zelené hmoty ječmene jako možného zdroje výživových látek.*] Czech J. Food Sci. 2007; 25(2): 65-72, ISSN 1212-1800.

Zelená hmota ječmene byla analyzována na obsah vitamínu C, celkových polyfenolů, fenolických látek, bílkovin, aminokyselin a cukrů; dále byla stanovena aktivita katalázy. Obsahy vitamínu C, celkových polyfenolů, kyseliny ferulové byly nižší se stářím rostliny. Vliv odrůdy neměl jednoznačný vliv. Byl připravena ječná šťáva vylisováním ze zmražené zelené hmoty s výtěžkem 68%. Vylisovaná šťáva byla fluidně sušena, lyofilizována a zmražena. Jako nejvhodnější technologická metoda byla vyhodnocena s ohledem na obsah folátů, celkových fenolických látek a antioxidační aktivitu metoda mražení.

Spelina V., Schlemmerova L., Landfeld A., Kyhos K., Mericka P., Houska M.: Thermal Inactivation of *Enterococcus faecium*. [*Tepelná inaktivace Enterococcus faecium.*] Czech J. Food Sci. 2007; 25(5): 283-290, ISSN 1212-1800.

Na základě získaných termoinaktivačních dat byl vytvořen matematický model termoinaktivace mikroorganismu *Enterococcus faecium*. Model platí v rozsahu aktivit vody 0,99-0,97, hodnot pH=6,0-7,6, teplot 60-65 °C a byl stanoven v rozsahu koncentrací mikroorganismů 10^2 až 10^8 . Byla vytvořena prediktivní procedura v jazyce Visual Basic pro tabulkový procesor MS Excel, která umožňuje vypočítat konečnou koncentraci mikroorganismu při zadání vstupních dat pH, a_w , log N_0 , teploty a doby působení.

Šetinová I., Havranová M., Danková E., Honzová S., Heroldová M., Kučera P., Houška M., Strohalm J.: Diagnostické možnosti alergie na jablko a mrkev u pacientů s projevy orálního alergického syndromu. [*Possibilities of apple and carrot allergy diagnostic in oral allergic syndrom patients.*] Alergie. 2007; 9(4): 307-311, ISSN 1212-3536.

Cílem naší práce bylo srovnat diagnostickou hodnotu kožních prick testů (SPT), testu aktivace basofilů (BAT) a specifického IgE (sIgE) u břízových alergiků s projevy orálního alergického syndromu (OAS) na jablko a mrkev a současně zjistit odpovědné alergeny za projevy zkřížené alergie. Vysoká senzitivita byla zaznamenána v SPT s čerstvým jablkem a mrkví a v BAT s homogenátem jablka a mrkve (1,0). SPT a BAT s komerčními extrakty jablka a mrkve prokázaly nízkou senzitivitu (senzitivita pro jablko 0,53, pro mrkev 0,71 v SPT, senzitivita BAT pro jablko 0,1, pro mrkev 0,71). U obou skupin byla zaznamenána vysoká senzitivita při stanovení sIgE na alergeny jablka (1,0) a mrkve (0,94). Potvrdili jsme vysokou prevalenci zkřížené alergie u břízových alergiků prostřednictvím hlavních alergenů Mal d 1 a Dau c 1 udávanou pro země střední Evropy.

Triska J., Vrchotova N., Houska M., Strohalm J.: Comparison of total isothiocyanates content in vegetable juices during high pressure treatment, pasteurization and freezing. [*Porovnání obsahu celkových isothiokyanátů v zeleninových šťávách v průběhu ošetření vysokým tlakem, pasterizací a zmrazováním.*] High Pressure Research. 2007; 27(1): 147-149, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Celkové množství isothiokyanátů (ITC) bylo stanoveno ve šťávách z křížatých (brukvovitých) druhů zeleniny. Bílé a červené zelí, brokolice a květák a růžičková kapusta byly zahrnuty do přípravy šťáv. Byl studován vliv konzervační technologie (zmražení, tepelná pasterace, vysokotlaká pasterace). Obsah ITC byl nejnižší ve šťávě z bílého zelí a nejvyšší v růžičkové

kapustě. S výjimkou brokolice, obsah ITC klesá při použití pasterace. Zmrazení je nejšetrnější z hlediska těchto substancí. U brokolicové šťávy ošetřené tlakem je obsah ITC srovnatelný s mraženou šťávou.

Perlín, C., Svoboda, K.: Integrovaná ochrana životního prostředí - poslední zvonění. Zemědělec, 15, 2007, č. 8, s. 10

Jsou připomenuty potravinářské podniky, kterých se týká povinnost získat integrované povolení činnosti podle zákona č. 22/2006 Sb., je upozorněno na termíny, stanovené zákonem, a připomenuty rizika spojené se zanedbáním této povinnosti. Zkušenosti z dosavadní praxe ukazují, že vzhledem ke komplikovanosti vypracování žádosti o integrované povolení, je účelné spolupracovat s konzultační firmou, ustavit tým podnikových specialistů schopných komunikace, diskutovat problém na krajských úřadech. Důraz je třeba klást na doložení všech uváděných skutečností, zaměřit se na popis emisí do ovzduší, vody, půdy, na odpadové hospodářství, havarijní plány apod. Oprávněnou pozornost je nutno věnovat i perspektivním krokům plánovaným do budoucnosti. Méně pozornosti je zatím věnováno komparaci stavu s BAT (nejlepší dostupné techniky). Vzhledem k povinnosti potravinářů dodržovat požadavky na bezpečnosti potravin i k jejich ekonomickým zájmům většinou provozovatelé BAT používají, zejména podniky spadající kapacitně pod zákon na integrovanou ochranu životního prostředí.

Patent č. 298318 **Způsob získávání minimálně části DNA polymerázovou řetězovou reakcí** (VÚPP, původci : **Hanák P., Houška M., Kýhos K.**)

Užitný vzor reg. č. 16701 **Tavený výrobek s přídavkem rostlinných surovin** (VÚM, VÚPP původci : **Němečková I., Roubal P., Pechačová M., Gabrovská D.**)

Užitný vzor reg. č. 17971 **Pomazánka nebo dressing s pohankou a sójovým tofu** (VÚM, VÚPP původci : **Němečková I., Roubal P., Pechačová M., Gabrovská D.**)

Užitný vzor reg. č. 17464 **Netradiční přírodní nosiče koření, aromatizujících barvících látek** (VÚPP, původci : **Paulíčková I., Adámek L., Beran M., Rutová E.**)

Užitný vzor reg. č. 17274 **Jablečno-zeleninová směs** (VÚPP, původci : **Průchová J., Strohalm J.**)

Užitný vzor reg. č. 17623 **Imunologická souprava na stanovení alergenu kravského mléka beta-laktoglobulinu v potravinách** (VÚPP, původci : **Nesládková K., Hušková M., Rysová J., Hanák.**)

Užitný vzor reg. č. 17443 **Imunologická souprava na stanovení alergenu vaječného bílku v potravinách** (VÚPP, původci : **Nesládková K., Hušková M., Gabrovská D., Hanák P.**)

Užitný vzor reg. č. 17642 **Dvojsložkové biodegradovatelné tkáňové adhesium pro medicínské použití** (VÚPP, původci : **Beran M., Adámek L., Krajíček M., Urban M., Molík P., Hanák P.**)

Užitný vzor reg. č. 17659 **Rajčatovo-brokolicová směs** (VÚPP, původci : **Průchová J., Strohalm J., Holasová M., Pavlíčková I., Houška M.**)

Užitný vzor reg. č. 17874 Nealkoholický fermentovaný syrovátkový nápoj s laktulosou (VÚPP, VÚM, původci : **Bohačenko I., Pinkrová J., Komárková J.,** Pechačová M., Peroutková J., Roubal P.)

Další výsledky

Bohačenko I., Pinkrová J., Erban V., Paprštejn F.: Vodní aktivita jako indikátor mikrobiální kontaminace pro skladování povidel a sušených plodů z vybraných odrůd švestek a pološvestek. [*Water activity – the indicator of microbial contamination in stored jams and dried fruitage from selected species of plums and demi-plums.*] In: Inovace pěstování ovocných plodin. Holovousy: VŠÚO Holovousy s.r.o. 2007, 177-183, ISBN 978-80-87030-03-5.

Bohačenko I., Pinkrová J., Komárková J., Paprštejn F.: Vztah mezi obsahem zkvasitelných cukrů a produkcí ethanolu u vybraných druhů slivoní. [*Relations between the content of fermentable sugars and ethanol production.*] In: Inovace pěstování ovocných plodin. Holovousy: VŠÚO Holovousy s.r.o. 2007, 185-190, ISBN 978-80-87030-03-5.

Bohačenko I., Pinkrová J., Peroutková J., Roubal P.: Fermentace laktosy, laktulose a jejich směsí pomocí *Lactobacillus Acidophilus*. [*Fermentation of lactose/lactulose mixtures by Lactobacillus acidophilus.*] In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 202-206, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Březinová Belcredi N., Kopáček J., Prýma J., Marková J., **Paulíčková I.**, Ehrenbergerová J.: Innovative usage of the spring barley gene resources. [*Netradiční využití genetických zdrojů jarního ječmene.*] In: 18th EUCARPIA Genetic Resources Section Meeting May 23 - 26, 2007. Piešťany, Slovak Republic, Book of Abstracts, 75.

Dostalova J., Kadlec P., **Strohalm J.**, Culkova J., **Houska M.:** Application of high pressure treatment for preservation of germinated legumes. [*Ošetření vysokým tlakem jako metoda ochrany naklíčených luštěnin.*] High Pressure Research. 2007; 27(1): 139-142, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Dostálová J., Kadlec P., **Strohalm J.**, Culková J., **Houška M.:** Vliv vysokého tlaku na mikroflóru naklíčených luštěnin. [*Influence of high pressure treatment on the microflora of germinated legumes.*] In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 278-281, VÚPP 2007, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Erban V., Komárková E., Benada O., Synytsya A., Čopíková J.: *Pleurotus osteratus* as a potential source of prebiotics. [*Pleurotus osteratus jako potenciální zdroj probiotik.*] 4th International Medicinal Mushroom Conference, 23.9 – 24. 9. 2007, Ljubljana, Slovenia. In: International Journal of Medicinal Mushrooms. 2007; 9(3,4): 297-298, ISSN 1521-9437.

Erban V., Landfeld A., Houška M.: Aplikace prediktivní mikrobiologie pro kvantitativní hodnocení mikrobiálního rizika - demonstrace statistického přístupu. [*Application of predictive microbiology for microbial risk evaluation – a demonstration of statistical standpoint.*] In: Vědecký seminář Hodnocení rizika výskytu *Listeria*

monocytogenes v potravinách a prostředí výrobních podniků potravinářského průmyslu, SZÚ Praha, 31.5.2007. Sborník abstrakt, Praha 2007, 15

Gabrovská D., Rysová J., Gevaert J.: Gliadin daily intake. *[Denní příjem gliadinu.]* In: M.Stern, Proceedings of 21st Meeting Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity. Triest, Italy, 28-30 September 2006, Verlag Wissenschaftliche Scripten, 67-72, ISBN:978-3-937524-54-2.

Hanák P., Šturm F., Gabrovská D., Tomková K., Rysová J., Nesládková K., Hušková M.: ELISA soupravy pro stanovení alergenních složek potravin. *[ELISA kits for determination of food allergens.]* In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 136-139, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Heroldova M., Kucera P., Vavrova H., Kankova J., Hrnčirova J., Voriskova A., **Houska M., Strohm J.:** High pressure treatment of food and allergenicity. *[Ošetření potravin vysokým tlakem a jejich alergenicita.]* Allergy. 2007; 62: 363-363 Suppl. 83, ISSN 0105-4538

Holasová M., Fiedlerová V., Gabrovská D., Gřesová P., Houška M., Loučková K., Mašková E., Paulíčková I., Průchová J., Strohm J.: Změny obsahu vybraných vitaminů a hygienické a senzorické jakosti naklíčených zrn pšenice ošetřených vysokým tlakem. *[Changes of selected vitamins and hygienic and sensory quality of germinated wheat treated by high pressure pasteurisation.]* In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 215-218, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Houška M.: Nové technologie konzervace potravin. *[New technologies of food preservation.]* Plenární vyzvaná přednáška na konferenci Procesní a zpracovatelská technika 2007, Fakulta strojní ČVUT, Praha, 14. září 2007. In: Sborník plných textů (CD-ROM). ISBN 978-80-01-03882-6.

Houška M.: HPP Processed apple-broccoli drink. *[Jablečno-brokolicevá šťáva ošetřená vysokým tlakem.]* Food & Beverages International. April 2007, 36.

Kadlec P., Dostalova J., Culkova J., **Houska M., Strohm J.:** Microorganisms baroinactivation of germinated mung bean (green gram) seeds. *[Inaktivace mikroorganismů v naklíčených fazolích Mungo vysokým tlakem.]* High Pressure Research. 2007; 27(1): 133-138, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Kmínková M., Prošková A., Kučera J.: Ověření imunochemické metody Western blot pro identifikaci alergenů soji. *[Verification of Western Blot method for identification of soya-bean allergens.]* In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 59 -62, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Komárková E., Erban V., Míčková K., Synytsya A., Čopíková J.: Prebiotics from *Pleurotus ostreatus* and *Pleurotus eryngii*. *[Prebiotika z Pleurotus ostreatus a Pleurotus eryngii.]* 4th International Medicinal Mushroom Conference, 23.9 – 24. 9. 2007, Ljubljana, Slovenia. In: International Journal of Medicinal Mushrooms. 2007; 9: 208-209, ISSN 1521-9437.

Komárková E., Plch J., Erban V.: Smetanové kultury jako perspektivní probiotikum. [*Cream cultures as perspective probioticum.*] In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 268-269, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Kováříková E., Erban V.: Probiotika – přátelé nejbližší. [*Probiotics – our intimate friends.*] Výživa a potraviny. 2007; 62(6): 153-155, ISSN 1211-846X.

Paulíčková I., Adámek L., Vavreinová S.: Produkty zpracování zelí hlávkového červeného. [*Products of processing of red cabbage.*] In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 358-361, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Paulíčková I., Březinová Belcredi N., Ehrenbergerová J., Fiedlerová V., Gabrovská D., Holasová M., Kopáček J., Melišová L., Pinkrová J., Vaculová K., Winterová R.: Zelená hmota ječmene jako možný zdroj biologicky aktivních látek. [*Barley grass as a potential source of some biological active substances.*] In: Sborník příspěvků XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007. Edit.: Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J., VÚPP, Praha 2007, 331-335, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Paulíčková I., Ehrenbergerová J., Fiedlerová V., Gabrovská D., Havlová P., Holasová M., Kopáček J., Pinkrová J., Vaculová K., Winterová R.: Barley green matter as a potential source of some nutritional substances. [*Zelená hmota ječmene jako možný zdroj výživových látek.*] Ann. Nutr. Metab. 2007; 51(1): 144, ISSN 0250-6807.

Perlín C.: Cibetová káva. [*Civet cat's coffee.*] Výživa a potraviny. 2007; 62(5): 136, ISSN 1211-846X.

Perlín C., Mihulka S.: Historie mlýnskopekárenského oboru. [*History of milling and bakery industry.*] Ročenka Pekař a cukrář. 2007; 51-53, ISSN 1213-2411.

Pinkrová J., Boháčenko I., Paulíčková I., Paprštejn F.: Předběžné analytické a senzorické hodnocení odrůd slivoní. [*Preliminary analytical and sensory assessment of the plum varieties.*] Vědecké práce ovocnářské. 2007; 20: 121-128, ISSN 0375-4871.

Psota V., Boháčenko I., Chmelík J., Hartmann J.: Comparison of GFFF and LALLS methods for determination of large and small starch granules in spring barley braun (Hordeum vulgare L). [*Srovnání metod GFFF a LALLS pro stanovení velkých a malých škrobových zrn v jarním ječmeni (Hordeum vulgare L).*] Brewing Science. March/April, 2007, 60-62.

Schenkova N., Sikulova M., Jelenikova J., Pipek P., Houska M., Marek M.: Influence of high isostatic pressure and papain treatment on the quality of beef meat. [*Vliv působení vysokého tlaku a ošetření papainem na kvalitu hovězího masa.*] High Pressure Research. 2007; 27(1): 163-168, ISSN Print: 0895-7959 ISSN Online: 1477-2299.

Strohalm J., Průchová J., Totušek J., Tříška J., Perlín C., Gřesová P., Loučková K., Houska M.: Tlakově ošetřené zeleninové šťávy na českém trhu. [*High pressure processed vegetable juices on the Czech market.*] Výživa a potraviny. 2007; 62(5): 137-138, ISSN 1211-846X.

Vaculová K., Gabrovská D.: **Najde se na našich polích místo pro potravinářský ječmen?** [*Is there some place for food-stuff barley in our fields?*] Úroda. 2007; 55(2): 43-45, ISSN: 0139-6013.

Elektronické publikace

Holasová M., Fiedlerová V., Špicner J. (Ed.): **Sborník příspěvků. XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin.** [*XXXVIIIth Symposium on new directions in food production and evaluation.*] 21.-23.5.2007, Skalský Dvůr, VÚPP, Praha 2007, 401 stran, ISSN 1802-1433 (CD-ROM).

Perlín C., Špicner J. (Ed.): **Sborník příspěvků ze semináře ke Světovému dni výživy.** [*Proceedings of World Food Day Seminář.*] 17.10.2007, Ministerstvo zemědělství, Praha 2007, 186 stran (CD-ROM).

Přednášky, Prezentace

Beran M., Urban M., Adamek L., Jandusik L., Spevacek J.: Applications of mushroom chitosans in medical biomaterials. [*Využití chitosanů z hub v lékařských biomateriálech.*] April 11 - 17, 2007. Tissue Engineering and Development Biology. Salt Lake City, Utah, USA.

Beran M., Molik P., Urban M., Gabrovská D., Rysová J., Klubal R.: Heat-induced denaturation, aggregation and changes of immunoreactivity of milk proteins. [*Tepelná denaturace, srážení a změny imunoreaktivity mléčných bílkovin.*] World Allergy Congress 2007. 2-6 December 2007. Bangkok. Thailand.

Erban V.: **Jak listérie dokážou přežít a co s tím?** [*How Listeria are able survive and what to do.*] Výroční konference Komise potravinářské mikrobiologie Československé společnosti mikrobiologické, Třešť, 28.-30.5 2007.

Erban V.: **Lyofilizace z pohledu konzervace kultur.** [*Lyophilisation from the point of view culture conservation.*] 24. Kongres československé společnosti mikrobiologické, Liberec, 2.-5.10.2007.

Gabrovská D., Němečková I., Roubal P., Rysová J., Paulíčková I., Ouhrabková J., Vaculová K.: Application of naked barley and naked oat into various foods. [*Použití loupáného ječmene a loupáného ovsa v potravinách.*] Functional Foods in Europe - International Developments in technology and Health, May 9 -11, 2007, Hotel Hilton Portomaso, Malta.

Gabrovská D., Rysová J., Paulíčková I., Prokeš J., Škach J.: Gliadin-gluten free beer: a new chance for celiacs? [*Pivo bez gliadinu-glutenu: nová možnost pro celiaky?*] 22nd Meeting Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity, 27.-29.9.2007, Trinity College Dublin, Ireland.

Gabrovská D., Rysová J.: **Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezlepkovou dietu.** [*Evaluation of food safety for gluten-free diet.*] 2. Fórum celiaků, 19.5.2007, ÚMČ Praha 8.

Holasová M., Macháčková M., Perlín C., Vavreinová S.: Problematika databází složení potravin v ČR. [*Food composition database program in the Czech Republic.*] Seminář ke Světovému dni výživy, MZe ČR, 17.10.2007.

Houška M. a kol.: Využití vysokotlaké pasterace v praxi. [*Use of high pressure pasteurization in practice.*] Fyzikální čtvrtky, Katedra fyziky FEL-ČVUT, Praha, 8.3. 2007 (přednáška umístěna na intranet ČVUT).

Komárková E., Plch J., Erban V.: Charakterizace smetanových kultur z probiotického hlediska. [*Characterization of cream cultures from probiotic point of view.*] Výroční konference Komise potravinářské mikrobiologie Československé společnosti mikrobiologické, Třešť, 28.-30.5 2007.

Komárková E., Plch J., Erban V.: Synbiotika na základě cereálních extraktů. [*Synbiotics based on cereal extracts.*] II. symposium Společnosti pro probiotika a prebiotika, 18. dubna 2007, Praha.

Kováříková E., Erban V.: Výběr potenciálních probiotik na základě fyziologických charakteristik in vitro. [*Selection of potential probiotics on the basis of physiological characteristics in vitro.*] 24. kongres československé společnosti mikrobiologické, Liberec, 2.-5.10.2007, Sborník příspěvků, 170.

Matoulek M., Kýhos K., Slabá Š., Housová J., Vavreinová S., Svačina Š.: Srovnání standardní snídani s novou potravinou na bázi vaječného bílku. [*The standard breakfast in comparison with a new food on the egg-white basis.*] Kongres Obezitologie 2007, Česká obezitologická společnost, Plzeň, 18.-20.10.2007.

Paulíčková I., Adámek L., Gabrovská D., Vavreinová S.: Rutin - effective component of functional foods. [*Rutin – účinná složka funkčních potravin.*] Functional Foods in Europe - International Developments in technology and Health, May 9 -11, 2007, Hotel Hilton Portomaso, Malta.

Perlín C., Dostálová J.: Kvalita potravin. [*Food quality.*] 13. tématická konference SPV, Pardubice, 7.11.2007.

Perlín C., Prugar J.: Biopotraviny z pohledu výrobců a spotřebitelů. [*Organic food from producers and consumers point of view.*] Potravinový úterek ČSP, Novotného lávka, Praha 31.1.2007.

Perlín C., Ševčík J.: Současný stav výživové a potravinové politiky státu. [*Present state of governmental nutrition and food policy in the Czech Republic.*] 13. tematická konference SPV, Pardubice, 6.11.2007.

Perlín C.: Databáze chemického složení potravin. [*Databases of chemical composition of food.*] Seminář SPV Výživová a potravinová politika, 3.LF UK Praha, 14.11.2007.

Perlín C.: Potravinové databáze a tabulky. [*Food composition databases and food tables.*] Postgraduální školení v obezitologii. Endokrinologický ústav Praha, 23.5.2007.

Perlín C.: Potravinové databáze a tabulky. Postgraduální školení v obezitologii. [*Food composition databases and food tables.*] Endokrinologický ústav Praha, 12.12.2007.

Perlín C.: Vliv technologických postupů na jakost potravin a pokrmů. [*Influence of food processing on the quality of food and dish.*] Seminář pro dietní sestry. FN Vinohrady, 13.3.2007.

Šetinová I, Havranová M, Danková E, Honzová S., Heroldová M., Kucera P., **Houška M., Strohalm J.: Diagnostické možnosti, senzitivita a profil senzibilizace u břízových alergiků s projevy oas na jablko a mrkev.** [*Diagnostics and sensitivity and sensibilisation profiles at birch allergic patients with oral allergic syndrome occurrence.*] SSAKI Trnava 2007 (Sjezd české a slovenské alergologické společnosti).

Ševčík J., **Perlín C.: Připomínky členů SPV k výživové politice státu.** [*Mentions of Czech Nutrition Society members to the governmental nutrition policy.*] Seminář SPV Výživová a potravinová politika, 3. LF UK Praha, 14.11.2007.

Vavreinová S., Kýhos K., Ouhrabková J., Strohalm J., Novotná P., Winterová R., Svačina Š., Matoulek M., Málková I.: Bezpečné a kvalitní potraviny k podpoře snižování nadváhy. [*Safety and quality foods for obesity control.*] Kongres Obezitologie 2007, Česká obezitologická společnost, Plzeň, 18.-20.10.2007.

3.3.2. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni

Při řešení výzkumných projektů a úkolů ústav spolupracuje s:

1. institucemi typu výzkumných ústavů a vysokých škol:

- Agritec, s.r.o.
- Česká zemědělská univerzita v Praze, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů, Technická fakulta
- Chmelařský Institut, s.r.o.
- Fakultní nemocnice Hradec Králové
- IKEM - Institut klinické a experimentální medicíny Praha
- Immunotech, a.s.
- Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický Vodňany
- Masarykova univerzita Brno, Lékařská fakulta
- Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Agronomická fakulta, Zahradnická fakulta
- Mikrobiologický ústav AV ČR
- MILCOM, a.s. (Výzkumný ústav mlékařský)
- Oseva PRO, s.r.o.
- Potravinářská komora ČR
- Sdružení celiaků ČR
- Státní zdravotní ústav
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Universita Karlova Praha, 1. lékařská fakulta
- Ústav analytické chemie AV ČR

- Ústav ekologie krajiny AV ČR
- Ústav zemědělských a potravinářských informací
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Fakulta potravinářské a biochemické technologie
- Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy, s.r.o.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s.r.o.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.
- Výzkumný ústav včelařský, s.r.o.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i.
- Výzkumný ústav zemědělské techniky, v.v.i.
- Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.
- Zemědělský výzkumný ústav Kroměříž, s.r.o.

2. podnikatelskými subjekty:

- AMR AMARANTH a.s.
- Beskyd Fryčovice, a.s.
- Jizerské pekárny, spol. s r.o.
- Parenteral, a.s.
- PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
- Rudolf Jelínek a.s., Vizovice
- Zámecké sady Chrámce

V roce 2007 z intenzivněla spolupráce s Potravinářskou komorou ČR, zejména v rámci České technologické platformy pro potraviny.

3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti

V rámci 6. RP EU v roce 2007 byl v ústavu řešen jeden projekt, Novel Processing Methods for Production and Distribution of High-Quality and Safe Foods.

Celkem 29 výzkumných pracovníků se účastnilo 18 zahraničních odborných akcí.

Ústav navštívilo 28 zahraničních návštěvníků.

6 pracovníků působí v mezinárodních radách a komisích :

- Asociace pracovníků tlakových zařízení
- Eucarpia-Evropská asociace pro výzkum rostlin
- Komise D1 Food Storage v mezinárodním institutu chlazení
- Komise pro zdravé potraviny a krmiva OECD
- Redakční rada časopisu Food Science
- Redakční rada časopisu International Journal of Food Properties
- Redakční rada časopisu Journal of Food Engineering.

Zahraniční cesty související s hlavní činností

Stát	Akce	Počet účastníků	Počet dnů
Maďarsko	Kontrolní schůzka řešitelů projektu 6.RP	3	5
Irsko	Jednání o spolupráci s firmou Carbery	1	3
USA	Conference“ Tissue Engineering and Development Biology	2	7
Malta	International Symposium on Functional Foods in Europe	2	5
Slovensko	Jednání o spolupráci v rámci tvorby NDSP	2	1
Srbsko	EuroFIR WP3	1	3
Francie	Kontrolní schůzka řešitelů projektu 6.RP	3	5
Francie	Zasedání komise OECD	1	4
Velká Británie	Kurz Novel Processing methods	1	4
Francie	10th European Nutrition Conference	1	6
Čína	22.světový kongres chlazení	1	8
Slovinsko	4th International Medicinal Mushroom Conference	2	7
Irsko	22th Meeting of the Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity	2	4
Španělsko	EuroFIR meeting	2	4
Slovensko	Zaškolení v rámci tvorby NDSP	1	5
Izrael	Jednání o bilaterální spolupráci (NM Tureček)	1	5
Velká Británie	Fi Europe 2007 a Ni Europe 2007	2	3
Belgie	Setkání představitelů výzkumných organizací	1	1
Thajsko	World Allergy Kongres 2007	2	8

3.4. Hodnocení další činnosti

V rámci další činnosti byly realizovány 4 úkoly s následným interním označením.

Číslo projektu	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
interní	Celkem	1022
23701	Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů	674
23702	Zajištění činnosti technické pracovní skupiny (TPS)	140
23703	Národní databáze složení potravin (NDSP)	166
23704	Světový den výživy	42

Úkolem „23701“ je dlouhodobě úspěšně udržována sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů. Úkol „23702“ souvisí s problematikou IPPC a byl rovněž zajišťován pro MZe několik let. Rokem 2007 skončil. V roce 2007 bylo na základě skutečnosti, že ČR je v EU jedinou zemí, která nemá NDSP rozhodnuto o sestavení této databáze a úkolem byl

pověřen ÚZPI a VÚPP, v.v.i. . Práce na úkolu započaly v červnu 2007. Díky finanční podpoře tohoto úkolu z MZe bylo možné zapojit ČR do sítě excellence **EUROFIR**.

Organizační zajištění semináře Světový den výživy se stává tradičním úkolem ústavu.

3.5. Hodnocení jiné činnosti

Na jiné činnosti měl největší podíl pronájem nebytových prostor, dále provádění chemických, biochemických, mikrobiologických a senzorických analýz, stanovení fyzikálních vlastností potravin a vývoj receptur, zejména pro speciální výživu.

3.6. Ostatní činnosti ústavu

3.6.1. Pedagogická činnost

V rámci **pedagogické činnosti** spolupracuje dlouhodobě ústav s VŠCHT, ČVUT a ČZU jednak přednáškovou činností, jednak formou vedení či konzultací diplomových a disertačních prací. Jeden pracovník ústavu přednáší na 3.LF UK v Praze.

3.6.2. Vzdělávací činnost

V rámci vzdělávací činnosti ústav pořádal nebo se podílel na pořádání akcí :

- Seminář „*Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravin*“, Praha, březen 2007
- *XXXVIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin*, Skalský Dvůr, květen 2007 (podíl)
- Seminář „*Hodnocení rizika výskytu Listeria monocytogenes v potravinách a prostředí výrobních podniků potravinářského průmyslu*“, Praha, “ květen 2007
- *Seminář pro pacienty trpící celiakií*, Praha, září 2007

V rámci vzdělávací činnosti vystoupili pracovníci ústavu na specializovaných akcích :

- *2. Fórum celiaků*, Praha, květen 2007 (Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezlepkovou dietu)
- *Seminář pro dietní sestry*. Praha, březen 2007(Vliv technologických postupů na jakost potravin a pokrmů)
- *Postgraduální školení v obezitologii*. Praha, květen, prosinec 2007(Potravinové databáze a tabulky).

3.6.3. Poradenská činnost

Nedílnou součástí činnosti ústavu je **poradenská činnost**. Specialisté ústavu provádějí průběžně konzultační činnost a poradenské služby, odpovídající problematice řešené na jednotlivých pracovištích, pro zájemce z průmyslu i podnikatelské oblasti. Konzultace malého rozsahu jsou poskytovány bezúplatně. Rozsáhlá poradenská činnost je v oblasti integrované prevence a omezení znečištění (IPPC). Odborníci ústavu jsou zapojeni do informačního systému Ústavu zemědělských a potravinářských informací INFOPULT, který zprostředkovává odpovědi na dotazy široké veřejnosti.

3.6.4. Činnost v národních orgánech

Odborné znalosti pracovníků ústavu jsou uplatňovány rovněž v **činnosti národních orgánů**: Celostátní výbor České společnosti biotechnologické, Česká potravinářská společnost, Česká společnost chemická, odborná skupina „Kvasná chemie a bioinženýrství“, Česká společnost chemická, odborná skupina „Reologie“, Česká společnost chemická, odborná skupina pro potravinářskou a agrikulturní chemii, Česká technologická platforma pro potravinový představitel priority Kvalita potravin Český komitét pro potravinářské vědy a technologie, Český národní komitét pro spolupráci s Mezinárodním ústavem chladírenským (při MPO), ,

GAČR - oborová komise č. 5 - Zemědělské vědy, Hodnotící komise MZe pro udělení ocenění za mimořádné výsledky ve výzkumu a vývoji, Hodnotitelské komise a programové rady podprogramů a programů MZe, Komise pro státní závěrečné zkoušky na 3.LF UK, Komise pro terminologický slovník ČAZV, Meziresortní komise pro řešení jodového deficitu, Oborová skupina pro potravinářství při Výzkumném ústavu odborného školství, Odbor potravinářské technologie a techniky ČAZV, Odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin ČAZV, Předsednictvo ČAZV, Představenstvo Agrární komory Praha, Rada ČAZV, Redakční rada časopisu Výživa a potraviny, Skupina obilovin, olejnin a škrobu MZe, Společnost pro výživu - Výbor pražské a středočeské pobočky, Státní zkušební komise pro obhajobu doktorských prací v oboru Stavba výrobních strojů a zařízení, úsek chemických a potravinářských strojů, Státní zkušební komise pro Státní závěrečné zkoušky studijního oboru Stroje a zařízení pro chemický, potravinářský a spotřební průmysl, Vědecká rada FPBT VŠCHT, Vědecká rada TF ČZU, Zkušební komise FPBT VŠCHT pro obhajoby diplomových prací v oboru chemie

4. Hospodaření ústavu v r. 2007

Veškeré údaje týkající se hospodaření a majetku ústavu jsou uvedeny ve Zprávě auditora (příloha 2). Ta rovněž obsahuje výrok auditora k účetní závěrce.

5. Závěr

Výroční zpráva 2007 byla zpracována, projednána a předložena v souladu s ustanovením § 30 zákona 341/2005 Sb.

Dozorčí rada projednala zprávu dne 19.6.2008.

Rada instituce projednala a schválila zprávu dne 23. 6. 2008.

6. Přílohy

Příloha č.1 Stanoviska a doporučení dozorčí rady

Příloha č.2 Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2007

Příloha č.3 Zpráva nezávislého auditora o ověření výroční zprávy

Příloha 1

Zásadní vyjádření, stanoviska a doporučení dozorčí rady
k činnosti VÚPP, v.v.i. v průběhu r. 2007

Zásadní vyjádření, stanoviska a doporučení dozorčí rady k činnosti VÚPP, v.v.i. v průběhu r. 2007

Dozorčí rada se průběhu roku 2007 vyjadřovala především k vnitřním předpisům organizace a k otázkám hospodaření, konkrétně:

- jednací řád DR;
- organizační řád VÚPP, v.v.i. (doporučeny úpravy);
- vnitřní mzdový předpis; volební řád Rady VÚPP, v.v.i.;
- pravidla pro hospodaření s fondy VÚPP, v.v.i.;
- výsledky hospodaření organizace v roce 2006;
- plán příjmů VÚPP, v.v.i. na rok 2007 (DR požádala o detailnější zdůvodnění a úpravu v členění na jednotlivé činnosti vč. návrhu vedení na pokrytí možných ztrát);
- návrh aktivit organizace a jejich rozsah v roce 2007 (DR vzala na vědomí a požádala o upřesnění objemu zisku z jiné činnosti, současně DR doporučila vedení VÚPP, v.v.i. zapojení organizace do 7. rámcového programu a vyvinutí úsilí pro zajištění dalších finančních prostředků pro činnost instituce);
- přehled nájemních smluv pro rok 2007 (DR doporučila vedení ústavu nalezení vhodných nájemců k pronajmutí volných prostorů, současně DR odsouhlasila uzavření dodatků ke všem stávajícím nájemním smlouvám dle paragrafu 2 odst. 5 zákona č. 341/2005 Sb. S ohledem na transformaci organizace na v.v.i.);
- návrh rozpočtu VÚPP, v.v.i. pro rok 2007 (DR vzala předložený návrh na vědomí s tím, že doporučila vedení instituce upřesnění finančního pokrytí všech činností VÚPP, v.v.i.);
- návrh výše odměn ředitele VÚPP, v.v.i. za období 1.1.-31.5. 2007;
- zpráva o hospodaření ústavu za rok 2006 jako příspěvkové organizace;
- roční zpráva o činnosti instituce za rok 2006;
- hospodaření VÚPP, v.v.i. v I. pololetí 2007;
- změny v rozpočtu VÚPP, v.v.i. pro rok 2007 (DR požádala o promítnutí navrhovaných úprav do kompletního rozpočtu pro rok 2007 a jeho následné projednání v Radě instituce včetně dílčích úprav);
- investiční záměry VÚPP, v.v.i. na období 2008 - 2010 (DR vzala plán investic na vědomí);
- hospodaření VÚPP, v.v.i. v období leden - říjen 2007 (DR vzala zprávu na vědomí a příznivě zhodnotila finanční situaci instituce);
- předpokládaný výsledek hospodaření v roce 2007 (DR vzala na vědomí);
- návrh rozpočtu VÚPP, v.v.i. pro rok 2008 včetně plánu investic (DR vzala na vědomí a doporučila dílčí úpravy v oblasti jiné činnosti a současně doporučila zvážení možnosti zapojení instituce do programu ISPROFIN);
- návrh další a jiné činnosti VÚPP, v.v.i. pro rok 2008;
- témata výzkumného záměru 2009-2013 (DR doporučila projednat téma „sledování klimatických změn a jejich dopadu na technologickou jakost potravinářských surovin“ v Radě instituce, současně vyjádřila souhlas s předloženými návrhy témat výzkumného záměru);
- nové pronájmy (DR vyslovila souhlas s uzavřením nájemních smluv na 2 místnosti firmě SAPERE, s.r.o. a s rozšířením pronájmu stávajícím nájemníkům);
- harmonogram zasedání dozorčích rad (DR odsouhlasila, že se bude řídit předloženým návrhem zřizovatele);
- DR doporučila zřizovateli přiznání odměny ředitele VÚPP, v.v.i. za období 1.6. - 31.12. 2007 v maximální výši).

Vyjádření k návrhu výroční zprávy

DR ve smyslu paragrafu 19 odst. 1 písm. i) zákona č. 341/2005 Sb. projednala návrh výroční zprávy a doporučila učinit následující úpravy:

- a) doplnit předložený návrh o zprávu nezávislého auditora
- b) doplnit předložený návrh o zásadní vyjádření, stanoviska a doporučení, která DR učinila v průběhu roku 2007 (za tímto účelem DR doporučila využít část 4. zprávy o činnosti DR za rok 2007)
- c) blíže konkretizovat jednotlivé činnosti instituce a jejich výsledky, včetně spolupracující s jinými organizacemi - DR doporučila vycházet ze standardního formátu ročenky instituce.

DR současně ocenila výsledky dosažené institucí v roce 2007, zejména v oblasti výzkumné činnosti (v popředí hodnocení zemědělského výzkumu) a hospodářské (kladný celkový hospodářský výsledek).

Příloha č. 2

Zpráva nezávislého auditora
(ověření účetní závěrky veřejné výzkumné organizace)

Zpráva nezávislého auditora

Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona ČNR 254/2000Sb. o auditorech a Komore auditorů České republiky, číslo osvědčení KA ČR 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo osvědčení KA ČR 520, ověřil účetní závěrku veřejné výzkumné organizace:

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1258, 102 31 Praha 10
IČO: 00027022

za období od 1. 1. 2007 do 31. 12. 2007

Ověřili jsme přiloženou účetní závěrku veřejné výzkumné organizace Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. tj. rozvahu k 31.12.2007, výkaz zisku a ztráty za období od 1.1.2007 do 31.12.2007.

Odpovědnost statutárního orgánu účetní jednotky za účetní závěrku

Za sestavení a věrné zobrazení účetní závěrky v souladu s českými účetními předpisy odpovídá statutární orgán veřejné výzkumné organizace Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.. Součástí této odpovědnosti je navrhnout, zavést a zajistit vnitřní kontroly nad sestavováním a věrným zobrazením účetní závěrky tak, aby neobsahovala významné nesprávnosti způsobené podvodem nebo chybou, zvolit a uplatňovat vhodné účetní metody a provádět dané situaci přiměřené účetní odhady.

Odpovědnost auditora

Naší úlohou je vydat na základě provedeného auditu výrok k této účetní závěrce. Audit jsme provedli v souladu se zákonem o auditorech a Mezinárodními auditorskými standardy a souvisejícími aplikačními doložkami Komory auditorů České republiky. V souladu s těmito předpisy jsme povinni dodržovat etické normy a naplánovat a provést audit tak, abychom získali přiměřenou jistotu, že účetní závěrka neobsahuje významné nesprávnosti.

Audit zahrnuje provedení auditorských postupů, jejichž cílem je získat důkazní informace o částkách a skutečnostech uvedených v účetní závěrce. Výběr auditorských postupů závisí na úsudku auditora, včetně posouzení rizik, že účetní závěrka obsahuje významné nesprávnosti způsobené podvodem nebo chybou. Při posuzování těchto rizik auditor přihlédně k vnitřním kontrolám, které jsou relevantní pro sestavení a věrné zobrazení účetní závěrky. Cílem posouzení vnitřních kontrol je navrhnout vhodné auditorské postupy, nikoli vyjádřit se k účinnosti vnitřních kontrol. Audit též zahrnuje posouzení vhodnosti použitých účetních metod, přiměřenosti účetních odhadů provedených vedením i posouzení celkové prezentace účetní závěrky.

Domníváme se, že získané důkazní informace tvoří dostatečný a vhodný základ pro vyjádření našeho výroku.

Výrok zní : BEZ VÝHRAD

Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv, pasiv a finanční situace veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31.12.2007 a nákladů, výnosů a výsledku jejího hospodaření za rok 2007 v souladu s českými účetními předpisy.

PKM Audit & Tax s.r.o.

U Tvrze 38

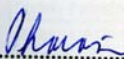
108 00 Praha 10

osvědčení o zápisu do seznamu auditorských
společností číslo 455

Ing. Václava Pekařová,

osvědčení o zápisu do seznamu auditorů číslo 520

Dne 28.4.2008


.....

PKM Audit & Tax s.r.o.

U tvrze 38, 100 00 Praha 10

DIČ: CZ27377563

tel.: 274 779 973, 274 784 816

e-mail: info@pkm-audit.cz

ROZVAHA		Úč NO
Zpracováno v souladu s vyhláškou č. 504/2002 Sb. ve znění pozdějších předpisů	k 31.12.2007 V korunách	Název, sídlo a právní forma účetní jednotky
	IĚO 00027022	Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. Radiová 7 102 31 Praha 10

AKTIVA		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
a		b		
A.	DLOUHODOBÝ MAJETEK	1	94 576 723	95 127 869
I.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	2	1 870 000	1 870 000
Dlouhod. nehmot. majetek	Software	3	671 867	847 009
	Ocenitelná práva	4	0	0
	Drobný dlouhod. nehmotný majetek	5	560 348	526 748
	Ostatní dlouhodobý nehmotný majetek 019	6	0	0
	Pořízení dlouhodobého nehmot. majetku	7	0	0
	Poskytnuté zálohy na dl. nehm. majetek 05	8	0	0
	NEHMOTNÝ DLOUHODOBÝ MAJETEK	9	3 102 215	3 243 757
II.	Pozemky 031	10	21 197 300	21 197 300
Dlouhodobý hmotný majetek	Umělecká díla a sbírky 032	11	399 868	399 868
	Stavby 021	12	72 422 041	72 422 041
	Samostat. movité věci a soubory movit. věcí	13	70 240 221	68 971 481
	Pěstitecké celky trvalých porostů 025	14	0	0
	Základní stádo a tažná zvířata 026	15	0	0
	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	16	2 723 900	2 510 556
	Ostatní dlouhodobý hmotný majetek 029	17	0	0
	Pořízení dlouhodobého hmotného majetku	18	672 350	5 262 860
	DLOUHODOBÝ HMOTNÝ MAJETEK	20	167 655 680	170 764 106
III.	Majetkové účasti v podnicích s rozhod. vlivem	21	0	0
Dlouhod. finanční majetek	Majetkové účasti v podnicích s podstat. vlivem	22	0	0
	Dlužné cenné papíry držené do splatnosti	23	0	0
	Půjčky podnikům ve skupině	24	0	0
	Ostatní dlouhodobé půjčky 067	25	0	0
	Ostatní dlouhod. finanční majetek 069	26	0	0
	Pořizovaný dl. finanční majetek	27	0	0
	DLOUHODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK	28	0	0
IV.	Oprávk. k nehmot. vysl. z výzkumu a vývoje	29	-1 870 000	-1 870 000
Oprávk. k dlouhod. majetku	Oprávk. k softwaru 073	30	- 541 967	- 597 466
	Oprávk. k ocenitelným právům 074	31	0	0
	Oprávk. k dlouhod. nehmot. majetku	32	- 560 348	- 526 748
	Ostatnímu dlouhodobému nehmot. majetku	33	0	0
	Oprávk. k stavbám 081	34	-16 671 907	-18 103 627
	Oprávk. k movitým věcem a souborům movit. v.	35	-53 813 050	-55 271 597
	Oprávk. k pěstit. celkům trvalých porostů 08	36	0	0
	Oprávk. k základ. stádu a tažn. zvířatům 086	37	0	0
	Oprávk. k drobn. dl. hmot. majetku 088	38	-2 723 900	-2 510 556
	Oprávk. k ostat. dl. hmot. majetku 089	39	0	0
	OPRÁVKY K DLOUHOD. MAJETKU	40	-76 181 172	-78 879 994

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
b				
KRÁTKODOBÝ MAJETEK		41	24 288 502	21 727 524
II. Zásoby	Materiál na skladě	42	444 526	455 424
	Materiál na cestě 119	43	0	0
	Nedokončená výroba 121	44	0	0
	Polotovary vlastní výroby	45	193 440	175 440
	Výrobky 123	46	0	0
	Zvířata 124	47	0	0
	Zboží 132	48	0	0
	Zboží na cestě	49	0	0
	Poskytnuté zálohy na zásoby z314	50	0	0
ZÁSoby		51	637 967	630 865
II. Pohledávky	Odběratelé	52	3 523 481	3 351 508
	Směnky k inkasu	53	0	0
	Pohledávky za eskontované cenné papíry	54	0	0
	Poskytnuté provozní zálohy	55	181 925	250 952
	Ostatní pohledávky	56	4 310	5 594
	Pohledávky za zaměstnanci 335	57	- 396	550
	Pohledávky za inst.socialního zab. a zdravot.	58	0	0
	Daň z příjmu 341	59	38 970	38 970
	Ostatní přímé daně 342	60	0	0
	Daň z přidané hodnoty 343	61	0	0
	Ostatní daně a poplatky 345	62	12 503	12 503
	Nároky na dotace a ost zúčtování se st.rozp.	63	0	0
	Nároky na dotace a ost zúčtování k úz.sam.c.	64	0	0
	Pohledávky za účastníky sdružení	65	0	0
	Pohledávky z pevných termínových operací	66	0	0
	Pohledávky z emitovaných dluhopisů	67	0	0
	Jiné pohledávky	68	107 151	122 151
	Dohadné účty aktivní 388	69	0	-2 781
	Opravná položka k pohledávkám 391	70	-1 337 695	- 484 886
POHLEDAVKY		71	2 530 248	3 294 562
III. Krátkodobý finanční majetek	Pokladna	72	146	86 729
	Ceniny 213	73	0	0
	Bankovní účty 221	74	0	17 352 385
	Majetkové cenné papíry k obchodování	75	0	0
	Dlužné cenné papíry k obchodování	76	0	0
	Ostatní cenné papíry	77	0	0
	Pořízení krátkodobého finančního majetku	78	0	0
	Peníze na cestě	79	20 422 206	266
KRÁTKODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK		80	20 422 353	17 439 381
IV. Jiná aktiva	Náklady příštích období 381	81	409 026	362 715
	Příjmy příštích období 385	82	288 906	0
	Kursově rozdíly aktivní 386	83	0	0
	JINÁ AKTIVA CELKEM	84	697 932	362 715
UHRN AKTIV		85	118 865 225	116 855 393

PASIVA		řad.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
a		b		
VLASTNÍ ZDROJE		86	114 784 646	113 268 055
1. Jména	Vlastní jmění	87	94 334 373	90 136 587
	Fondy	88	20 442 145	24 695 352
	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závaz	89	0	0
JMĚNÍ		90	114 776 518	114 831 940
2. Výsledek hospodaření	Účet výsledku hospodaření	91	0	2 206 210
	Hospodářský výsledek ve schvalovacím řízení	92	3 778 223	0
	Nerozděl. zisk, neuhrazena ztráta min. let	93	-3 770 096	-3 770 096
HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK		94	8 127	-1 563 885
CIZÍ ZDROJE		95	4 080 579	3 587 338
1.	Zákonné rezervy 941	96	0	0
	Dlouhodobé bankovní úvěry	97	0	0
2. Dlouhodobé závazky	Emitované dluhopisy	98	0	0
	Závazky z pronájmu 954	99	0	0
	Dlouhodobé přijaté zálohy 955	100	0	0
	Dlouhodobé směnky k úhradě 958	101	0	0
	Dohadné účty pasivní 389	102	0	0
	Ostatní dlouhodobé závazky 959	103	0	0
DLOUHODOBÉ ZÁVAZKY		104	0	0
3. Krátkodobé závazky	Dodavatelé	105	278 252	722 910
	Směnky k úhradě	106	0	0
	Přijaté zálohy	107	393 233	415 798
	Ostatní závazky	108	33 544	25 922
	Závazky k zaměstnancům	109	874 462	1 192 864
	Ostatní závazky vůči zaměstnancům 333	110	74 951	74 290
	Záv. k instit. soci. zabezp. a zdravot. pojištění	111	1 665 081	746 547
	Daň z příjmu 341	112	0	0
	Ostatní přímé daně 342	113	716 154	249 099
	Daň z přidané hodnoty 343	114	36 602	131 291
	Ostatní daně a poplatky 345	115	100	320
	Záv. ze vztahu ke st. rozpočtu 346	116	0	0
	Záv. ze vztahu k rozp. org. územ. sam. celk.	117	0	0
	Závazky z upsaných nesplacených cenn. pap. a vk	118	0	0
	Závazky k účastníkům sdružení 368	119	0	0
	Závazky z termínových operací	120	0	0
	Jiné závazky 379	121	8 200	12 000
	Dlouhodobé bankovní úvěry 951	122	0	0
	Krátkodobé bankovní úvěry 231	123	0	0
	Eskontní úvěry	124	0	0
	Emitované krátkodobé dluhopisy	125	0	0
	Vlastní dluhopisy	126	0	0
	Dohadné účty pasivní	127	0	16 295
	Ostatní krátkodobé finan. výpomoci	128	0	0
KRÁTKODOBÉ ZÁVAZKY		129	4 080 579	3 587 338
4. Jiná pasiva	Výdaje příštích období 383	130	0	0
	Výnosy příštích období 384	131	0	0
	Kursově rozdíly pasivní 387	132	0	0
PŘECHODNÉ ÚČTY PASIVNÍ		133	0	0
ÚHRN PASIV		134	118 865 225	116 855 393

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné

Okamžik sestavení:

28 -04- 2008

za sestavení:

Telefon:



VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i.
 Radiová 7, 102 31 Praha 10, tel.: 296 792 111
 IČ: 00027022 DIČ: CZ00027022 (2)

Dle vyhlášky 504/2002Sb. VÝKAZ ZISKÙ A ZTRÁT ve znění pozdějších předpisů pro veřejné výzkumné instituce						
k 31.12.2007 (v korunách)				Úč NO Název, sídlo a právní forma účetní jednotky		
IČO 00027022				Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. Radiová 7 102 31 Praha 10		
Ozn.	Název ukazatele	Čís. řad.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
A. NÁKLADY						
A.	Náklady	1	34796136	1 000 047	3554982	39351165
I.	Spotřebované nákupy celkem	2	4828493	88 266	819026	5735785
	1 Spotřeba materiálu	3	3192042	88 266	23522	3303830
	2 Spotřeba energie	4	480021	0	406202	886223
	3 Spotřeba ostat. nesklad. dodavek	5	1156429	0	389301	1545731
	4 Prodane zboží	6	0	0	0	0
II.	Služby celkem	7	6031734	222 715	551450	6805899
	5 Opravy a udržování exter. služb	8	1255861	23 571	24619	1304051
	6 Cestovné	9	627493	71 347	9936	708778
	7 Náklady na reprezentaci	10	8063	1 063	11702	20829
	8 Ostatní služby	11	4140316	126 732	505191	4772239
III.	Osobní náklady celkem	12	20192609	689 066	1543930	22425605
	9 Mzdové náklady	13	14481180	517 851	1134749	16133780
	10 Zákonné sociální pojištění	14	5078828	164 311	385988	5629127
	11 Ostatní sociální pojištění	15	0	0	0	0
	12 Zákonné sociální náklady	16	632601	6 904	23193	662698
	13 Ostatní sociální náklady	17	0	0	0	0
IV.	Daně a poplatky celkem	18	163204	0	16423	179627
	14 Dan silniční	19	0	0	4155	4155
	15 Dan z nemovitostí	20	0	0	11068	11068
	16 Ostatní neprím. daně a poplat.	21	163204	0	1200	164404
V.	Ostatní náklady celkem	22	1592319	0	4787	1597106
	17 Smluvní pokuty a úroky z prod.	23	0	0	0	0
	18 Ostatní pokuty a penále	24	3135	0	0	3135
	19 Odpis nedobytné pohledávky	25	262810	0	0	262810
	20 Úroky	26	0	0	0	0
	21 Kursové ztráty	27	44645	0	2239	46884
	22 Dary	28	0	0	0	0
	23 Manka a škody	29	3963	0	0	3963
	24 Jiné ostatní náklady	30	1277765	0	2547	1280313
VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba rezerv a	31	1987776	0	619367	2607143
	25 Odpisy dl. hmot. a nehmot. majetku	32	6140586	0	619367	6759953
	26 Zůstatková cena prod. majetku	33	0	0	0	0
	27 Prodané cenné papíry v pořiz.c	34	0	0	0	0
	28 Prodaný materiál	35	0	0	0	0
	29 Tvorba zákonných rezerv	36	0	0	0	0
	30 Tvorba opravných položek	37	-4152809	0	0	-4152809
VII.	Poskytnuté příspěvky celkem	38	0	0	0	0
	31 Poskytnuté příspěvky zúčtované mezi	39	0	0	0	0
	32 Poskytnuté příspěvky	40	0	0	0	0
VIII.	Daň z příjmů celkem	41	0	0	0	0
	33 Dodatečné odvody daně z příjmu	42	0	0	0	0
	Náklady celkem	43	34796136	1 000 047	3554982	39351165

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
B. VÝNOSY						
B.	Výnosy	44	33473483	1 000 050	7083843	41557376
I.	Tržby za vlastní výroby	45	813090	326 050	6906813	8045953
	1 Tržby za vlastní výroby	46	0	0	0	0
	2 Tržby z prodeje služeb	47	813090	326 050	6906813	8045953
	3 Tržby za zboží	48	0	0	0	0
II.	Změny stavu vnitroorg. zásob celkem	49	-18000	0	0	-18000
	4 Změna stavu nedokonč. výroby	50	0	0	0	0
	5 Změna stavu polotovaru	51	-18000	0	0	-18000
	6 Změna stavu výrobku	52	0	0	0	0
	7 Změna stavu zvířat	53	0	0	0	0
III.	Aktivace celkem	54	18000	0	0	18000
	8 Aktivace materiálu a zboží	55	0	0	0	0
	9 Aktivace vnitropodnik. služeb	56	0	0	0	0
	10 Aktivace dl. nehm. majetku	57	0	0	0	0
	11 Aktivace dl. hmot. majetku	58	18000	0	0	18000
IV.	Ostatní výnosy celkem	59	565392	0	2115	567508
	12 Smluvní pokuty a prodlení	60	6129	0	1393	7522
	13 Ostatní pokuty a penále	61	0	0	0	0
	14 Platby za odepsané pohledávky	62	0	0	0	0
	15 Uroky	63	8463	0	0	8463
	16 Kursové zisky	64	0	0	0	0
	18 Zúčtování fondů	65	368713	0	0	368713
	17 Jiné ostatní výnosy	66	182087	0	722	182810
V.	Tržby z prodeje majetku, zčl. rezerv a opr. pol.	67	0	0	174914	174914
	19 Tržby z prodeje majetku	68	0	0	174489	174489
	20 Tržby z prodeje cenných papírů	69	0	0	0	0
	21 Tržby z prodeje materiálu	70	0	0	425	425
	22 Výnosy z krátkodobého finančního majetku	71	0	0	0	0
	23 Zúčtování zákonných rezerv	72	0	0	0	0
	24 Zúčtování opravných položek	73	0	0	0	0
	25 Přijaté příspěvky zúčtované mezi org. sl.	74	0	0	0	0
	26 Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	75	0	0	0	0
VI.	Přijaté příspěvky celkem	76	0	0	0	0
	27 Přijaté příspěvky	77	0	0	0	0
	28 Přijaté členské příspěvky	78	0	0	0	0
VII.	Provozní dotace celkem	79	32095000	674 000	0	32769000
	29 Provozní dotace	80	32095000	674 000	0	32769000
	Výnosy celkem	81	33473483	1 000 050	7083842	41557375
C.	Hospodářský výsledek před zdaněním	82	-1322653	3	3528860	2206210
	34 Dan z příjmu	83	0	0	0	0
D.	Hospodářský výsledek po zdanění	84	-1322653	3	3528860	2206210

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné
osoby:Podpis osoby odpovědné
za sestavení:

Okamžik sestavení:

28-04-2008

Telefon:



VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i.
 Radiová 7, 102 31 Praha 10, tel.: 296 792 111
 IČ: 00027022 DIČ: CZ00027022
 (2)

Příloha k účetní závěrce VÚPP, v.v.i. k 31. 12. 2007

Příloha je zpracována v souladu s Vyhláškou 504/2002 Sb., ve znění pozdějších předpisů, kterým se stanoví obsah účetní závěrky pro neziskové organizace, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání. Údaje přílohy vycházejí z účetních písemností účetní jednotky (účetní doklady, účetní knihy a ostatní účetní písemnosti) a z dalších podkladů, které má účetní jednotka k dispozici.

Příloha je zpracována za účetní období počínající dnem 1. ledna 2007 a končící dnem 31. prosince 2007.

Obsah přílohy

Obecné údaje

1. Popis účetní jednotky
2. Majetková či smluvní spoluúčast účetní jednotky v jiných společnostech
3. Zaměstnanci společnosti, osobní náklady
4. Poskytnutá peněžitá či jiná plnění

Používané účetní metody, obecné účetní zásady a způsoby oceňování

1. Způsob ocenění majetku
 - 1.1. Zásoby
 - 1.2. Ocenění hmotného a nehmotného dlouhodobého majetku vytvořeného vlastní činností
 - 1.3. Ocenění cenných papírů a majetkových účastí
 - 1.4. Ocenění příchovek a přírůstků zvířat
2. Způsob stanovení reprodukční pořizovací ceny
3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování
4. Opravné položky k majetku
5. Odpisování
6. Přepočty cizích měn na českou měnu
7. Stanovení reálné hodnoty majetku a závazků oceňovaných reálnou hodnotou

Doplňující údaje k Rozvaze a k Výkazu zisku a ztrát

1. Položky významné pro hodnocení majetkové a finanční situace společnosti
 - 1.1. Doměrky daně z příjmů za minulá účetní období
 - 1.2. Dlouhodobé bankovní úvěry
 - 1.3. Rozpis odloženého daňového závazku nebo pohledávky
 - 1.4. Rozpis přijatých dotací na investiční a provozní účely
2. Významné události po datu účetní závěrky
3. Doplňující informace o hmotném a nehmotném majetku
 - 3.1. Hlavní skupiny dlouhodobého hmotného majetku
 - 3.2. Hlavní skupiny dlouhodobého nehmotného majetku
 - 3.3. Dlouhodobý hmotný majetek pořízený formou finančního pronájmu
 - 3.4. Souhrnná výše majetku neuvedená v rozvaze
 - 3.5. Rozpis hmotného majetku zatíženého zástavním právem
 - 3.6. Přehled majetku s výrazně rozdílným tržním a účetním hodnocením
 - 3.7. Dlouhodobé majetkové cenné papíry a majetkové účasti
4. Vlastní kapitál
 - 4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát
 - 4.2. Základní kapitál
5. Pohledávky a závazky
 - 5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti
 - 5.2. Závazky po lhůtě splatnosti
 - 5.3. Údaje o pohledávkách a závazcích k podnikům ve skupině
 - 5.4. Údaje o pohledávkách a závazcích z titulu uplatnění zástavního a zajišťovacího práva
 - 5.5. Závazky nesledované v účetnictví a neuvedené v rozvaze
6. Rezervy
7. Výnosy z běžné činnosti
8. Výdaje vynaložené v průběhu účetního období na výzkum a vývoj.
9. Údaje o přeměnách

Výkaz cash flow

Obecné údaje

1. Popis účetní jednotky (II.1)

Obchodní firma : Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
(dále jen VÚPP, v.v.i.)

Sídlo: Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10 - Hostivař

Právní forma: veřejná výzkumná instituce

IČ: 00027022
DIČ: CZ00027022

Zřizovací listina vydaná Ministerstvem zemědělství dne 23.6.2006 pod čj. 22971/2006-11000,

Rozhodující předmět činnosti: výzkum, včetně zajišťování infrastruktury výzkumu, vymezený zákonem č. 130/2002 Sb., o podpoře výzkumu a vývoje z veřejných prostředků a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o podpoře výzkumu a vývoje), ve znění pozdějších předpisů. Účelem, ke kterému je VÚPP, v.v.i. zřízen, je rozvoj poznání a přenos poznatků vědních oborů potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, techniky, technologie, inženýrství a výživy včetně informatiky v těchto oblastech k těmto oborům se vázající. Hospodaření výzkumného ústavu je, v souladu s příslušnými ustanoveními zřizovací listiny v čl. VI. Předmět činnosti, členěno na realizaci Hlavní, Další a Jiné činnosti.

Datum vzniku společnosti:

dnem 1. ledna 2007 se státní PO Výzkumný ústav potravinářský Praha stal veřejnou výzkumnou institucí nazvanou Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Žádné osoby nejsou podílňíky majetku VÚPP, v.v.i.

V průběhu roku 2007 nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Pro VÚPP, v.v.i. je rok 2007 prvním rokem existence v právní formě veřejné výzkumné instituce, proto v níže uvedených tabulkách nevykazuje údaje za předchozí účetní období.

Organizační struktura účetní jednotky a její zásadní změny v uplynulém účetním období:

Společnost má sídlo na adrese Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10 – Hostivař.
Společnost nemá žádné stálé pobočky.
Ke své činnosti nevyužívá obchodní zástupce.

Členové statutárních a dozorčích orgánů k rozvahovému dni:

Statutárním orgánem VÚPP, v.v.i. je ředitelka Ing. Slavomíra Vavreínová, CSc.

Ve sledovaném období byla paní Ing. Slavomíra Vavreínová, CSc. nejprve pověřena ministrem zemědělství panem Ing. Janem Mládkem, CSc. řízením VÚPP, v.v.i. od 1.1.2007 do doby jmenování ředitele, následně pak s účinností od 1.6.2007 byla jmenována ministrem zemědělství panem Mgr. Petrem Gandalovičem do funkce ředitelky VÚPP, v.v.i.

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

Rada instituce:
předsedkyně: Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.

členové interní:
Ing. Miloš Beran, Ing. Dana Gabrovská, Ing. Marie Holasová, Ing. Milan Houška, CSc.,

členové externí:
Ing. Petr Cuhra, Ing. Jan Drbohlav, CSc., Ing. Miroslav Koberna, CSc.,
Prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc.

Dozorčí rada:
předseda: Ing. Jindřich Fialka (externí člen)
interní člen: Ing. Ivan Bohačenko, CSc.

externí členové:
Ing. František Chaloupka, Ing. Jan Ivánek, CSc., Ing. Josef Vačkář

2a. Majetková či smluvní spoluúčast účetní jednotky v jiných společnostech

(II.2)

VÚPP, v.v.i. nemá majetkovou účast v žádné jiné obchodní společnosti.

2b. Majetková či smluvní spoluúčast členů statutárních orgánů v jiných společnostech (II.2)

Ředitelka VÚPP, v.v.i. nemá majetkovou účast v jiných společnostech.

3. Zaměstnanci společnosti, osobní náklady (II.3)

(údaje v Kč)

	Zaměstnanci celkem		Z toho řídících pracovníků	
	Sledované účetní období	Předchozí účetní období	Sledované účetní období	Předchozí účetní období
Průměrný počet zaměstnanců	64		9	
Mzdové náklady	16,133.780		3,719.485	
Odměny členům statutárních orgánů společnosti	0		0	
Odměny členům dozorčích orgánů společnosti	0		0	
Náklady na sociální zabezpečení	5,629.127		1,301.820	
Sociální náklady	662.698		74.389	
Osobní náklady celkem	22,425.605		5,095.694	

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

4. Poskytnutá peněžitá či jiná plnění (II.4.) -
Současným ani bývalým členům orgánů VÚPP, v.v.i. není poskytnuto žádné
uvedené peněžitě či jiné plnění

Výše peněžního a naturálního plnění stávajícím členům orgánů						
Druh plnění	Statutárních		řídících		dozorčích	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Půjčky a úvěry	0	0	0	0	0	0
Poskytnuté záruky	0	0	0	0	0	0
Důchodové připojištění	0	0	0	0	0	0
Bezplatné užívání os. auta	0	0	0	0	0	0
Jiné	0	0	0	0	0	0
Celkem	0	0	0	0	0	0

Používané účetní metody, obecné účetní zásady a způsoby oceňování (III.)

Předkládaná účetní závěrka společnosti byla zpracována na základě zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví a na základě opatření Ministerstva financí ČR, kterými se stanoví postupy účtování a obsah účetní závěrky pro účetní jednotky, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání, především ve smyslu vyhlášky č. 504/2002 Sb. a v jejích pozdějších zněních.

1. Způsob ocenění majetku (III.2.1)

1.1. Zásoby

Účtování zásob (III.2.1.a)

Ve VÚPP je prováděno účtování zásob způsobem A evidence zásob.

Výdaj zásob ze skladu je účtován metodou FIFO.

Ocenění zásob (III.2.1.a) (III.2.3.)

- oceňování zásob vytvořených ve vlastní režii je prováděno způsobem a), tedy ve skutečných vlastních nákladech zahrnujících přímé náklady a režii, ale prakticky se již vlastní výroba zásob neprovádí
- oceňování nakupovaných zásob je prováděno způsobem a), kde ve skutečných pořizovacích cenách jsou zahrnuty i vedlejší pořizovací náklady jako jsou dopravné, clo, provize, pojistné a jiné

1.2. Ocenění dlouhodobého hmotného a nehmotného majetku vytvořeného vlastní činností, pokud se takto zhotovil, pak by byl DHM a DNH oceňován vlastními náklady ve složení: přímé náklady a režie

1.3. Ocenění cenných papírů a podílů (III.2.1.c)

Ve sledovaném účetním období VÚPP, v.v.i. nevlastnil cenné papíry ani majetkové účasti.

2. Způsob stanovení reprodukční pořizovací ceny (III.2.2)

Ve VÚPP, v.v.i. nebyl použit

3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování (III.2.4)

a) Ve sledovaném účetním období nedošlo v účetní jednotce k žádným změnám oceňování a postupů účtování.

4. Opravné položky k majetku (III.2.5)

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

a) Opravné položky k dlouhodobému, finančnímu majetku a k zásobám nebyly tvořeny

b) Opravné položky byly tvořeny k pohledávkám

Druh opravné položky	Způsob stanovení	Zdroj informací o určení výše OP

(údaje v Kč)

Opravné položky k:	Zůstatek k 1.1.		Tvorba		Zúčtování		Zůstatek k 31. 12.	
	Běžné období	Minulé období	Běžné obd.	Minulé obd.	Běžné období	Minulé období	Běžné obd.	Minulé obd.
- dlouhodobému majetku								
- zásobám								
- finančnímu majetku								
Celkem Opravné položky k pohledávkám	1,337.696		415.495		-1,268.305		484.886	
- pohledávkám zákonným	1,337.696		404.785		-1,268.305		474.176	
- pohledávkám ostatním	0		10.710				10.710	

5. Odpisování (III.2.6)

a) Odpisový plán účetních odpisů **dlouhodobého hmotného majetku** sestavila účetní jednotka v interních směrnících, kde vycházela z předpokládaného opotřebení zařazovaného majetku odpovídajícího běžným podmínkám jeho používání.

Účetní a daňové odpisy se nerovnají.

Daňové odpisy - použita lineární metoda

Systém odpisování drobného dlouhodobého majetku

Drobný dlouhodobý hmotný majetek pořizovaný do roku 2002 v ceně do 40 tis.Kč se vede na účtu 028 11 - Drobný dlouhodobý hmotný majetek a byl při zařazení do používání odepsán 100%.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek do 3 tis.Kč je účtován jako zásoba a do nákladů při vyskladnění na účet 501 81 Spotřeba materiálu a je veden v OE na podrozvahovém účtu 997 11. Drobný dlouhodobý majetek od 3001 do 40.000 Kč je veden jako zásoba a do nákladů se účtuje na účet 501 83 a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 08.

Drobný dlouhodobý nehmotný majetek pořizovaný do roku 2002 v ceně do 60 tis.Kč se vede na účtu 018 13 - Drobný dlouhodobý nehmotný majetek a byl při zařazení do používání odepsán 100%.

Drobný dlouhodobý nehmotný majetek do 7 tis.Kč je účtován jako zásoba a při zařazení do používání se účtuje do nákladů společnosti na účet 518 33 jako SW PC a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 41. Drobný dlouhodobý nehmotný majetek od 7.001 do 60.000 Kč je veden jako zásoba a do nákladů prostřednictvím účtu 518 38 a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 09.

Drobný dlouhodobý majetek pořizovací ceně do 3 tis.Kč pořízený z FKSP je veden v evidenci na podrozvahovém účtu 997 21.

6. Přepočet cizích měn na českou měnu (III.2.7)

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

Ve sledovaném období společnost pracovala s údaji v cizí měně a při přepočtu cizích měn na českou měnu používala aktuální denní kurz vyhlášený ČNB.

7. Stanovení reálné hodnoty majetku a závazků oceňovaných reálnou hodnotou (III.2.8)

Ve sledovaném období účetní jednotka nepoužila ocenění reálnou hodnotou.

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

Doplňující údaje k Rozvaze a k Výkazu zisků a ztrát (IV.)

1. Položky významné pro hodnocení majetkové a finanční situace společnosti (IV.1)

1.1. Doměrky daně z příjmů za minulá účetní období.

VÚPP, v.v.i. nemá stanoveny doměrky daně z příjmů, naopak má k dispozici objem započitatelných ztrát, které může použít pro daňové přiznání za rok 2007 a v dalších letech. V roce 2007 je vykázána daňová ztráta ve výši 2,520.574 Kč a pokud bude vyměřena, zvýší se objem započitatelných ztrát na 8,165.150 Kč.

Důvod doměrku	Výše doměrku
CELKEM	

1.2. VÚPP, v.v.i. nemá odložený daňový závazek ani odložené pohledávky.

1.3. VÚPP, v.v.i. není zadlužen žádnou z forem dlouhodobých bankovních úvěrů.

Rok splatnosti	Úvěry celkem
2007	XX
2007	XX
2008	XX
CELKEM	XX

1.4. Rozpis přijatých dotací na investiční a provozní účely

(údaje v Kč)

Důvod dotace	Poskytovatel	Běžné obd.	Minulé obd.
Výzkumný záměr institucionální příspěvek	MZe	11,589.000	
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe NAZV	8,385.000	
Účelové prostředky na řešení projektů	MŠMT	10,867.000	
Příspěvky spolufinancování projektů	od příjemců státní dotace	1,293.000	
Příspěvky a dotace v hlavní činnosti celkem		32,134.000	
Dotace na projekt Genofondy v další činnosti	MZe	674.000	
Příspěvky a dotace za VÚPP, v.v.i. celkem	ze SR	32,808.000	
Z účelových příspěvků MZe převod do FÚUP	MZe NAZV	-39.000	
účet 691 Příspěvky a dotace na provoz celkem		32,769.000	
Investiční dotace pro řešení Výzkumného záměru	MZe	560.000	

1.5. Manka a přebytky u zásob

(údaje v Kč)

Druh zásob	Výše manka (-), přebytku (+)	Důvod
DRHM a materiál	3.963	Ztráta částečně hrazena ve výši 550 Kč

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

2. Významné události po datu účetní závěrky (IV.2)

Dne	Obsah změny	Vliv změny na údaje uvedené v Rozvaze	Vliv změny na údaje uvedené ve Výkazu zisků a ztrát	Peněžní vyjádření změny

V průběhu roku 2007 a v období po datu účetní závěrky nenastaly žádné významné události, které by ovlivnily údaje ve výkaznictví VÚPP, v.v.i.

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

3. Doplnující informace o hmotném a nehmotném majetku

3.1. Hlavní skupiny dlouhodobého hmotného majetku (IV.3.1.a)

(údaje v Kč)

Skupina majetku	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Pozemky	21,197.300	0	0	0	21,197.300	0
Drahé kovy	399.868		0		399.868	
Stavby	72,422.041	0	18,103.627	0	54,318.414	0
Samostatné movité věci a soubory m.věcí	65,667.264	0	52,190.282	0	13,476.982	0
Dopravní prostředky	1,957.907	0	1,735.005	0	222.902	0
Prototypy výzkumu	1,346.310	0	1,346.310	0	0	0
Drobný DHM	2,510.556	0	2,510.556	0	0	
Nedokončený DHM	5,262.860	0	0	0	5,262.860	0
Součet DHM	170,764.106		75,885.780		94,878.326	

3.2. Dlouhodobý nehmotný majetek (IV.3.1.b)

(údaje v Kč)

Skupina majetku	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Software	847.009	0	597.466	0	249.543	0
Ocenitelná práva	0	0	0	0	0	0
Výsledky vědecké čin.	1,870.000	0	1,870.000	0	0	0
Jiný DNM	526.748	0	526.748	0	0	0
Nedokončený DNM	0	0	0	0	0	0
Součet DNM	3,243.757		2,994.214		249.543	

3.3. Dlouhodobý hmotný majetek pořízený formou finančního pronájmu (IV.3.1.c) VÚPP, v.v.i. nemá v evidenci takovýto majetek.

Běžné účetní období						
Zahájení	Doba trvání	Název majetku	Splátky celkem	První splátka	Uhrazené splátky	Neuhrazené splátky splatné
						do 1 roku po 1 roce

Minulé účetní období						
Zahájení	Doba trvání	Název majetku	Splátky celkem	První splátka	Uhrazené splátky	Neuhrazené splátky splatné
						do 1 roku po 1 roce

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

3.4. Souhrnná výše majetku neuvedená v rozvaze (IV.3.1.e)

VÚPP, v.v.i. eviduje na analytických účtech k podrozvahovému účtu 997 drobný dlouhodobý hmotný a nehmotný majetek.

(údaje v Kč)

Běžné období		Minulé období	
Název majetku	pořizovací cena v Kč	Název majetku	pořizovací cena
Ev.DRHM 3001- 40.000 Kč	3,151.219		
Ev.DRHM do 3.000 Kč	2,787.433		
Ev.DRHM-FKSP do 3.000 Kč	15.608		
Ev.DRNM 7001-60.000 Kč	297.091		
Ev.DRNM do 7.000 Kč	344.372		
Celkem	6,595.723	Celkem	

3.5. Rozpis hmotného majetku zatíženého zástavním právem (IV.3.1.f)

VÚPP, v.v.i. nemá žádný majetek zatížený zástavním právem

Běžné období					
Název majetku	Účetní hodnota	Forma zajištění	Účel	Doba	Závazek

Minulé období					
Název majetku	Účetní hodnota	Forma zajištění	Účel	Doba	Závazek

3.6. Přehled majetku s výrazně rozdílným tržním a účetním ohodnocením (IV.3.1.g)

Ve sledovaném účetním období ve VÚPP, v.v.i., nenastaly skutečnosti stanovené zákonem o účetnictví, které by vyžadovaly změnu ocenění majetku, proto není zjištěn a evidován rozdíl mezi tržním a účetním ohodnocením.

Běžné období		
Majetek	Účetní hodnota	Tržní hodnota

Minulé období		
Majetek	Účetní hodnota	Tržní hodnota

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

3.7. Dlouhodobé majetkové cenné papíry a majetkové účasti (IV.3.1.h)

VÚPP, v.v.i. nevlastní cenné papíry

Běžné období						
Název společnosti	Sídlo	Podíl v tis. Kč	Podíl v %	Počet akcií/nominální hodnota	Dividendy v tis. Kč	Zisk/Ztráta běžného roku
CELKEM						

Minulé období						
Název společnosti	Sídlo	Podíl v tis. Kč	Podíl v %	Počet akcií/nominální hodnota	Dividendy v tis. Kč	Zisk/Ztráta běžného roku
CELKEM						

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

4. Vlastní zdroje a vlastní jmění

4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát (IV.3.3. b)

Způsob rozdělení zisku předcházejícího účetního období:

VÚPP, v.v.i. postupoval v souladu s rozhodnutím zřizovatele MZe, čj. 27981/2007-13012 ze dne 8.8.2007 a použil zlepšený hospodářský výsledek za rok 2006 ve výši 3,778.223 Kč k přidělu do Rezervního fondu.

VÚPP, v.v.i. převzal při transformaci ve svém převedeném jmění ztrátu z minulých let ve výši 3,770.000 Kč, kterou může postupně uhrazovat z dosaženého hospodářského výsledku za rok 2007 a dalších let, případně i z prostředků Rezervního fondu.

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. je veřejnou výzkumnou institucí od 1.1. 2007 a nevydal, ani nevlastní žádné cenné papíry, akcie, dlužní úpisy, směnky apod.

4.2. Vlastní jmění ve výši 90,136.588 Kč, je sledováno na:

Fondu majetku s 89,706.588 Kč

Fondu oběžných aktiv s 430.000 Kč

Fondy celkem představují částku 24,695.353 Kč a jsou vykazovány:

Sociální fond s 684.824 Kč

Fond rezervní s 10,679.610 Kč

Fond reprodukce majetku s 13,291.919 Kč

Fond účelově určených prostředků s 39.000 Kč

5. Pohledávky a závazky (IV.3.2, 3.4)

5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti (IV.3.2.a)

(údaje v Kč)

Počet dnů	Sledované období		Předchozí období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
Do 30	30.851			
30 - 60	34.520			
60 - 90	8.388			
90 - 180	56.766			
180 a více	2,240.628			
mezisoučet	2,371.153			
Do splatnosti	980.355			
Celkem účet 311 odběratelé	3,351.508			

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

5.2. Závazky po lhůtě splatnosti (IV.3.4.a)

Počet dnů	Sledované období		Minulé období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
do 30				
30 - 60				
60 - 90				
90 - 180				
180 a více	90.000			

5.3. Údaje o pohledávkách a závazcích k podnikům ve skupině

(IV. 3.2.b, 3.4.b)

VÚPP, v.v.i. takovému skupinovému členění nesleduje

Pohledávky k podnikům ve skupině					
Běžné období			Minulé období		
Dlužník	Částka	Splatnost	Dlužník	Částka	Splatnost

Závazky k podnikům ve skupině					
Běžné období			Minulé období		
Věřitel	Částka	Splatnost	Věřitel	Částka	Splatnost

5.4. Údaje o pohledávkách a závazcích z titulu uplatnění zástavního a zajišťovacího práva

(IV.3.2.c, 3.4.c)

Na VÚPP, v.v.i. není uvaleno zástupní právo, VÚPP, v.v.i. nemá dlužníky se zástavním právem

	Běžné období	Minulé období
Pohledávky kryté zástavním právem	0	
Závazky kryté zástavním právem	0	
Další sledované závazky (peněžní i nepeněžní)	0	

5.5. Závazky nesledované v účetnictví a neuvedené v rozvaze (IV.3.4.d)

VÚPP, v.v.i. má závazky pouze sledované v účetnictví

Typ záruky	Příjemce záruky	Sledované období	Minulé období

5.6. Další významné potencionální ztráty, na které nebyla v účetnictví tvořena rezerva (IV.3.4.)

Není tvořena takováto rezerva

Popis nejisté skutečnosti	Ovlivňující faktory	Odhad finančního dopadu

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

6. Rezervy (IV.3.5)

Ve sledovaném období VÚPP, v.v.i. nevytvářel žádné účetně podchycené rezervy

Druh rezervy	Minulé období			Běžné období		
	Zůstatek k 1.1.	Tvorba	Čerpání	Zůstatek k 31.12.	Tvorba	Čerpání
Zákonné rezervy						
Rezerva na daň z příjmů						
Ostatní rezervy						
Odložený daňový závazek						
Celkem						

7. Výnosy z běžné činnosti (IV.3.6)

(údaje v Kč)

	Sledované období			Minulé období		
	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí
Tržby za prodej zboží	0	0	0			
Tržby z prodeje vl. vyr.	0	0	0			
Tržby z prodeje služeb	8,045.953	7,232.953	813.000			
Čerpání rezerv	0	0	0			
Ostatní výnosy	567.508	567.508	0			
Tržby z prodeje DHM	174.914	174.914	0			
Dotace	32,769.000	32,769.000	0			
Celkem	41,557.375	40,744.375	813.000			

8. Výdaje vynaložené v průběhu účetního období na výzkum a vývoj (IV.3.7)

Běžné období		Minulé období	
Druh výzkumné činnosti	Výdaje	Druh výzkumné činnosti	Výdaje
Třída „5“ celkem	39,351.165		
Nekryté zdroje fondu	3,300.000		
Náklady celkem	42,651.165		
Náklady za pronájmy	- 3,058.000		
Náklady na VaV	39,593.165		

Náklady za pronájmy nebytových prostor jsou uvedeny v záporné hodnotě, protože přísluší dle zřizovací listiny do Jiné činnosti a zařazují se do skupiny činností, které nejsou živnostmi a nejedná se o náklady vynaložené na Výzkum a vývoj.

9. Údaje o přeměnách (IV.3.8)

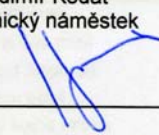
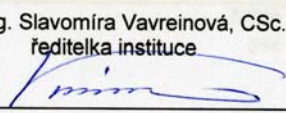
V průběhu roku 2007 a v období po datu účetní závěrky nenastaly žádné významné události, které by ovlivnily údaje ve výkaznictví VÚPP, v.v.i., nenastaly ani žádné organizační, metodické a jiné přeměny. Nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Významnou událostí bylo jmenování paní Ing. Slavomíry Vavreiová, CSc. do funkce ředitelky instituce od 1.6.2007.

Cash flow 200712 - 200706

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Příloha k účetní závěrce
XXX
k 31. 12. 2007

Sestaveno dne: 28 -04- 2008	Sestavil: Ing. Vladimír Kodat ekonomický náměstek 	Podpis statutárního zástupce: Ing. Slavomíra Vavreiová, CSc. ředitelka instituce 
---	--	--



VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v. v. i.
 Radiová 7, 102 31 Praha 10, tel.: 296 792 111
 IČ: 00027022 DIČ: CZ00027022 (2)

A1.1	15	0
A1.2	16	0
A1.3	17	0
A1.4	18	0
A1.5	19	0
A1.6	20	0
A1.7	21	0
A1.8	22	0
A1.9	23	0
A1.10	24	0
A1.11	25	0
A1.12	26	0
A1.13	27	0
A1.14	28	0
A1.15	29	0
A1.16	30	0
A1.17	31	0
A1.18	32	0
A1.19	33	0
A1.20	34	0
A1.21	35	0
A1.22	36	0
A1.23	37	0
A1.24	38	0
A1.25	39	0
A1.26	40	0
A1.27	41	0
A1.28	42	0
A1.29	43	0
A1.30	44	0
A1.31	45	0
A1.32	46	0
A1.33	47	0
A1.34	48	0
A1.35	49	0
A1.36	50	0
A1.37	51	0
A1.38	52	0
A1.39	53	0
A1.40	54	0
A1.41	55	0
A1.42	56	0
A1.43	57	0
A1.44	58	0
A1.45	59	0
A1.46	60	0
A1.47	61	0
A1.48	62	0
A1.49	63	0
A1.50	64	0
A1.51	65	0
A1.52	66	0
A1.53	67	0
A1.54	68	0
A1.55	69	0
A1.56	70	0
A1.57	71	0
A1.58	72	0
A1.59	73	0
A1.60	74	0
A1.61	75	0
A1.62	76	0
A1.63	77	0
A1.64	78	0
A1.65	79	0
A1.66	80	0
A1.67	81	0
A1.68	82	0
A1.69	83	0
A1.70	84	0
A1.71	85	0
A1.72	86	0
A1.73	87	0
A1.74	88	0
A1.75	89	0
A1.76	90	0
A1.77	91	0
A1.78	92	0
A1.79	93	0
A1.80	94	0
A1.81	95	0
A1.82	96	0
A1.83	97	0
A1.84	98	0
A1.85	99	0
A1.86	100	0
A1.87	101	0
A1.88	102	0
A1.89	103	0
A1.90	104	0
A1.91	105	0
A1.92	106	0
A1.93	107	0
A1.94	108	0
A1.95	109	0
A1.96	110	0
A1.97	111	0
A1.98	112	0
A1.99	113	0
A1.100	114	0

Cash flow 200712 - 200700

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Označení	Text	Číslo	Částka
200712 200700			
P.	Stav peněžních prostředků na zač. roku	1	20 422 353
Z.	Účetní a hosp. výsledek před zdaněním	2	2 206 210
A1.	Úpravy o nepeněžní operace	3	7 105 784
A1.1	Odpisy stál.aktiv.pohled.,opr.pol k nab.maj.	4	6 759 953
A1.2	Změna oprav.pol.rezerv.přech.úctů a čas.rozli	5	354 294
A1.3	Zisk/ztráta z prodeje dl.m-a ocen.rozd.kapit.úč.	6	0
A1.4	Výnosy z divid.a podílu kromě IF a inv.spol.	7	0
A1.5	Vyúčt.nákl.a výnos.úroky s výjimkou kapit.úroků	8	-8 463
A*	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zm.prac.kapit	9	9 311 995
A2.	Změna potřeby pracovního kapitálu	10	-1 269 529
A2.1	Změna stavu pohledávek z provoz.činnosti	11	- 763 074
A2.2	Změna stavu krátkodobých závazků z provoz.čin	12	- 513 556
A2.3	Změna stavu zásob	13	7 101
A**	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zdaň.a mim.p	14	8 042 465
A3.	Výdaje z plateb úroků s výjimkou invest. spol.	15	0
A4.	Přijaté úroky s výjimkou kapit. úroků	16	8 463
A5.	Zaplacená daň z příjmu za běž.činn a doměrky	17	0
A6.	Příjmy,výdaje a uhraz.splatná daň z mimoř.čin	18	0
A***	Čistý peněžní tok z provozní činnosti	19	8 050 928
B1.	Výdaje spojené s pořízením stálých aktiv	20	-7 311 099
B2.	Příjmy z prodeje stálých aktiv	21	0
B3.	Půjčky a úvěry spřízněným osobám	22	0
B***	Čistý peněžní tok vztahující se k invest.činn.	23	-7 311 099
C.1.	Změna stavu dlouhodobých závazků	24	0
C.2.	Dopady změn kapitálu na peněžní prostředky	25	-3 722 801
C.2.1	Zvýšení pen.prostředků z titulu zvýš. kapit.	26	0
C.2.2	Vyplacení vl.jmění společníkům	27	0
C.2.3	Peněžní dary a dotace	28	0
C.2.4	Úhrada ztráty společníky	29	0
C.2.5	Přímé platby na vrub fondu	30	-3 722 801
C.2.6	Vyplacené dividendy a podíly vč.srážk.dane	31	0
C.3.	Přijaté dividendy a podíly	32	0
C***	Čistý peněžní tok vztahující se k fin.činnosti	33	-3 722 801
F.	Čisté zvýšení .resp. snížení pen.prostředku	34	-2 982 971
R.	Stav peněz prostředků a peněž.ekviv.ke konci obd.	35	17 439 381
X.	Stav pen.prostř z rozvahy	36	17 439 381

28-04-2008



VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i.
 Radiová 7, 102 31 Praha 10, tel.: 296 792 11:
 IČ: 00027022 DIČ: CZ00027022 (2)

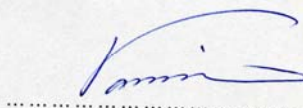
Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:

Zpracovala: *ing. Václava Pekařová, osvědčení KA ČR č. 520*
 za PKM Audit & Tax s.r.o., osvědčení KA ČR č. 455
 U Tvrze 38, Praha 10 108 00

Zpráva byla předána a projednána se statutárním orgánem veřejné výzkumné instituce:

Dne..... **28-04-2008**

Zprávu auditora převzal za veřejně výzkumnou instituci:


.....*Rozdělovník:*

3 výtisků Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
1 výtisk PKM Audit & Tax s.r.o.



Příloha č. 3

Zpráva nezávislého audiotora o ověření výroční zprávy
k 31.12.2007

PKM Audit & Tax s.r.o.

U tvrze 38, 100 00 Praha 10
DIČ: CZ27377563
tel.: 274 779 973, 274 784 816
e-mail: info@pkm-audit.cz

***Zpráva nezávislého auditora o ověření
výroční zprávy k 31.12.2007***

pro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

se sídlem

***Radiová 7/1285
102 31 Praha 10
IČO: 00027022***

ZPRÁVA NEZÁVISLÉHO AUDITORA

Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona ČNR 254/2000Sb. o auditorech a Komoře auditorů České republiky, číslo osvědčení 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo osvědčení 520, ověřil výroční zprávu veřejné výzkumné instituce:

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

**Radiová 7/1258
102 31 Praha 10
IČO: 00027022**

za období od 1. 1. 2007 do 31. 12. 2007

Ověřili jsme soulad výroční zprávy veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31. 12. 2007 s účetní závěrkou, která je obsažena v této výroční zprávě. Za správnost výroční zprávy je zodpovědný statutární orgán veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. Naším úkolem je vydat na základě provedeného ověření výrok o souladu výroční zprávy s účetní závěrkou.

Ověření jsme provedli v souladu s Mezinárodními auditorskými standardy a souvisejícími aplikačními doložkami Komory auditorů České republiky. Tyto standardy vyžadují, aby auditor naplánoval a provedl ověření tak, aby získal přiměřenou jistotu, že informace obsažené ve výroční zprávě, které popisují skutečnosti, jež jsou též předmětem zobrazení v účetní závěrce, jsou ve všech významných ohledech v souladu s příslušnou účetní závěrkou. Jsme přesvědčeni, že provedené ověření poskytuje přiměřený podklad pro vyjádření výroku auditora.

Podle našeho názoru jsou informace uvedené ve výroční zprávě veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31.12.2007 ve všech významných ohledech v souladu s výše uvedenou účetní závěrkou.

PKM Audit & Tax s.r.o.

U Tvrze 38

108 00 Praha 10

**osvědčení o zápisu do seznamu auditorských
společností číslo 455**

Ing. Václava Pekařová,

osvědčení o zápisu do seznamu auditorů číslo 520

Dne 3. 6. 2008


.....

PKM Audit & Tax s.r.o.

U tvrze 38, 100 00 Praha 10

DIČ: CZ27377563

tel.: 274 779 973, 274 784 816

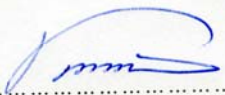
e-mail: info@pkm-audit.cz

Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:

Zpracovala: Ing. Václava Pekařová, osvědčení KA ČR č. 520
za PKM Audit & Tax s.r.o., osvědčení KA ČR č. 455
U Tvrze 38, Praha 10 108 00

Zpráva byla předána a projednána se statutárním orgánem a s dozorčí radou
dne:23.6.08

Zprávu auditora převzal za veřejně výzkumnou instituci Výzkumný ústav potravinářský Praha,
v.v.i.:


.....**Rozdělovník:**

3 výtisky Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
1 výtisk PKM Audit & Tax s.r.o.