**Již 60 let se věnujeme zlepšování kvality stravování naší populace**

**Tisková zpráva: Praha 19. 4. 2018. V rámci oslav 60. výročí založení Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. proběhla ve čtvrtek 19. dubna ve velkém sále Národního zemědělského muzea v Praze na Letné odborná konference s názvem Současné trendy ve speciální výživě. Na akci vystoupili přední odborníci výzkumného ústavu, spolupracující odborníci a lékaři internisté. Účastníci konference z řad vědců, lékařů, zástupců státní správy, nutričních terapeutů i studentů si vyslechli sedm samostatných přednášek o speciální výživě při alergiích a intolerancích na nejrůznější potraviny. Akce proběhla pod záštitou ministra zemědělství Jiřího Milka a primátorky hl. m. Prahy Adriany Krnáčové. Více jako 180 přihlášených diskutovalo na tato témata.**

Ředitel Výzkumného ústavu potravinářského Praha (VÚPP) Ing. Pavel Skřivan, CSc. představil úvodem jednotlivá témata celodenní akce, přiblížil stručnou historii ústavu a nastínil i možný budoucí vývoj v oblasti speciálních potravin. „K pořádaní konference nás inspirovala práce na rozsáhlé studii pro Ministerstvo zemědělství, která se věnovala tématu potraviny pro skupiny obyvatel se zvláštními požadavky na výživu a byla dokončena na konci roku 2017. Chtěl bych poděkovat všem kolegům, kteří se na této osmisetstránkové studii podíleli a jsem na ně hrdý“, zdůraznil ředitel výzkumného ústavu a pedagog z VŠCHT Ing. Pavel Skřivan, CSc. Účastníci konference diskutovali poté o problematice potravinových alergií. Doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D. z interního oddělení Thomayerovy nemocnice Praha popsal celiakii jako jedno z autoimunitních onemocnění způsobené nesnášenlivostí lepku a hlavní zásady bezlepkové diety. Následovala přednáška Ing. Dany Gabrovské z Potravinářské komory a Ing. Pavla Skřivana z VÚPP, ve které shrnuli pozitivní a negativní stránky vývoje bezlepkových potravin v průběhu 20 let. MUDr. Eliška Kopelentová z pražské fakultní nemocnice Motol navázala problematikou mléka, intolerance a alergie na laktózu. Před obědem si účastníci akce ještě vyslechli přednášku prof. Ing. Jany Dostálové, CSc. z VŠCHT, na téma, zda mohou rostlinné nápoje nahradit mléko. Po obědě následovaly prezentace imunoložky MUDr. Ivany Šetinové ze spol. Immunia s.r.o. Praha o potravinových alergiích a Mgr. Alexandry Koštálové ze Státního zdravotnického ústavu o alergenech ve školních jídelnách. Na závěr vystoupil dlouholetý vědec VÚPP Ing. Milan Houška, CSc., který hovořil o metodách odstraňování alergenů z potravin.

Součástí akce bylo i několik ochutnávek bezlepkových potravin a nápojů. Zástupci pivovaru Ferdinand představili bezlepkové pivo, návštěvníci také ochutnali ovocné štávy Refit z Beskydu Fryčovice (ošetřené paskalizací), Chmelinky z čokoládovny Carla, kokosové produkty od SENSE COCO, bezlepkové výrobky od bezlepkové pekárny Liška a Mlska. V sále bylo možné si prohlédnout i soupravy na analýzu lepku v potravinách od společnosti Elisa a výstavku retro potravinářských výrobků.

Všichni zúčastnění z celé České republiky obdrželi na závěr certifikáty s potvrzením o účasti. Abstrakty přednášek najedete na [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz).

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. je svou činností orientován především na zlepšení úrovně stravování naší populace a na ozdravění nabídky potravin na našem trhu. Je zaměřen na zdokonalování postupů při zpracování potravin od začátku výroby až po jejich konečnou přípravu, na vývoj speciálních potravin pro skupiny obyvatel s mimořádnými zdravotními potravními nároky, na vyhledávání a vývoj souvisejících kontrolních a hodnotitelských metod, analytiku včetně provádění specifických rozborů a rovněž na vývoj a výrobu speciálních měřících zařízení a techniky. Aktivita ústavu sestává v posledních letech z činnosti hlavní – řešení výzkumných projektů a úkolů a z činnosti hospodářské, spočívající v plnění zakázek, provádění služeb, poradenské a konzultační činnosti.

Kontakt pro média:

Mgr. Hana Vondráčková

hana.vondrackova@vupp.cz

tel.: 778 446 845

www.vupp.cz