



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

**VÝROČNÍ ZPRÁVA
za rok 2014**

Praha 2015

OBSAH

1. Identifikační údaje	3
1.1. Organizační struktura	4
1.2. Vedení ústavu	5
1.3. Rada instituce	5
1.4. Dozorčí rada	6
2. Změny zřizovací listiny	8
3. Charakteristika ústavu	8
3.1. Činnosti ústavu	8
3.2. Základní personální údaje	9
3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví	9
3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví	9
3.2.3. Celkový údaj o průměrných platech	10
3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců	10
3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců	10
3.3. Hodnocení hlavní činnosti	10
3.3.1. Výsledky hlavní činnosti	13
3.3.2. Oceněné výsledky	20
3.3.3. Transfer výsledků	21
3.3.4. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni	21
3.3.5. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti	24
3.4. Hodnocení další činnosti	25
3.5. Hodnocení jiné činnosti	26
3.6. Ostatní činnosti ústavu	26
3.6.1. Pedagogická činnost	26
3.6.2. Vzdělávací činnost	27
3.6.3. Poradenská činnost	27
3.6.4. Činnost v národních orgánech, radách a komisích	28
3.6.5. Výsledky činnosti souhrnně	29
4. Péče o majetek	35
5. Hospodaření ústavu v r. 2014.....	36
6. Závěr	41
7. Přílohy	42

1. Identifikační údaje

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

Název anglicky: Food Research Institute Prague

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

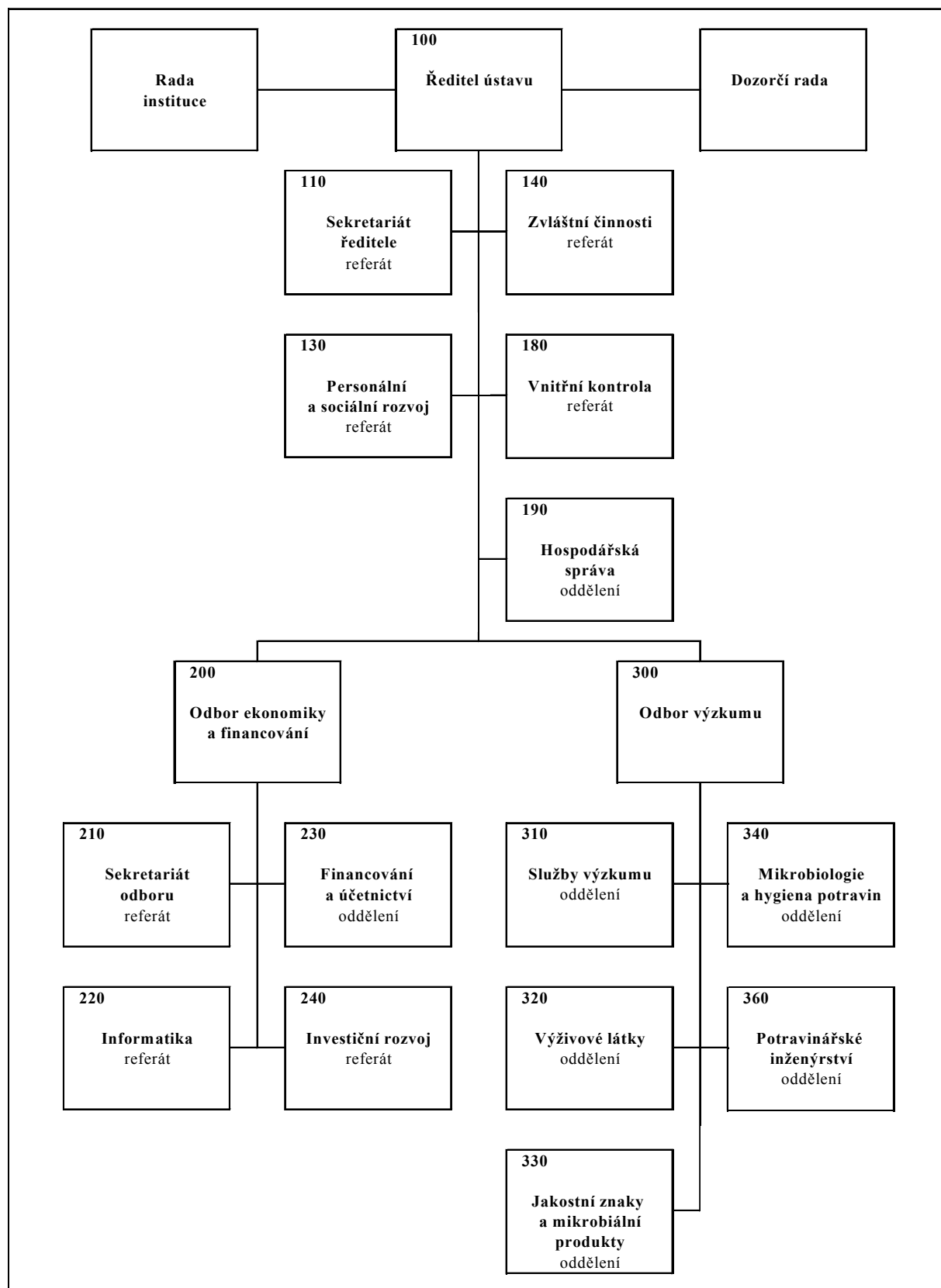
Fax: 272 701 983

Dat. schr.: p96gp4k

E-mail: vupp@vupp.cz

Internet: www.vupp.cz

1.1. Organizační struktura



1.2. Vedení ústavu

ředitelka	Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. s.vavreinova@vupp.cz
náměstkyně pro výzkum	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. d.gabrovska@vupp.cz
vědecký tajemník	Ing. Jiří Celba, CSc. j.celba@vupp.cz
vedoucí EÚ	Ing. Václav Diviš vaclav.divis@vupp.cz

1.3. Rada instituce

interní členové:

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. – předsedkyně

Ing. Aleš Landfeld – místopředseda

Ing. Miloš Beran – člen

RNDr. Vladimír Erban, CSc. – člen

Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D. – členka

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. – členka

externí členové:

prof. Ing. Zdeněk Bubník, CSc. – FPBT VŠCHT – člen

Ing. Petr Cuhra – SZPI Praha – člen

Ing. Miroslav Koberna, CSc. – Potravinářská komora ČR – člen

RNDr. Karel Kosař, CSc. – VÚPS, a.s. – člen

prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc. – FS ČVUT – člen

RI zasedala v roce 2014 třikrát s nejdůležitějšími body programu:

23. ledna 2014

- seznámení s předběžnými výsledky hospodaření ústavu za rok 2013

- projednání periodické zprávy 2013 VZ reg. č. MZE0002702202

Projednáno a **doporučeno** k odevzdání.

17. června 2014

- projednání výroční zprávy za rok 2013

Zpráva byla schválena všemi přítomnými účastníky rady instituce. Rada doporučuje uvádět ve VZ trend vývoje výsledků–meziroční nárůst/pokles počtu jednotlivých výsledků. Rada souhlasí s vyrovnáním vykázané ztráty z rezervního fondu organizace.

- Ing. Gabrovská seznámila přítomné s návrhy projektů do soutěží NAZV a TAČR 2014

- Projekt „Zateplení a výměna oken hlavní budovy ústavu“. Akce byla ukončena v březnu, bylo zažádáno o proplacení dotace.

10. prosince 2014

- návrh rozpočtu na rok 2015

Rozpočet je nižší o cca 2 000 tis než v roce 2014. Příčinou je především snížený podíl účelového financování-ukončení projektů, neúspěch ve výběrových řízeních (náhrada ukončených projektů). Rozpočet je vyrovnáván vyššími výnosy z jiné činnosti. Rozpočet byl schválen všemi přítomnými členy rady.

Účast na zasedáních RI se pohybovala v rozmezí 80-90 %.

1.4. Dozorčí rada

DR pracovala v roce 2014 ve složení:

Ing. Jitka Götzová – MZe – předsedkyně

Ing. Šárka Vintrová – MZe – místopředsedkyně, do 23.7.2014

JUDr. Jiří Jirsa, Ph.D., MEPP - MZe – místopředseda, od 4.9.2014

Ing. Ivan Boháčenko, CSc. – VÚPP, v.v.i. – člen

prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. – VŠCHT Praha – člen

doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc. – ČVUT Praha – člen, do 4.9.2014

Ing. Tomáš Kreutzer – PK ČR – člen

Ing. Petr Roubal, CSc. – VÚM s.r.o. – člen

Ing. Anna Němcová – MZe – členka, od 4.9.2014

V roce 2014 se uskutečnilo pět zasedání DR s následujícími nejdůležitějšími body programu:

12. března–13. března 2014 (1. zasedání - per rollam)

- *Projednání zprávy o činnosti DR za rok 2013.*

Dozorčí rada schvaluje Zprávu o činnosti DR VÚPP, v.v.i. za rok 2013.

9. dubna–11. dubna 2014 (Mimořádné zasedání - per rollam)

- *Projednání Návrhu kritérií ročních odměn ředitelky VÚPP.*

Dozorčí rada schvaluje Návrh kritérií ročních odměn ředitelky VÚPP v předložené podobě.

13. června 2014 (2. zasedání)

- *Projednání Výroční zprávy o činnosti a hospodaření instituce za rok 2013.*

DR doporučuje RI projednání a schválení Výroční zprávy o činnosti a hospodaření instituce za rok 2013. K výroční zprávě nemá připomínky.

- *V rámci projednání výroční zprávy byl vznesen požadavek ze strany zřizovatele na vypracování stručného materiálu, který bude obsahovat následující rozšířené informace:*

- a) Informace k zahraničním cestám – přínosy, druh prezentace a náklady,
- b) Stáže a brigády – počet stážistů či brigádníků v průběhu roku 2013 a náplň práce,
- c) Podrobný popis náplně práce pracovníků VÚPP (personální audit) a rozbor mzdových nákladů.

- *Vyhodnocení skutečnosti leden – březen 2014.*

Na dotaz zřizovatele „Jakým způsobem plánuje instituce uhradit vzniklé vyšší náklady na opravy a udržování?“ bylo odpovězeno, že instituce musí získat vlastní zdroje.

Ve výkazu tržeb za 1Q 2014 nedošlo ve skutečnosti k realizaci tržeb za 1Q 2014 za prodané výrobky nýbrž za prodané služby. Výše tržeb za prodané služby je v souladu s předpokládaným plánem.

- Informace o návrzích projektů podávaných do soutěže NAZV a TAČR 2014.

DR žádá zasílání materiálu s plánovanými podávanými projekty písemnou formou před zasedáním.

- DR doporučuje MZe provést audit úspěšnosti výzkumných institucí, kterým poskytuje institucionální finanční prostředky a uvažovat o restrukturalizaci výzkumné základny.

Předsedkyně DR žádá vedení ústavu o vysvětlení vzniku a historie nízkého institucionálního příspěvku pro VÚPP, v.v.i.

9. října 2014 (3. zasedání)

- Projednání výsledků činnosti a hospodaření instituce za 1. pololetí roku 2014.

DR žádá podrobnou informaci o objemu finančních prostředků použitých na opravy a zhodnocení budovy.

DR žádá informaci o využití budovy (% nevyužité plochy, využití ústavem, pronajaté).

- Vysvětlení vzniku historie nízkého institucionálního příspěvku.

DR bere na vědomí předloženou informaci a bude jednat s odborem VaV o nastavení institucionálních prostředků.

- Informace k zahraničním cestám.

DR doporučuje zaměřit se více na zahraniční projekty (koordinační místo pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA je k dispozici) a doporučuje přihlásit se do maximálně možného počtu mezinárodních grantů, dále DR žádá poskytnutí zpráv ze služebních cest.

- Informace ke stáží a personálnímu auditu.

DR žádá připravit návrh strategie stáží a přijímání do pracovního poměru.

5. prosince 2014 (4. zasedání)

- Návrh zřizovateli na odvolání ředitelky.

Proběhla diskuse DR k uvedenému bodu a bylo zformulováno usnesení.

DR navrhuje zřizovateli odvolat ředitelku ústavu z důvodů dlouhodobé stagnace rozvoje ústavu a doporučuje vypsát výběrové řízení na pozici ředitele/ředitelky.

DR doporučuje pověřit stávající ředitelku vedením ústavu do doby uzavření výběrového řízení.

DR oceňuje dlouhodobé působení paní ředitelky v ústavu a děkuje jí za vykonanou práci.

- Projednání souboru zpráv ze služebních cest.

DR doporučuje, aby veškeré zahraniční služební cesty probíhaly s kvalitní aktivní účastí pracovníků ústavu (např. přednáškou, posterem) a aby poznatky, které byly na ZPC získány, byly zformulovány do zprávy tak, aby informace mohly být sdíleny i dalšími pracovníky ústavu i MZe. DR doporučuje používat obdobné formuláře pro zápisy ze ZPC jako používá MZe.

- *Informace o objemu finančních prostředků použitých na opravy a zhodnocení budovy.*

DR byla informována o struktuře financování oprav a zhodnocení budovy (zateplení, výměna oken) a vzala informaci na vědomí.

- *Informace o využití budovy.*

DR byla informována o současné situaci o využití budovy a pronájmu a vzala informaci na vědomí.

- *Projednání návrhu rozpočtu instituce na rok 2015*

DR vzala na vědomí návrh rozpočtu na rok 2015.

- *Informace o finanční situaci VÚPP za 3. čtvrtletí roku 2014.*

Výsledek za rok 2014 bude pravděpodobně záporný se ztrátou 1.5 mil. Kč. Propad je způsoben nerealizací několika projektů ze strany partnerů. Ztráta bude uhrazena z rezervního fondu. DR vzala informaci na vědomí.

Zpráva o činnosti DR za rok 2014 je přílohou výroční zprávy.

2. Změny zřizovací listiny

V průběhu roku 2014 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. Návrhy koncepce 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 a 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 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 pronajímatelem poskytovány jiné než základní služby zajišťující řádný provoz nemovitostí, 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 31.12.2014

věk	muži	ženy	celkem	%
do 20 let	-	-	-	-
21 - 30 let	3	3	6	10,9
31 - 40 let	3	4	7	12,7
41 - 50 let	3	5	8	14,6
51 - 60 let	5	7	12	21,8
61 let a více	12	10	22	40,0
celkem	26	29	55	100,00
%	47,3	52,7	100,0	

3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví - stav k 31.12.2014

vzdělání dosažené	muži	ženy	celkem	%
základní	-	1	1	1,8
vyučen	1	1	2	3,6
střední odborné	-	2	2	3,6
úplné střední	-	1	1	1,8
úplné střední odborné	5	9	14	25,5
vyšší odborné	-	-	-	-
vysokoškolské	20	15	35	63,7
celkem	26	29	55	100,0

3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech k 31.12.2014

	celkem
průměrný hrubý měsíční plat	22 751

3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců v r. 2014

	počet
nástupy	2
odchody	4

3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců - stav k 31.12.2014

doba trvání	počet	%
do 5 let	10	18,2
do 10 let	3	5,4
do 15 let	9	16,4
do 20 let	6	10,9
nad 20 let	27	49,1
celkem	55	100,0

3.3. Hodnocení hlavní činnosti

Hlavní činnost ústavu byla zabezpečována řešením úkolů v rámci příspěvku na rozvoj organizace a projektů MZe, MPO, TAČR, IGA a GAČR. Řešení zahraničního projektu skončilo v r.2013, k jeho hodnocení a s tím spojeným doplatkem finančních prostředků došlo začátkem r. 2014.

Poskytovatel MZe	Počet	Výnos (tis. Kč)
Příjemce	7/1	7126/14 605
Spolupříjemce	-	-

Poskytovatel GAČR	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	1	1596
Spolupříjemce	-	-

Poskytovatel MPO	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	369

Poskytovatel TAČR	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	3	1375

Poskytovatel IGA	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	824

Údaje o národních projektech a výzkumných záměrech, resp institucionálním financování – souhrn:

Institucionální prostředky	Celkem	14 605
RO0314	Kvalita a bezpečnost potravin v moderní společnosti.	14 605

Účelové prostředky (dotace)

Projekty MZE	Celkem	7126
QI101B090	Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování.	1220
QI111B053	Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli.	1 300 ^a
QI111B154	Bezpečnost cereálních bioproduktů z pohledu výskytu alternáriových a fusariových mykotoxinů.	1396 ^b
QJ1210093	Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin.	639
QJ1210257	Zlepšení nutričních, dietetických a senzorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technol. postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení.	1 165
QJ1210258	Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky.	812 ^c
QJ 1310219	Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely.	594
Projekty GAČR	Celkem	1 956
14-23482S	Tepelné, elektrické a reologické vlastnosti kolagenní hmoty	1 956 ^d
Projekty MPO	Celkem	369
FR-TI3/496	Vývoj technologie produkce a aplikačních forem glutathionu s vysokou biologickou využitelností pro potlačení oxidačního stresu (ozáření, chemoterapie).	369
Projekty TAČR	Celkem	1375
TA01010737	Vývoj technologického zpracování ve světě nově zaváděných vysoce nutričně hodnotných luštěnin pro využití k přípravě běžných potravin i dietních a výživových výrobků.	335
TA03010625	Nové materiály a technologie pro vývoj multiplexových testů pro komplexní diagnostiku ve zdravotnictví a pro detekci alergenů v potravinách.	600
TA04010762	Zlepšení kvality bezpečného pečiva novými zdroji proteinů	440
Projekty IGA	Celkem	824
NT13302-4/2012	Optimalizace fyzikálních charakteristik cévních náhrad pro nízké průtoky.	824
Zahraníční projekty	Celkem	356
HighTech Europe	European Network for integrating novel technologies for food processing.	356

Vysvětlivky:^a v tom pro spolupříjemce 50 tis.^b v tom pro spolupříjemce 472 tis.^c v tom pro spolupříjemce 252 tis.^d v tom pro spolupříjemce 1263 tis.

U projektů MZe (NAZV) je spoluúčast z vlastních zdrojů v celkové výši 469 tis Kč.

Řešení všech projektů (účelové financování) proběhlo dle plánu. Periodické a závěrečné zprávy projektů v gesci MZe byly projednány na oponentních řízeních ve dnech 19., 20. a 26. ledna 2015 a hodnoceny příslušnou komisí MZe. U přecházejících projektů bylo doporučeno pokračování dle navrženého plánu na rok 2015, tj. s případnými změnami navrženými řešiteli v periodických zprávách. Ústav předkládal jako koordinátor 2 závěrečné zprávy. Oba projekty byly hodnoceny jako „úspěšné“. Další projekt, jehož se ústav zúčastnil, byl hodnocen jako „vynikající“.

U projektů GAČR, MPO, TAČR a IGA proběhlo hodnocení dle zvyklostí těchto poskytovatelů.

Periodická zpráva o řešení úkolů financovaných z příspěvku na rozvoj organizace za rok 2014 byla projednána před Radou instituce dne 27. 1. 2015 s kladným výsledkem a postoupena hodnotící komisi MZe. Toto hodnocení proběhlo rovněž s pozitivním výsledkem.

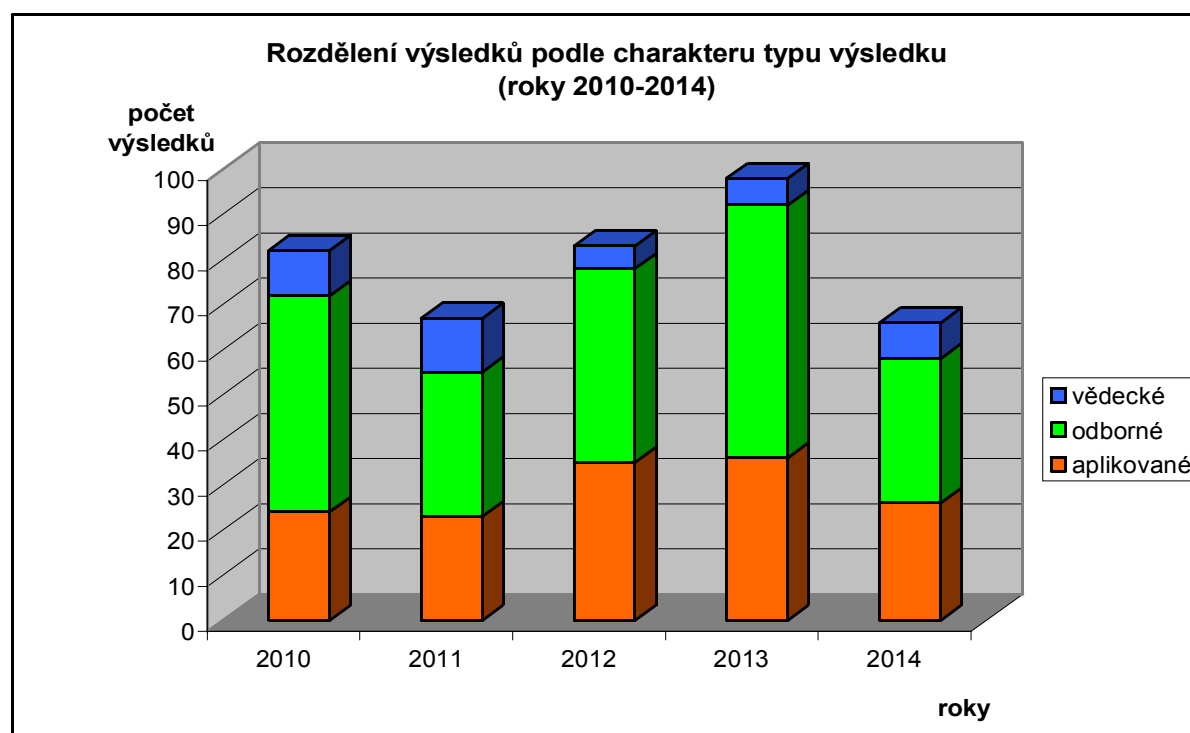
3.3.1. Výsledky hlavní činnosti

Výsledky dosažené při řešení projektů, grantů a výzkumného záměru jsou prezentovány formou odborných publikací, patentů či užitných vzorů, prezentací na seminářích a konferencích a odrážejí se v ověřených technologiích. Výsledkem jsou rovněž funkční vzorky a prototypy.

Přehled výsledků vytvořených v letech 2010-2014

Typ výsledku ▼	Roky ►	2010	2011	2012	2013	2014
Publikace v impaktovaném časopise		10	12	5	6	7
Publikace v recenzovaném časopise		16	8	11	11	5
Publikace v cizojazyčném sborníku		3	1	3	4	6
Kapitola v knize		0	1	2	1	1
Publikace v českém sborníku		5	4	8	7	8
Publikace v nerecenzovaném časopise		2	5	3	10	2
Patenty		2	1	3	7	5*
Užitné vzory, osvědčení		17	20	26	22	12
Prototyp, funkční vzorek		2	2	2	1	6
Certifikovaná metodika		0	0	0	2	0
Ověřená technologie		3	0	4	4	3
Přednášky		6	7	5	14	6
Postery		16	6	11	9	5

*z toho 4 patenty s licenční smlouvou



Nejvýznamnější výsledky dosažené v r. 2014

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou *

Balík* J., Híc* P., Sural* I., Tománková* E., Houška M., Strohalm J., Tříška* J., Vrcholová* N., Moos* M., Marešová* I.: Mošt, víno nebo nápoj na bázi vína se zvýšeným obsahem přírodních lignanů. Užitený vzor reg. č. 27508.

Běžný obsah lignanů v moštích nedosahuje ani 0,1 mg/l, ve vínech se pohybuje okolo 1 mg/l. Doporučovaná dávka lignanů ve výživě člověka se pohybuje v rozmezí 10 až 30 mg HMR/den. Lignany obsažené v sucích (v dřevní hmotě) smrku ztepilého jsou málo rozpustné ve vodě a jednoduchá macerace dřevní hmoty vodou nebo moštem je nedostatečná pro zvýšení jejich obsahu. Mošt, víno nebo nápoj na bázi vína obsahují v 1 litru minimálně 10 mg lignanů, nejvýhodněji 15 až 50 mg lignanů v 1 litru nápoje. Mošt, víno nebo nápoj na bázi vína se zvýšeným obsahem přírodních lignanů dále obsahuje sacharózu nebo zahuštěný hroznový mošt v množství 50 až 300 g cukrů v jednom litru nápoje. Víno nebo nápoj na bázi vína se zvýšeným obsahem přírodních lignanů dále obsahuje potravinářský jemný nebo vелеjemný líh nebo vinný destilát v množství 15 až 20 % obj. alkoholu. Zvýšením teploty moštu nebo vína lze dosáhnout zvýšení účinnosti macerace lignanů z dřevní hmoty. Víno, vzhledem k přirozenému obsahu alkoholu, má pro lignany vyšší extrakční účinnost ve srovnání s vodou. Dalším přídavkem alkoholu v rozsahu 15-20 % obj. pomocí potravinářského jemného nebo vелеjemného lihu nebo vinného destilátu lze rozpustnost lignanů dále zvýšit.

Balík* J., Sural* I., Híc* P., Tříška* J., Vrcholová* N., Moos* M., Houška, M., Landfeld A., Strohalm J., Novotná P.: Grape juices with an increased content of lignans. [*Hroznové mošty se zvýšeným obsahem lignanů.*] XXXVIth World Congress of Vine and Wine of the International Organization of Vine and Wine in Mendoza, Argentina, 9.-14.11.2014, In Book of Abstracts 784-785.

Lignany patří do široké skupiny rostlinných fenolů, které přitahují naši pozornost v posledních dvou desetiletích nejen svými mnoha biologickými účinky, ale také díky jejich strukturální rozmanitosti. Ze strukturního hlediska jsou rostlinné lignany tvořeny spojením dvou fenylypropanových prekurzorů na atomech beta-uhlíku v obou propyl postranních řetězcích. Nejčastěji byly dimery, ale také některé vyšší oligolignany, popsány nedávno. Jako sekundární metabolity cévnatých rostlin lignany vykazují také účinky antioxidantů, ochranných protinádorových látek, vykazují též antivirové a antibakteriální účinky, fungují jako insekticidy, fungicidy, estrogeny, antiestrogeny a v neposlední řadě jako látky, které chrání proti kardiovaskulárním chorobám. Vysoké hladiny lignanů byly zjištěny ve dřevě jehličnanů a v některých produktech (především ve lnu, konopí a sezamu). V hroznových šťávách je jejich celková hladina nižší než 0,1 mg/litr. V lidské výživě se doporučená dávka lignanů se pohybuje v rozmezí 10 až 30 mg hydroxymatairesinolu denně. V rámci výzkumného projektu č. QJ1210258 agentury Ministerstva zemědělství České republiky, bylo navrženo zvýšit obsah přírodních lignanů. Drcené hrozny byly smíchány s různým množstvím dřevní štěpky ze smrkových uzlů (*Picea abies*) a po tepelné maceraci při 80 °C byla lisováním získána hroznová šťáva. Jako možný způsob byla vyzkoušena metoda extrakce lignanů ze sukové štěpky do etanolu. Tyto lihové extrakty byly aplikovány do hroznové

šťávy. Senzorické vlastnosti, obsah lignanů a antioxidační aktivita těchto obohacených šťáv byly hodnoceny po pasteraci. Antioxidační aktivita byla hodnocena DPPH a FRAP metodami. Koncentrace 7-hydroxymatairesinolu (HMR) byly stanoveny pomocí HPLC s detektorem s diodovým polem. Z hlediska smyslového, termomacerované hroznové šťávy obsahující 12,9 až 52,7 mg/litr hydroxymatairesinolu a mající antioxidační aktivitu Troloxu v rozmezí 0,53 až 15,80 mmol/litr byly vyhodnoceny jako nejlepší.

Beran M., Urban M., Drahorád J., Adámek L., Rutová E.: Substrát pro pěstování hub. Patent č. 304304.

Řešení se týká substrátu pro pěstování hub, který je charakterizován tím, že 1 kg běžného substrátu pro pěstování hub obsahuje výlisky lněného semene v množství 0,1 až 100 % hmotn. a je použitelný zejména pro pěstování hlívovitých hub.

Beran M., Urban M., Drahorád J., Adámek L., Rutová E.: Odhořčený koncentrát amarantových bílkovin se zvýšeným obsahem vápníku a hořčiku a způsob jeho výroby. Patent č. 304782.

Odhořčený koncentrát amarantových bílkovin se zvýšeným obsahem vápníku a hořčiku obsahuje 50 až 85 % hmotn. bílkovin, 0,2 až 3,0 % hmotn. vápníku či hořčiku v sušině v organické vazbě a je chuťově neutrální bez hořké či jiné pachutě. Vyrábí se tak, že k amarantové mouce odtučněné superkritickou extrakcí, obsahující alespoň 16,3 % hmotn. bílkovin, byla přidána horká pitná voda a chlorid sodný, do vzniklé suspenze byl za neustálého míchání přidáván hydroxid draselný, dokud se hodnota pH neustálila na 11, a teplota suspenze byla za stálého míchání udržována na 50 °C po dobu 30 minut, po ukončení extrakce byla suspenze odstředěna a sediment obsahující zejména vlákninu a zbytek škrobové frakce byl usušen pro další použití, přičemž získaný supernatant byl přečištěn oddělením pevných zbytků škrobové frakce a vlákniny odstředěním, kdy byl získán čirý přečištěný supernatant, z kterého byla odebrána část supernatantu, obsahujícího minimálně 10 % hmotn. sušiny, a přidáno k němu 0,5 až 30 % hmotn. vápenaté nebo hořečnaté soli ve formě předpřipravené suspenze ve vodě, vzniklá suspenze byla v duplikátorové nádobě s parním ohřevem zahřata k varu a vzniklá hrubá sraženina byla oddělena sedimentací, zahuštěna a po resuspendaci v pitné vodě usušena s použitím poloprovozní rozprašovací sušárny za vytvoření suchého práškovitého produktu o minimální sušině 90 % hmotn., obsahujícího minimálně 60 % hmotn. bílkoviny a 0,2 až 3 % hmotn. vápníku v sušině v organické vazbě, kdy koagulovaná amarantová bílkovina před i po usušení má neutrální chuť beze stop hořkosti nebo jiné pachuti.

Beran M., Drahorád J., Hušek* Z., Toman F.: Immobilization of Microorganisms in Fibers [*Imobilizace mikroorganismů ve vláknech.*] Sborník 6. ročníku mezinárodní konference Nanocon 2014, 5.-7. 11. 2014, hotel Voroněž I, Brno. ISBN 978-80-87294-55-0.

Probiotika jsou definována jako mikroorganismy, které při procházení zažívacím traktem přinášají zdravotní benefit pro konzumenta. Musí být ale rezistentní ke kyselinám v žaludku a žlučovým solím v tenkém střevě. Proto byla vyvinuta metoda enkapsulace a stabilizace probiotických kvasnic (*Saccharomyces boulardii*) nebo bakteriálních kmenů (*Lactobacillus* a *Bifidobacterium* spp.) v polymerních nebo biopolymerních vláknech. K produkci směsi

nano a mikrovláken byla užita odstředivá metoda rotačního zvonu. K přípravě vláken byl užit vodní roztok polyvinylalkoholu a želatiny s prebiotikem ve formě vláken inulinu a rozpuštěného mikrobiálního přípravku. Odstředivé spřádání vláken je jednoduchý, levný a k prostředí šetrný proces, který může být proveden při laboratorní teplotě bez jakéhokoli přehřívání. Přežívání probiotik ve vláknech v in vitro podmínkách bylo odzkoušeno v simulovaném prostředí roztoku žlučových solí a žaludečních šťáv s následnou inkubací.

Evans* J.A., Foster* A.M., Huet* J-M., Reinholdt* L., Fikiin* K., Zilio* C., Houska M., Landfeld A., Bond* C., Scheurs* M., van Sambeek* T.W.M.: Specific energy consumption values for various refrigerated food cold stores. [*Spotřeba měrné energie pro různé chlazené sklady potravin.*] Energy and Buildings Journal. (2014) 74(1): 141-151, ISSN 0378-7788.

Dva srovnávací průzkumy byly vytvořeny shromažďováním údajů o výkonu chlazených, zmrazených a smíšených (chladírenských a mrazírenských skladů provozovaných z jediného chladicího systému) potravinářských skladů s cílem identifikovat hlavní faktory, které ovlivňují spotřebu energie. Bylo zjištěno, že objem chlazeného skladu má největší vliv na využití energie a žádný z dalších sledovaných faktorů nemá významný dopad na spotřebu energie. Bylo zjištěno, že objem chlazeného skladu má největší vliv na využití energie a žádný z dalších sledovaných faktorů spotřebu energie významně neovlivňuje. V případě chladírenských skladů bylo 93 % změn ve spotřebě energie v korelaci s velikostí objemu skladu. U mrazírenských skladů tato hodnota činila 56 % a pro smíšené sklady 67 %. Tento vliv byl zkoumán pomocí matematického modelu, který umožnil předpovídat spotřebu energie podle typické mrazírenské konstrukce, použití a účinnosti. Model ukázal, že tvarový faktor skladu (který měl zásadní vliv na plochu skladu), využití a v menší míře okolní teplota, to vše mělo dopad na spotřebu energie. Práce poskytuje počáteční základ pro srovnání energetické účinnosti chladíren a ukazuje oblasti, kde jsou dosažitelné značné úspory energie v potravinářských chladírnách.

Fucikova* J., Moserova* I., Trusová* I., Hermanova* I., Vancurova* I., Partlova* S., Fialova* A., Sojka* L., Cartron* P.F., Houska M., Rob* L., Bartunkova* J., Spisek* R.: High hydrostatic pressure induces immunogenic cell death in human tumor Cells. [*Vysoký hydrostatický tlak vyvolává imunogenní buněčnou smrt v lidských nádorových buňkách.*] International Journal of Cancer. (2014) 135(5): 1165-1177, ISSN 0020-7136.

Nedávné studie zjistily, že na molekulární úrovni dochází k charakteristické imunogenní buněčné smrti (ICD), včetně povrchové expozice kalretikulinu (CRT), k tepelnému šoku proteinů HSP70 a HSP90, k uvolnění vysoce mobilní skupiny proteinu 1 (HMGB1) a uvolnění ATP z umírajících buněk. Zkoumali jsme potenciál vysokého hydrostatického tlaku (HHP) indukovat ICD v lidských nádorových buňkách. HHP také indukovalo uvolňování HMGB1 a ATP. Interakce dendritických buněk (DCs) s HHP-léčených nádorových buněk vede k vyšší rychlosti DC fagocytózy, up-regulaci CD83, CD86 a HLA-DR a uvolnění interleukinu IL-6, IL-12p70 a TNF- α . DC pulzovaly s nádorovými buňkami zabíjených HHP, což vyvolalo produkci vysokého počtu nádorově specifických T-buněk. DC pulzující s HHP ošetřenými nádorovými buňkami také indukovaly nejnižší počet regulačních T-buněk. Kromě toho jsme zjistili, že klíčové vlastnosti endoplazmatického

retikula stresem vyvolané apoptotické dráhy, jako je například reaktivní kyslík výroby druhu, fosforylace translačního iniciačního faktoru eIF2a a aktivace kaspázy-8, byly aktivovány ošetřením HHP. Z tohoto důvodu HHP působí jako spolehlivý a silný induktor ICD v lidských nádorových buňkách.

Gabrovská D., Ouhračková J., Rysová J., Holasová M., Fiedlerová V., Laknerová I., Winterová R., Eichlerová E., Erban V., Strohalm J., Němečková I., Houška M.: Mixed vegetable juices acidified with sauerkraut juice and preserved using high pressure or heat pasteurization treatments – nutritional and sensory evaluation. [*Směsné zeleninové šťávy okyselené šťávou z kysaného zelí a konzervované vysokým tlakem nebo tepelnou pasterací – nutriční a senzorické hodnocení.*] Czech J. Food Sci. (2014) 32(2): 182–187, ISSN 1212-1800.

Cílem práce byl vývoj zeleninových (zelenino-ovocných) šťáv ošetřených vysokým tlakem, které mají zvýšený obsah bioaktivních látek. Tyto šťávy jsou vyrobeny z domácích surovin a jsou nutričně a chuťově vynikající. Nové výrobky byly připraveny v laboratoři a bylo u nich provedeno mikrobiologické a senzorické hodnocení. Dále bylo stanoveno základní složení, obsah celkových polyfenolů, obsah vitamínu C a antioxidační aktivita.

Houška M., Tříška* J., Balík* J., Landfeld A., Novotná P., Vrcholová* N., Híc* P.: Sledování změn obsahu resveratrolu ve slupkách bobulí a moštích z vybraných druhů révy vinné ošetřené UV zářením. Výživa a potraviny. (2014) 69(4): 104-108, ISSN 1211-846X.

Práce se zabývá vlivem UV ozáření čerstvě sklizených hroznů dvou odrůd révy vinné na obsah resveratrolu ve slupkách bobulí a následně připravených moštích z takto ošetřených bobulí. Výsledky ukázaly, že metoda ošetření hroznů UV zářením ihned po sklizni dává nezanedbatelné možnosti zvýšení obsahu zdraví prospěšného resveratrolu jak ve slupkách bobulí (z nichž lze tuto látku extrahovat vhodným extrakčním činidlem), tak v moštích připravených z takto ošetřených hroznů. Získané výsledky ukazují, které parametry procesu mají statisticky významný vliv na obsah resveratrolu jak ve slupkách, tak v moštích.

Houška M., Tříška* J., Balík* J., Landfeld A., Novotná P., Vrcholová* N., Híc* P.: Hodnocení obsahu resveratrolu ve slupkách bobulí a moštích z vybraných druhů révy vinné máčených v ozonizované vodě. Výživa a potraviny. (2014) 69(5): 131-135, ISSN 1211-846X

Tato práce se zabývá vlivem máčení čerstvě sklizených hroznů dvou odrůd révy vinné v ozonizované vodě. Byly stanoveny hlavní parametry této metody a jejich vliv na zvyšování obsahu trans-resveratrolu (dále jen resveratrolu) ve slupkách bobulí a následně připravených moštích z takto ošetřených bobulí. Získané výsledky ukazují, které parametry procesu mají statisticky významný vliv na obsah resveratrolu.

Kučerová* Z., Kýhos K., Aulický* R., Lukáš* J., Stejskal* V.: Laboratory experiments of vacuum treatment in combination with an O₂ absorber for the suppression of *Sitophilus granarius* infestations in stored grain samples. [*Laboratorní pokusy vakuování v kombinaci s účinkem absorbéru kyslíku pro potlačení výskytu Sitophilus granarius ve skladovaném obilí.*] Crop Protection (2014) 61: 79-83, ISSN 0261-2194.

Účinnost samotného vakuového zpracování (V) a v kombinaci s absorbérem kyslíku (V + A) k potlačení napadení zrn *Sitophilus granarius* L. byla porovnána za laboratorních podmínek. Účinnost metod byla hodnocena při různých teplotách (15, 25 °C) a době expozice (7, 14, 21, 28 dní). Hodnotili jsme oba účinky na dospělé jedince přítomné v mezerách v obilí a skryté infestace uvnitř jádra, pokud jde o dobu léčby odděleně. Dospělí *S. granarius* byli náchylnější k oběma typům ošetření, než skryté fáze napadení uvnitř jádra. Při 25 °C byla celková úmrtnost dospělých jedinců v obilí dosažena po 10 dnech expozice, zatímco celkové potlačení skrytých napadení bylo dosaženo po třech týdnech. Vyšší teploty a delší expozice vykazovaly větší účinnost testovaných ošetření. Přidání absorbéru kyslíku k vakuování (V + A) obecně zlepšovalo účinnost vakuového zpracování na potlačování skrytých zamoření; významné rozdíly mezi V + A a V ošetřením byly zjišťovány především při nižší teplotě. Snížení skrytého napadení bylo dosaženo po třech týdnech vystavení V + A metodě (99,8%) a po čtyřech týdnech metodou V (95,8%) při 15 °C.

Kýhos K.: Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci. Patent reg. č. 304947.

Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci sestává z odsávací velkoplošné nestlačitelné podložky z porézní hmoty, na níž je přiloženo těsnění umělohmotného obalu, jehož otvorem prochází potrubí pro připojení kontrolního měřidla, jehož jeden konec je napojen na ventil s připojeným měřicím přístrojem podtlaku a druhý konec potrubí pro připojení kontrolního měřidla je veden přes ventil do vývěvy. Koncovka může mít podložku tvořenu stlačitelnou hmotou, prostupnou pro vzduch i po stlačení.

Kýhos K., Novotná P., Strohalm J., Landfeld A., Houška M.: Krekry z naklíčených sójových bobů se sníženou hladinou galaktosidů. Užité vzor reg. č. 27210.

Základní pasta pro výrobu krekrů obsahuje celý naklíčený bob včetně klíčku. Odstraněny jsou z 80 % hmotn. pouze slupky bobů, které obsahují nejvíce α -galaktosidů. Do této pasty se přidají tuky, drcená zelenina, ovoce a ostatní přídatné a aromatické látky dle jednotlivých receptur. Sušení se provádí vložením hotových vytvarovaných krekrů do sušárny předem vyhřáté na 160°C na dobu 10 minut. Dále se kreky už jen suší při 80°C po dobu 3 hodin.

Kýhos K., Ouhrabková J.: Nízkokalorická doplňková potravina s obsahem proteinů a způsob její výroby. Patent reg. č. 304491.

Nízkokalorická doplňková potravina s obsahem proteinů obsahuje vaječný bílek, do něhož je přidána rostlinná drť kořenové zeleniny a/nebo brukvovité zeleniny a/nebo cibulové zeleniny a/nebo ovoce, a dále obsahuje minerály a vitamíny, nenasycené mastné kyseliny, sůl, umělé sladidlo, syrovátkový protein, pevnou a tekutou vlákninu. Při způsobu výroby se sušený vaječný bílek rozmíchá s rostlinnou drtí vzniklou po vylisování šťávy a tato směs se dále tvaruje do požadovaných tvarů a suší horkým vzduchem při teplotě 80 až 105 °C.

Laknerová I., Hanák P., Zdeňková* K., Purkrťová* S., Piknová* L., Vyroubalová* Š.: Interlaboratory identification of black seabream (*Spondylus cantharus*) as a model species on basis of PCR targeting the second intron of the parvalbumin gene
[Mezilaboratorní identifikace pražmy zpěvné (*Spondylus cantharus*) jako modelového

vzorku na bázi PCR zaměřené na druhý intron parvalbuminového genu.] Journal of Food Quality (2014) 37: 429-436, ISSN 1745-4557.

Identifikace pražmy zpěvné (*Spondyliosoma cantharus*) byla provedena metodou PCR zaměřenou na druhý intron parvalbuminového genu. Reprodukovatelnost této metody byla ověřena mezilaboratorním testováním, kterého se zúčastnily čtyři laboratoře. Předkládanou PCR metodou byla na všech participujících pracovištích testována DNA izolovaná celkem z dvaceti osmi vzorků rybích tkání. Testovaný panel byl tvořen vzorky DNA z tkání devíti exemplářů pražmy zpěvné a devatenácti referenčních druhů ryb. Souběžně s tím byly v těchto laboratořích testovány na třech vzorcích zmrazené rybí tkáně pražmy zpěvné a třech vzorcích referenčních druhů ryb i různé postupy izolace DNA. Prezentovaná metoda PCR určená pro druhové stanovení pražmy zpěvné se ukázala jako spolehlivá a nezávislá na způsobu izolace DNA z tkání ryb v rámci používaných izolačních postupů.

Laknerová I., Holasová M., Fiedlerová V., Rysová J., Vaculová* K., Mašková E., Ehrenbergerová* J., Winterová R., Ouhrabková J., Dvořáček* V., Martinek* P.:

Utilisation of Non-Traditional Forms of Cereals in Bakery Production. [Využití netradičních forem cereálií v pekařské výrobě.] Czech J. Food Sci. (2014) 32(3): 296-301, ISSN 1212-1800.

Pro přípravu chleba s vysokou nutriční hodnotou byl vybrán jeden materiál pšenice seté se žlutě zbarveným zrnem, dále dva materiály pšenice dvouzrnky a dva materiály ječmene s bezpluchým typem zrna. Ze zrna obilnin byly připraveny mlýnské obilné výrobky - celozrnná mouka, šrotová mouka hladká, krupice a otruby. Ve vstupních surovinách a vzorcích chleba byly sledovány obsahy thiaminu, niacinu, pyridoxinu, celkových polyfenolů a celkové vlákniny potravy. U vzorků chleba byla hodnocena též antioxidační aktivita a provedeno senzorické hodnocení. Využití netradičních forem obilovin zlepšilo nutriční jakost chleba při zachování velmi dobré senzorické a zpracovatelské jakosti.

Landfeld, A., Novotná, P., Strohalm, J., Rysová, J., Houška, M.: Yield stress and sensorial evaluation of soya yoghurts prepared from germinated soybeans. *[Mez toku a senzorické hodnocení sójových jogurtů připravených z klíčené sóji.] Czech J. Food Sci. (2014) 32(5): 464-469, ISSN 1213-1800.*

Cílem této práce byla aplikace klíčených sójových bobů k přípravě sójových jogurtů s podstatně sníženým obsahem alfa-galaktosidů (AG). Toto snížení obsahu galaktosidů umožní, že tyto výrobky nejsou nadýmající. Aby bylo možno cíleně regulovat konzistenci a další senzorické parametry těchto jogurtů, bylo nutno zkoumat vliv obsahu sušiny na tyto parametry kvality, zejména mez toku, vzhled, vůni, chuť, sójovou příchut', senzorickou konzistenci a celkový dojem. Tyto závislosti napomohly stanovit optimální obsah sušiny jogurtů z hlediska jejich senzorické přijatelnosti. Tato optimální hodnota sušiny je 6,5 %.

Vesely *J., Horny* L., Chlup* H., Beran M., Krajicek* M., Zitny* R.: Mechanical properties of polyvinyl alcohol/collagen hydrogel [*Mechanické vlastnosti PVA/kolagen hydrogelu.*] In: EAN 2014 – Sborník z 52nd International Conference on Experimental Stress Analysis, 2.-5.6.2014, hotel Krakonoš, Mariánské Lázně.

Byl zjišťován vliv koncentrace polyvinylalkoholu (PVA) na mechanické vlastnosti hydrogelů na bázi směsí přírodního nebo denaturovaného kolagenu a PVA. Směsi PVA s kolagenem byly připraveny smícháním složek v různých poměrech s využitím glycerolu jako plastifikátoru. Roztoky byly odlity na polystyrénové desky a rozpouštědlo bylo odpařeno při pokojové teplotě. Prostřednictvím jednoosých tahových zkoušek byly získány počáteční tuhost (do deformace 0,1), mezní tahové napětí a deformace při prasknutí materiálu ve formě vodou nasyceného hydrogelu. Bylo zjištěno, že materiál je pružný a přídavek PVA pomohl k rozšíření jak mezního tahového napětí tak pevnosti filmů. Vzorky připravené z denaturovaného kolagenu vykázaly vyšší mezní tahové napětí a deformaci při prasknutí v porovnání se vzorky připravenými z kolagenu přírodního. Výsledky napovídají, že by bylo možné očekávat úspěšné aplikace kolagen-PVA biomateriálů ve tkáňovém inženýrství.

Pro uplatnění v praxi jsou připraveny patenty a užité vzory, které jsou uvedeny v celkovém přehledu výsledků.

3.3.2 Oceněné výsledky

CENA MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ

Pracovník ústavu Karel Kýhos obsadil 1. místo v soutěži o "Cenu ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje".

CENA PREZIDENTA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY

V prvním ročníku soutěže o tuto cenu byly oceněny výrobky, které byly vyvinuty ve spolupráci s VÚPP, v.v.i., a to jednak šťávy UGO s firmou Kofola a.s., jednak bonbóny Chmelinky s firmou CARLA spol. s r.o.

ZLATÝ KLAS

Ocenění získaly šťávy Ugo vyrobené za spolupráce VÚPP, v.v.i. a firmy Kofola a.s.

3.3.3 Transfer výsledků

V rámci transferu výsledků výzkumu do praxe byly v roce 2014 uzavřeny licenční smlouvy/smlouvy o využití výsledků:

- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 323 „Pomazánka z okary“. VÚPP, v.v.i., VŠCHT/KALMA k.s., VÚPP 3/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 205 „Karbanátek z naklíčené cizrny“. VÚPP, v.v.i., VŠCHT/KALMA k.s., VÚPP 4/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 322 „Výrobek z naklíčené vigny a taveného sýra“. VÚPP, v.v.i., VŠCHT/KALMA k.s., VÚPP 5/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 207 „Výrobek z naklíčeného hrachu“. VÚPP, v.v.i., VŠCHT/KALMA k.s., VÚPP 6/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 206 „Studená omáčka ze sójového jogurtu“. VÚPP, v.v.i., VŠCHT/KALMA k.s., VÚPP 7/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 303 557 „Způsob inaktivace hmyzu pomocí řízené atmosféry a zařízení k provádění tohoto způsobu“. VÚPP, v.v.i. / DSH – projekt s.r.o. VÚPP 8/2014.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 21 488 „Zařízení k netoxické efektivní ekologické inaktivaci hmyzích škůdců na principu řízené atmosféry ve skladovaných zrnech se zachováním jejich biokvality“. VÚPP, v.v.i. / PRO-BIO. O.s. VÚPP 9/2014.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 24 600 „Zařízení k provádění netoxické inaktivace hmyzu v zrninách ve velkoobjemových přepravních textilních vacích“. VÚPP, v.v.i. / PRO-BIO. O.s. VÚPP 10/2014.
- Licenční smlouva k užití práv k patentu reg. č. 304 200 „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby“ a z užitého vzoru č. 23 420 „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem“. VÚPP, VUPS, TN/ Ing. Pavel Cvrček. VÚPP 26/14.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 304 947 „Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci“. VÚPP, v.v.i. / DSH – projekt s.r.o. VÚPP 38/2014.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 304 491 „Nízkokalorická doplňková potravina s obsahem proteinů a způsob její výroby“. VÚPP, v.v.i. / SUNFOOD s.r.o. VÚPP 41/2014.
- Smlouva o využití výsledku „Žitno-pšeničný a šestizrnný chléb“. Ověřená technologie. VÚPP/ PRO-BIO. O.s. VÚPP 35/14.
- Smlouva o využití výsledku „Chléb s obsahem 80 % ječné mouky s různou dobou zrání“. Ověřená technologie. VÚPP/ IREKS ENZYMA s.r.o. VÚPP 40/14.

3.3.4. 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.
- Agrofest fyto, s.r.o.
- Centrum výzkumu globální změny AV ČR, v.v.i.
- Česká zemědělská univerzita v Praze, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů, Technická fakulta

- České vysoké učení technické, Fakulta strojní
- Chmelařský Institut, s.r.o.
- Fakultní nemocnice Hradec Králové
- IKEM - Institut klinické a experimentální medicíny Praha
- Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
- Masarykova univerzita v Brně, Lékařská fakulta
- Mendelova zemědělská univerzita v Brně, Agronomická fakulta, Zahradnická fakulta
- Mikrobiologický ústav AV ČR, v.v.i.
- MILCOM, a.s. (Výzkumný ústav mlékárenský, Praha)
- Oseva PRO, s.r.o.
- Technologické centrum AV ČR
- Univerzita Karlova v Praze, 1., 2. a 3. lékařská fakulta
- Univerzita Karlova v Praze, FN Motol
- Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
- Ústav analytické chemie AV ČR, v.v.i.
- Ústav zemědělské ekonomiky a informací
- Výzkumný ústav cukrovarnický Praha, a.s.
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Fakulta potravinářské a biochemické technologie
- Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy, s.r.o.
- Výzkumný ústav pícninářský, spol. s r.o.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i.
- Výzkumný ústav zemědělské techniky, v.v.i.
- Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.
- Zemědělský výzkum Troubsko spol.s r.o.

2. podnikatelskými subjekty:

- Adler Wellness Produkte, s.r.o.
- AMR AMARANTH, a.s.
- Apronex s.r.o.
- Beskyd Fryčovice, a.s.
- Carla spol.s r.o.
- C2P, s.r.o.
- Ing.Cvrček Pavel
- ELISA-Development
- Extrudo Bečice
- FF Servis
- Good Mills Česko a.s.
- HEMP PRODUCTION CZ, s.r.o.
- Immunotech, a.s.
- INOTEX spol. s r.o.
- IREKS ENZYMA s.r.o.
- Jizerské pekárny, spol.s r.o., Liberec
- KALMA, k.s.
- Karlova pekárna s.r.o.

- KITL s.r.o.
- Miloslav Košek
- PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
- SEDIUM RD s.r.o.
- SUNFOOD s.r.o.
- TEREZIA COMPANY s.r.o.
- VIDIA spol. s r.o.
- Zámecké sady Chrámce

3. lékařskými pracovišti:

- IMUMED s.r.o.
- Státní zdravotní ústav
- STOB
- Fakultní nemocnice Motol
- Všeobecná fakultní nemocnice v Praze

4. ostatními:

- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP)
- Globus
- Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu, o.s.
- Potravinářská komora ČR
- Sdružení celiaků ČR
- SOS-Sdružení obrany spotřebitelů, o.s.
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Státní veterinární ústav Jihlava
- Vědecký výbor pro GMO
- Vědecký výbor rostlinolékařský
- Jihočeský klastr Chutná hezky, jihočesky
- CzechInvest

4 a) spolupráce s ČTPP

- Ústav se podílí na činnosti pracovní skupiny „Ječmen“.
- Velmi cennou společnou aktivitou je provozování interaktivní databanky bezlepkových potravin.

4 b) spolupráce s Globusem

- Ústav provádí pravidelné analýzy bezlepkových výrobků, které řetězec distribuuje

4 c) spolupráce s vědeckými výbory

- Ústav vypracovává odborná stanoviska.

4 d) spolupráce s CzechInvest

- Ústav vypracovává odborná stanoviska.

3.3.5. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti

Pokračovalo řešení projektů:

- **7. RP, High Tech Europe (mezinárodní síť excellence).** Projektu se zúčastnilo 22 institucí z celé Evropy a skončil v r.2013. Projekt od r.2014 pokračuje bez financování z EU doplňováním databáze technologií a šířením poznatků do praxe.
- Dlouholetou tradici mají schůzky pracovní skupiny **Foodforce** (v níž má ústav zastoupení), která se zabývá problematikou zapojení evropských potravinářských výzkumných institucí do mezinárodních výzkumných projektů. Kromě pravidelné činnosti v komisi pro zdravé potraviny a krmiva **OECD** se ústav od r. 2011 angažuje také v rámci vědecké sítě **EFSA-GMO**.

Šest 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
- American Chemical Society
- Redakční rada časopisu Czech Journal of Food Science
- Redakční rada časopisu International Journal of Food Properties
- Editor časopisu Journal of Food Engineering

Zahraniční cesty

Zahraniční cesty se týkaly

- pravidelných zasedání komise OECD
- konferencí a sympozií, na nichž byly prezentovány výsledky řešení projektů nebo ústavních úkolů (příspěvek na rozvoj organizace)

Tři zahraničních odborných akcí se zúčastnili celkem 3 výzkumní pracovníci.

Stát	Akce	Počet účastníků	Počet dnů
Francie	21th Meeting of the OECD Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds	1	3
Malaysia	The International Conference of Beneficial Microbes	1	5
Indie	IC on Advancement and Futuristic Trends in Mechanical and Material Engineering	1	5

3.4. Hodnocení další činnosti

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

Číslo projektu (interní)	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
	Celkem	1 771
23701	Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů.	750
231001	Světový den výživy.	21
23703	Národní databáze složení potravin	100
231401	Vysokoenergetické mletí potravinářských surovin	900

Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů

Úkolem „23701“ je dlouhodobě úspěšně udržována sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů. Sbírka obsahuje 150 kmenů využitelných především v potravinářských a zemědělských technologiích.

Výsledky: Trvalá činnost, promítající se do výsledků vztažených k jiným tématům, ve více výzkumných a výrobních organizacích.

Seminář ke Světovému dni výživy

V rámci oslav Světového dne výživy (16.října) zabezpečil VÚPP v kooperaci se Společností pro výživu a pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR - Ing. Jaroslavy Beneš Špalkové (náměstkyně ministra a předsedkyně Českého výboru pro spolupráci s FAO) ve středu dne 22.10.2014 konání odborného semináře na obecné téma „Rodinné farmy živí svět a pečují o Zemi“. Téma bylo vyhlášeno sekretariátem FAO v Římě. V rámci odborného semináře bylo předneseno sedm sdělení, zaměřených na činnost výboru pro světové potravinové zabezpečení FAO, rodinné hospodaření v ČR a jeho ekologické aspekty, zkušenosti SZPI s prodejem potravin ze dvora a s prodejními automaty na mléko, a problematiku plýtvání potravinami. Účastníci se mohli též seznámit se způsoby hospodaření a produkty tradičního zemědělství u českých krajanů v rumunském Banátu. Semináře se zúčastnilo asi 50 účastníků.

Sborník referátů je přístupný na webových stránkách ústavu
http://www.vupp.cz/czvupp/departments/odd350/14svet_den_vyzivy.pdf

Národní databáze složení potravin (www.czfcdb.cz)

V roce 2014 z finančních a následně i časových důvodů ústav v oblasti získávání dat na základě experimentální práce na tvorbě databáze participoval jen minimálně dodávkou dat o obsahu cukrů pro skupinu mouk a jejich dokumentaci dle harmonizované metodiky EuroFIR.

V roce 2014 byla rovněž pro činnost Centra vypracována Metodika pro sběr nutričních dat potravinářských výrobků od výrobců potravin, zahrnující tyto materiály:

- Koncepce sběru dat s přihlédnutím k požadavkům aktuální legislativy podle Nařízení EU č.1169/2011
- Manuál pro výrobce potravin
- Šablony pro sběr nutričních dat a jejich dokumentaci podle harmonizované metodiky EuroFIR.

Vysokoenergetické mletí potravinářských surovin

Jde o projekt z programu Rozvoje venkova, osa I, podopatření I.1.3.2. Spolupráce při vývoji nových produktů, postupů a technologií (resp. inovací) v potravinářství. Spolupracující organizací (žadatel o dotaci) je FF Servis, spol. s r.o. V rámci projektu byl optimalizován proces vysokorychlostního mletí potravinářského materiálu v provozním, resp. poloprovodním měřítku. Práce byly zaměřeny na mletí zrnin na celozrnnou mouku a luštěnin. Obecně se jednalo o zpracování výše uvedených materiálů na granulaci pod 200 ncm pro použití v běžných pekařských provozech. Výsledky byly ověřeny na dvou recepturách na celozrnný chléb, jedné receptuře na celozrnné pečivo a recepturách sušenek.

3.5. Hodnocení jiné činnosti

Tradičně byly v rámci jiné činnosti prováděny chemické, biochemické, mikrobiologické a senzorické analýzy, stanovení fyzikálních vlastností potravin, vývoj receptur, zejména pro speciální výživu, a ověřování, resp. optimalizace potravinářských technologií. Bylo zrealizováno 85 drobnějších zakázek (do cca 20 000 Kč). Dvě zakázky většího rozsahu byly realizovány na základě rámcových smluv o spolupráci.

V rámci jiné činnosti má ústav s agenturou CzechInvest uzavřené smlouvy na vypracování odborných posudků pro dva operační programy:

- OPPI - v roce 2014 byl vypracován jeden posudek
- CzechEkoSystem - v roce 2014 byly vypracovány dva posudky včetně účasti na hodnocení.

Čtyřicet osm procent výnosu jiné činnosti tvoří nájmy nebytových prostor.

3.6. Ostatní činnosti ústavu

3.6.1. Pedagogická činnost

V rámci pedagogické činnosti spolupracuje dlouhodobě ústav s VŠCHT Praha, 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 (předměty „Nutriční ekonomika“ a „Základy potravinářských technologií“) dlouhodobě a od roku 2012 i na 1. LF UK (předměty „Nutriční ekonomika“ a potravinářské technologie v rámci předmětu „Potravinářské zbožíznalství“).

Studentské praxe, stáže

- 3 studenti Vyšší odborné školy ekonomických studií a Střední průmyslové školy potravinářských technologií (2 týdny)
- 3 studenti Masarykovy střední školy chemické (2 týdny)
- 2 studenti Mendelovy university v Brně (2 týdny)
- 1 studentka ČZU – vypracování diplomové práce

Ústav má zastoupení v těchto komisích a vědeckých radách:

- Státní zkušební komise pro Státní závěrečné zkoušky studijního oboru „Stroje a zařízení pro chemický, potravinářský a spotřební průmysl“, ČVUT
- Státní zkušební komise pro obhajobu doktorských prací v oboru „Stavba výrobních strojů a zařízení, úsek chemických a potravinářských strojů“, ČVUT
- Zkušební komise FPBT VŠCHT pro obhajoby diplomových prací v oboru chemie
- Zkušební komise pro státní zkoušky bakalářského studia při 3. LF UK
- Zkušební komise pro státní zkoušky bakalářského studia při FAPPZ ČZU
- Vědecká rada TF ČZU
- Vědecká rada VÚM

3.6.2. Vzdělávací činnost

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

- 19. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 21.5.2014, VÚPP, v.v.i., Praha. + aktivní účast
- 20. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 30. 10. 2014, VFU Brno, Ústav hygieny a technologie mléka, pavilon Prof. Lenfelda + aktivní účast
- XLIV. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr, 26.-28.5.2014 (s VŠCHT) + aktivní účast. Spolupráce na editaci Sborníku příspěvků. Cejpek K., Špicner J., VŠCHT v Praze, 252 stran, ISBN 978-80-7080-903-7 (VŠCHT), ISBN 978-80-86909-09-7, ISSN 1802-1433 (VÚPP)
- Kurs senzoriky pro studenty Vyšší odborné školy ekonomických studií a Střední průmyslové školy potravinářských technologií, duben 2014
- výuková přednáška pro zahraniční studenty ČZU "HACCP and Microbial Hazards", 7.10.2014, ČZU, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
- Seminář ke Světovému dni výživy. 22.10.2014, MZe, Praha (k semináři vydán Sborník powerpointových prezentací, ed. Perlín C., Špicner J., VÚPP, v.v.i., 2014, 127 stran, ISBN 978-80-86909-10-3)

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. K poradenským službám lze zařadit Databázi potravinářských výrobků pro bezlepkovou dietu, která je zpřístupněna na internetových stránkách ústavu a PK ČR, resp. ČTPP. Do databáze jsou zařazeny výrobky, u kterých byl obsah lepku stanoven ve VÚPP.

3.6.4. Činnost v národních orgánech, radách a komisích

Národní orgány:

- 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 potraviny
- Český komitét pro potravinářské vědy a technologie
- Český národní komitét pro spolupráci s Mezinárodním ústavem chladírenským (při MPO)
- Odbor potravinářské technologie a techniky ČAZV
- Odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin ČAZV
- Předsednictvo ČAZV
- Rada ČAZV, kontrolní výbor ČAZV
- Společnost pro výživu - Výbor pražské a středočeské pobočky
- Společnost pro probiotika a prebiotika

Hodnotitelské komise, poradní orgány

- GAČR - oborová komise Zemědělské vědy
- GAČR – panel P503 – Potravinářství, ekotoxikologie a environmentální chemie
- TAČR – Rada podprogramu 1 programu Alfa
- TAČR – Oborový panel 5 (životní prostředí a zemědělství) programu EPSILON
- Hodnotící komise MZe pro udělení ocenění za mimořádné výsledky ve výzkumu a vývoji
- Hodnotitelské komise a programové rady podprogramů a programů MZe
- Hodnotitelská komise pro program Rozvoj venkova
- Hodnotitelská komise pro hodnocení žádostí o udělení národní značky KLASA
- Hodnotitelská komise pro hodnocení výrobků k udělení značky “Česká chuťovka“*)
- Odborná rada nadace RSJ

*) Ústav technicky zabezpečoval činnost komise.

Odborné komise

- Komise pro terminologický slovník ČAZV
- Mezirezortní komise pro řešení jodového deficitu
- Redakční rada časopisu Výživa a potraviny
- Skupina obilovin, olejnin a škrobu MZe

3.6.5. Výsledky činnosti souhrnně

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou *

Publikace v impaktovaném časopise

Evans* J.A., Foster* A.M., Huet* J-M., Reinholdt* L., Fikiin* K., Zilio* C., Houska M., Landfeld A., Bond* C., Scheurs* M., van Sambeek* T.W.M.: Specific energy consumption values for various refrigerated food cold stores. [*Spotřeba měrné energie pro různé chlazené sklady potravin.*] Energy and Buildings Journal. (2014) 74(1): 141-151, ISSN 0378-7788.

Fucikova* J., Moserova* I., Trusová* I., Hermanova* I., Vancurova* I., Partlova* S., Fialova* A., Sojka* L., Cartron* P.F., Houska M., Rob* L., Bartunkova* J., Spisek* R.: High hydrostatic pressure induces immunogenic cell death in human tumor Cells. [*Vysoký hydrostatický tlak vyvolává imunogenní buněčnou smrt v lidských nádorových buňkách.*] International Journal of Cancer. (2014) 135(5): 1165-1177, ISSN 0020-7136.

Gabrovská D., Ouhrabková J., Rysová J., Holasová M., Fiedlerová V., Laknerová I., Winterová R., Eichlerová E., Erban V., Strohalm J., Němečková* I., Houška M.: Mixed vegetable juices acidified with sauerkraut juice and preserved using high pressure or heat pasteurization treatments – nutritional and sensory evaluation. [*Směsné zeleninové šťávy okyselené šťávou z kysaného zelí a konzervované vysokým tlakem nebo tepelnou pasterací – nutriční a senzorické hodnocení.*] Czech J. Food Sci. (2014) 32(2): 182–187, ISSN 1212-1800.

Kučerová* Z., Kýhos K., Aulický* R., Lukáš* J., Stejskal* V.: Laboratory experiments of vacuum treatment in combination with an O₂ absorber for the suppression of *Sitophilus granarius* infestations in stored grain samples. [*Laboratorní pokusy vakuování v kombinaci s účinkem absorbéru kyslíku pro potlačení výskytu Sitophilus granarius ve skladovaném obilí.*] Crop Protection (2014) 61: 79-83, ISSN 0261-2194.

Landfeld, A., Novotná, P., Strohalm, J., Rysová, J., Houška, M.: Yield stress and sensorial evaluation of soya yoghurts prepared from germinated soybeans. [*Mez toku a senzorické hodnocení sójových jogurtů připravených z klíčené sóji.*] Czech J. Food Sci. (2014) 32(5): 464-469, ISSN 1213-1800.

Laknerová I., Holasová M., Fiedlerová V., Rysová J., Vaculová* K., Mašková E., Ehrenbergerová* J., Winterová R., Ouhrabková J., Dvořáček* V., Martinek* P.: Utilisation of Non-Traditional Forms of Cereals in Bakery Production [*Využití netradičních forem obilovin v pekárenské výrobě.*] Czech J. Food Sci. (2014) 32(3): 296-301, ISSN 1212-1800.

Laknerová I., Hanák P., Zdeňková* K., Purkrťová* S., Piknová* L., Vyroubalová* Š.: Interlaboratory identification of black seabream (*Spondyliosoma cantharus*) as a model species on basis of PCR targeting the second intron of the parvalbumin gene. [*Mezilaboratorní určení pražmy zpěvné (Spondyliosoma cantharus) jako modelového druhu metodou PCR zaměřenou na druhý intron parvalbuminového genu.*] Journal of Food Quality (2014) 37: 429-436, ISSN 1745-4557.

Publikace v recenzovaném časopise

Hartman* I., Gabrovská D., Ouhrabková J., Rysová J., Fiedlerová V., Holasová M., Laknerová I., Winterová R., Vavreinová S.: Vliv technologie sladování na parametry pohankového sladu. Úroda, vědecká příloha (2014) 62(12): 473-476, ISSN 0139-6013.

Perlín C., Svoboda K., Chládek* L., Celba J.: Analysis of Results of Integrated Pollution Prevention and Control in Breweries and Maltings and Proposal of BREF and BAT Technologies. [Analýza výsledků integrované prevence a omezování znečištění v zařízeních pivovarů a sladoven a návrh BREF a BAT technologií.] Kvasný Prům. (2014) 60(3): 52-56, ISSN 0023-5830.

Peroutková* J., Kunová* G., Pechačová* M., Boháčenko I., Pinkrová J.: Kysané mléčné výrobky obsahující pro- a prebiotika. Náš chov (2014) 74(2): 66-67, ISSN 0027-8068.

Rysová, J., Ouhrabková, J., Laknerová, I., Fiedlerová, V., Holasová, M., Winterová, R.: Využití konopné mouky do pekařských výrobků. Úroda, vědecká příloha (2014) 62(12): 493-496, ISSN 0139-6013.

Vavreinová S., Gabrovská D., Fiedlerová V., Rysová J., Laknerová I., Mašková E., Holasová M., Capouchová* I., Konvalina* P., Janovská* D.: Nutriční hodnocení konvenčně a ekologicky pěstovaných pšeníc a výrobků z nich. Úroda, vědecká příloha (2014) 62(12): 509-512, ISSN 0139-6013.

Kapitola v knize

Mejsnar* J., Balusikova* K., Cejkova* P., Fiedlerova V., Holasova M.: Reduced Growth of Human Breast and Prostate Cancer Cells in vitro by Extracts from Different Tomato Varieties and from Broccoli. [Omezený růst lidských rakovinných buněk prsu a prostaty in vitro vlivem extraktů z různých odrůd rajčat a z brokolice.] In Cervical, Breast and Prostate Cancer. iConcept Press Ltd 2014 (Hong Kong). p. 216-224. ISBN: 978-1-922227-15-7.

Publikace v cizojazyčném sborníku

Balík* J., Soral* I., Hic* P., Tříška* J., Vrcholová* N., Moos* M., Houška, M., Landfeld A., Strohalm J., Novotná P.: Grape juices with an increased content of lignans. [Hroznové mošty se zvýšeným obsahem lignanů.] XXXVIth World Congress of Vine and Wine of the International Organization of Vine and Wine in Mendoza, Argentina, 9.-14.11.2014, In Book of Abstracts 784-785.

Beran M., Drahorád J., Hušek* Z., Toman F.: Immobilization of Microorganisms in Fibers. [Imobilizace mikroorganismů ve vláknech.] Sborník 6.ročníku mezinárodní konference Nanocon 2014, 5.-7.11.2014, hotel Voroněž I, Brno. ISBN 978-80-87294-55-0.

Ouhrabková, J., Rysová, J., Holasová, M., Fiedlerová, V., Winterová R., Gabrovská, D., Vavreinová, S., Hartman, I.: Malts as a new component of gluten-free bakery products. [Slad jako nová složka bezlepkových pekařských výrobků.] Článek ve sborníku z 10th International

Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE 22.-24.října 2014 v Praze. ISBN 978-80-86238-70-8.

Rysová, J. Ouhřabková, J., Wintrová, R., Laknerová, I., Holasová, M., Fiedlerová, V., Gabrovská, D., Vavreinová, S., Hartman*, I.: The saccharified barley malt as a bakery raw material [*Zcukřený ječný slad jako pekařská surovina.*] Článek ve sborníku z 10th International Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE 22.-24.října 2014 v Praze. ISBN 978-80-86238-70-8.

Vesely *J, Horny* L, Chlup* H, Beran M, Krajíček* M, Zitný* R.: Mechanical properties of polyvinyl alcohol/collagen hydrogel. [*Mechanické vlastnosti PVA/kolagen hydrogelu.*] In: EAN 2014 – Sborník z 52nd International Conference on Experimental Stress Analysis, 2.-5.6.2014, hotel Krakonoš, Mariánské Lázně.

Zitný* R., Houska M., Landfeld A., Skocilas* J., Stancl* J.: Possible explanations of hysteresis at hydraulic characteristics in pipes [*Možná vysvětlení hystereze u hydraulických charakteristik v potrubí.*] Poster. Proceedings of 21st International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2014 Prague, 23.-27.8.2014, Praha.

Publikace v českém sborníku

Erban V., Eichlerová E., Valenta T., Gabrovská D.: Homofermentativní a heterofermentativní bakterie mléčného kvašení v pekařských kvasech vyrobených na bázi ječmene. XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin Skalský Dvůr, 26.-28. 5. 2014. Sborník příspěvků, Praha 2014, 284-251, ISSN 1802-1433.

Gabrovská D.: Máme se bát éček a náhradních sladidel? Sborník prezentací z XXX. Mezinárodního kongresu SKVIMP, hotel a kongresové centrum Nové Adalbertinum, Hradec Králové, 6.–8.3.2014, 45, Euroverlag, ISSN 978-80-7177-970-4.

Gabrovská D.: Legislativa a bezpečková dieta. Sborník XX. Sympózia o morfologii a funkci střeva, Staré Splavy u Máchova jezera, hotel Bezděz, 24.4.–26.4.2014, 17, ISBN 978-80-87250-25-9.

Landfeld A., Novotná P., Strohalm J., Rysová J., Houška M.: Mez toku a senzorické hodnocení sýrových jogurtů připravených z klíčené sóji. Přednáška na XLIV. Symposiu o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 26.-28.5.2014, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, sborník plných textů, Praha 2014, ISBN 978-80-86909-09-7, ISSN 1802-1433.

Macháčková*, M., Holasová, M., Mašková, E.: Recent developments of the Czech food composition database [*Poslední vývoj v české databázi složení potravin.*] International nutritional and diagnostic conference 5.– 8.10.2014, Praha.

Mikyška* A., Jurková* M., Houška M., Strohalm J., Krofta* K.: Možnosti využití homogenátu zeleného chmele pro výrobu piva. Sborník plných textů přednášek a prezentací XXI. konference Hodnocení výrobků nápojového průmyslu. 19. a 20.6..2014, Plzeň, vyd. VŠCHT Praha. ISBN 978-80-7080896-2.

Strohalm J., Ondřejková* Z., Novotná P., Landfeld A., Kýhos K., Kýhosová H., Kortánková* V., Dostálová* J., Houška M.: Přehled výrobků z klíčených luštěnin připravených pro aplikaci v praxi. Poster. XLIV. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 26.-28.5.2014, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, Sborník plných textů, Praha 2014, ISBN 978-80-86909-09-7, ISSN 1802-1433.

Winterová R., Novotná P., Landfeld A.: Obsah α -galaktosidů v klíčených luštěninách. Poster. XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 26.-28.5.2014, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, Sborník plných textů, Praha 2014, ISBN 978-80-86909-09-7, ISSN 1802-1433.

Publikace v nerecenzovaných časopisech

Houška M., Tříška* J., Balík* J., Landfeld A., Novotná P., Vrcholová* N., Híc* P.: Sledování změn obsahu resveratrolu ve slupkách bobulí a mošttech z vybraných druhů révy vinné ošetřené UV zářením. Výživa a potraviny. (2014) 69(4): 104-108, ISSN 1211-846X.

Houška M., Tříška* J., Balík* J., Landfeld A., Novotná P., Vrcholová* N., Híc* P.: Hodnocení obsahu resveratrolu ve slupkách bobulí a mošttech z vybraných druhů révy vinné máčených v ozonizované vodě. Výživa a potraviny. (2014) 69(5): 131-135, ISSN 1211-846X.

Patenty

Beran M., Urban M., Drahorád J., Adámek L., Rutová E.: Odhořčený koncentrát amarantových bílkovin se zvýšeným obsahem vápníku a hořčíku a způsob jeho výroby. Patent reg. č. 304782.

Beran M., Urban M., Drahorád J., Adámek L., Rutová E.: Substrát pro pěstování hub. Patent reg. č. 304304.

Kýhos K.: Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci. Patent reg. č. 304947.

Kýhos K., Ouhrabková J.: Nízkokalorická doplňková potravina s obsahem proteinů a způsob její výroby. Patent reg. č. 304491.

Strohalm J., Halama R., Landfeld A., Houška M.: Zařízení na získání části využitelného odpadu při zpracování dřeva na řezivo. Patent reg. č. 304352.

Užitné vzory

Balík* J., Híc* P., Sural* I., Tománková* E., Houška M., Strohalm J., Tříška* J., Vrchotová* N., Moos* M., Marešová* I.: Mošt, víno nebo nápoj na bázi vína se zvýšeným obsahem přírodních lignanů. Užitný vzor reg. č. 27508.

Hromádka* R., Šandriková* V., Beran M.: Přípravek pro administraci kyseliny nikotinové. Užitný vzor reg. č. 26593.

Hromádka* R., Šandriková* V., Beran M.: Přípravek pro administraci nikotinamidu. Užitný vzor reg. č. 26594.

Hromádka* R., Šandriková* V., Beran M., Hromádka* P.: Glutathionový přípravek. Užitný vzor reg. č. 26423.

Hromádka* R., Šandriková* V., Hromádka* P., Beran M., Urban M.: Hydrogel k zevnímu ošetření sliznic. Užitný vzor reg. č. 27093.

Hromádka* R., Šandriková* V., Hromádka* P., Beran M., Urban M.: Suchá hydrogelová pěna. Užitný vzor reg. č. 26511.

Kortánková* V., Dostálová* J., Novotná P.: Pomazánka z okary. Užitný vzor reg. č. 26323.

Kunová* G., Pechačová* M., Šalaková* A., Boháček I., Pinkrová J., Laknerová I.: Synbiotický práškový mléčno-syrovátkový a/nebo syrovátkový nápoj s obsahem probiotik a fruktanů. Užitný vzor reg. č. 26327.

Kýhos K., Novotná P., Strohalm J., Landfeld A., Houška M.: Krekry z naklíčených sójových bobů se sníženou hladinou galaktosidů. Užitný vzor reg. č. 27210.

Laknerová I., Ehrenbergerová* J., Rysová J., Vaculová* K., Dvořáček* V.: Sypká směs pro přípravu pekařských a pečivářských výrobků. Užitný vzor reg. č. 27663.

Němečková* I., Chramostová* J., Kejmarová* M., Roubal* P., Gabrovská D.: Zeleninový nápoj s přidavkem syrovátkových bílkovin. Užitný vzor reg. č. 27559.

Strohalm J., Novotná P., Kýhosová H., Landfeld A.: Výrobek z naklíčené viny a taveného sýra. Užitný vzor reg. č. 26322.

Prototypy, Funkční vzorky, Licenční smlouvy, Ověřené technologie, Certifikované metodiky

Balík* J., Hic* P., Tománková* E., Sokolář* R., Houška M., Strohalm J., Novotná P., Landfeld A., Kýhos K., Tříška* J., Vrcholová* N.: Ověřená technologie na výrobu moštů nebo vín se zvýšeným obsahem lignanů.

Landfeld A., Novotná P., Kýhos K., Strohalm J., Houška M.: Poloproduční zařízení na klíčení luštěnin, studie.

Kýhos K., Novotná P., Landfeld A., Strohalm J., Houška M., Kýhosová H.: Poloproduční zařízení na výrobu sójových krekrů, studie.

Houška M., Strohalm J., Mikyška* A., Čermák* P.: Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby. Funkční vzorek výrobku Chmelák, pro firmu Rakyt Ing. Pavel Cvrček, připravený dle patentu reg. č.304200 a dle užitného vzoru reg. č.23420.

Erban V., Kurečka* R., Hutař* M.: Výrobek na bázi pšeničné, ječné a ovesné mouky se zvýšeným obsahem beta glukanů. Funkční vzorek.

Erban V., Kurečka* R.: Chléb s obsahem 80% ječné mouky s různou dobou zrání. Ověřená technologie.

Rysová J., Kobzová* Š.: Žitno-pšeničný chléb BIOLINIE“. Funkční vzorek.

Rysová J., Kobzová* Š.: Šestizrnný chléb s červenou pšenicí a dvouzrnkou BIOLINIE. Funkční vzorek.

Rysová J., Gabrovská D., Kobzová* Š., Hutař* M.: Žitno-pšeničný a Šestizrnný chléb. Ověřená technologie.

Přednášky

Erban V.: Aw, teplota, pH, vlhkost, zbytkový O₂/CO₂. 19. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 21.5.2014, VÚPP Praha.

Erban V.: Vodní aktivita – teorie, prediktivní mikrobiologie. 20. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 30.10.2014, VFU Brno.

Gabrovská D.: Bezlepkové potraviny z hlediska legislativy a výzkumu. Přednáška na odborném semináři “Celiakie včera, dnes a co dál?”, pořádaném skupinou dietologie Společnosti klinické výživy a intenzivní metabolické péče 5.2.2014, 3. Lékařská fakulta UK, Burianova posluchárna.

Gabrovská D.: Legislativa a bezlepková dieta. XX. Sympózium o morfologii a funkci střeva, Staré Splavy u Máchova jezera, 24.-26.4.2014.

Gabrovská D.: Máme se bát éček a náhradních sladidel? XXX. Mezinárodní kongres SKVIMP. Hradec Králové, 6.- 8.3.2014.

Vavreinová S.: Uplatnění zemědělského a potravinářského výzkumu v zajištění kvalitních potravin. XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin Skalský Dvůr, 26.-28. 5. 2014.

Postery

Balík* J., Soural* I., Hic* P., Tříška* J., Vrcholová* N., Moos* M., Houška M., Landfeld A., Strohalm, J., Novotná, P.: Grape juices with an increased content of lignans. [Vinné mošty se zvýšeným obsahem přírodních ligninů.] XXXVIIth World Congress of Vine and Wine of the International Organization of Vine and Wine in Mendoza, Argentina, November 9-14, 2014.

Beran M., Drahorád J., Urban M., Molik P., Adamek L., Toman F., Hromadka* R., Sandrikova* V.: Carbon dioxide assisted production of alginate microparticles for glutathione administration [*Výroba alginátových mikročástic pomocí oxidu uhličitého pro administraci glutationu*]. Poster na International Conference on Advancements and Futuristic Trends in Mechanical and Material Engineering. 16.-18.10.2014, Kapurthala. India.

Evans* J.A., Foster* A.M., Huet* J-M., Reinholdt* L., Fikiin* K., Zilio* C., Houska M., Landfeld A., Bond* C., Scheurs* M., van Sambeek* T.W.M.: Methods to assess energy usage in food cold stores. [*Metody pro odhad potřeby měrné energie v chlazených skladech potravin*]. Poster na 3rd IIR International Cold Chain Conference, Twickenham, UK, 2014.

Portychova* L., Vanerkova* D., Jirkovsky* D., Tuma* P., Beran M., Horna* A.: Nutritional Benefits of Lupin Seeds [*Nutriční benefity semen lupiny*]. Poster na konferenci *Advances in Chromatography and Electrophoresis & Chiranal 2014*, Olomouc, 10-14. února 2014.

Urban M., Beran M., Toman F., Adamek L., Hromadka* R., Sandrikova* V.: Optimizing novel techniques for microencapsulation of probiotic bacteria [*Optimalizovaná nová technika mikroenkapsulace probiotických bakterií*]. Poster na *International Conference on Beneficial Microbes (ICOBM 2014)*. 27.– 29.5.2014, Penang, Malaysia.

4. Péče o majetek

V roce 2014 byl realizován projekt „Oprava střechy, výměna oken, zateplení fasád hlavní budovy areálu VÚPP v Praze 10 – Hostivař“, s podporou z OPŽP, oblast podpory 3.2.1 - Realizace úspor energie. Cílem projektu bylo výrazné snížení spotřeby tepelné energie a úspory nákladů na tepelné hospodářství v hlavní budově ústavu. Navrženým zateplením střechy byla snaha odstranit zatékání do již konstrukčně a technicky nevyhovující skladby střešního pláště a zároveň zlepšit tepelně izolační vlastnosti. Výměna oken a zateplení fasád měla za cíl dosáhnout snížení energetické náročnosti stávajícího objektu a zlepšení pracovních podmínek pracovníků ústavu.

Náklady	12 193 109 Kč
Dotace	4 907 415 Kč
Vlastní	545 268 Kč

5. Hospodaření ústavu v r. 2014

VÚPP, v.v.i. v roce 2014 hospodařil jako veřejná výzkumná instituce v souladu s článkem IV a VI zřizovací listiny vydané 23. června 2006. Předmětem činnosti výzkumného ústavu byla:

hlavní činnost, tedy základní a aplikovaný výzkum a vývoj včetně experimentální činnosti v oborech potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, technologie, inženýrství a výživy,

další činnost, prováděná na základě požadavků příslušných organizačních složek státu, nebo územních samosprávných celků ve veřejném zájmu a podporovaná z veřejných prostředků,

jiná činnost, nebo hospodářská prováděná za účelem zisku.

Rozpočet na rok 2014 byl stanoven jako vyrovnaný.

Tab. č. 1 Výsledky hospodaření VÚPP, v.v.i. sledované podle jednotlivých činností v roce 2014 (údaje v Kč).

	náklady	výnosy	+zisk/-ztráta
hlavní činnost	29 312 929,23	27 310 471,62	-2 002 457,61
další činnost	1 714 411,35	1 776 925,62	62 514,27
jiná činnost	3 537 727,78	3 853 396,13	315 668,35
Celkem	34 565 068,36	32 940 793,37	-1 624 274,99

VÚPP, v.v.i. v roce 2014 vykázal ztrátu ve výši 1 624 274,99 Kč. Na hlavní činnosti je ztráta ve výši 2 002 457,61 Kč. Na další a ostatní činnosti bylo dosaženo zisku pouze 378 182,62 Kč. Výslednou ztrátu ve výši 1 624 274,99 Kč navrhujeme uhradit z fondu rezervního.

Zpráva nezávislého auditora PKM Audit & Tax s.r.o. k řádné účetní závěrce VÚPP, v.v.i. k 31.12.2014 byla zpracována dne 30.4.2015 a předána ředitelce ústavu dne 20.5.2015 je zakončena textem: „Jsme přesvědčeni, že důkazní informace, které jsme získali, poskytují dostatečný a vhodný základ pro vyjádření našeho výroku.“

Výrok auditora:

„Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv a pasiv veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31.12.2014 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31.12.2014 v souladu s českými účetními předpisy.“

Hlavní činnost

V roce 2014 bylo dosaženo celkově **27 310 471,62 Kč** výnosů hlavní činnosti, což je o **5 867 999,28 Kč** méně než v roce 2013 (33 178 470,90). Na těchto výnosech se nejvyšší měrou podílely příspěvky sledované na analyticky členěném účtu „691“: ve výši **26 224 969,4 Kč** což je o **4 191 530,6 Kč** méně než v roce 2013. (30 416 500)

- od MZe ústav obdržel příspěvek na řešení výzkumného záměru v celkové výši **14 605 000,- Kč**, což je o 1 094 000,- Kč méně než v loňském roce (15 699 000)
- od MZe byly ústavu poskytnuty účelové prostředky na řešení projektů v celkové výši **7 126 000,- Kč**. MZe tedy poskytlo ústavu celkem neinvestiční dotaci ve výši **21 731 000,- Kč**, což je o **6 377 000,- Kč** méně než v loňském roce. (28 108 000)
- od Technologické agentury ČR byly ústavu poskytnuty účelové prostředky na řešení tří projektů ve výši **600 000,- Kč, 440 000,- Kč a 335 000,- Kč**
- od Grantové agentury ČR byly ústavu poskytnuty účelové prostředky ve výši **1 956 000,- Kč** na projekt GA14-23482S Tepelné, elektrické a reologické vlastnosti kolagenní hmoty Při vyúčtování tohoto projektu za rok 2014 bylo agentuře vráceno **30,60 Kč**

Od jiných příjemců:

- **Všeobecná fakultní nemocnice v Praze** na spoluřešení projektu NT 13302-4/2012 „Optimalizace fyzikálních charakteristik cévních náhrad pro nízké průtoky“ zaslala v roce 2014 příspěvek ve výši **824 000,- Kč**,
- firma **C2P**, na spoluřešení projektu MPO číslo FR-T13/496 s názvem „Vývoj technologie produkce a aplikačních forem glutationu s vysokou biologickou využitelností pro potlačení oxidačního stresu“ zaslala v roce 2014 příspěvek ve výši **369 000,- Kč**.

Celkem tak od jiných příjemců ústav v roce 2014 obdržel **1 193 000,- Kč**.

Dotace a příspěvky v hlavní činnosti od všech financujících subjektů činí 26 255 000,- Kč (nezahrnuje i manipulaci s FÚP ve výši **73 000,- Kč**).

Z toho je **2 037 tis. Kč** pro spoluřešící organizace.

Fond účelově určených prostředků

V roce 2014 VÚPP, v.v.i. využil prostředků Fondu účelově určených prostředků a u projektu QI111B053 – „Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli“ **44 000,- Kč** a u projektu QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“ **29 000,- Kč**.

V roce 2014 VÚPP bylo převedeno do Fondu účelově určených prostředků z projektu QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“ **10 000,- Kč**, z projektu NT 13302-4/2012 „Optimalizace fyzikálních charakteristik cévních náhrad pro nízké průtoky“ **41 000,- Kč**, z projektu QJ210257 Zlepšení nutričních, dietetických a senzorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technol. postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení. **30 000,- Kč** a z projektu TA04010762 Zlepšení kvality bezlepkového pečiva novými zdroji proteinů **20 000,- Kč**.

stav FÚUP k 1. 1. 2014 činil	73 500,- Kč
zvýšení FÚUP o	103 000,- Kč
snížení FÚUP o převod do projektu	-73 500,- Kč
stav FÚUP k 31. 12. 2014 činí	103 000,- Kč

Tržby z prodeje služeb za rok 2014 na účtu „602“ tvoří vyúčtování zahraničního projektu **High Tech** (European Network for integrating novel technologies for food processing)

ve výši **355 562,68 Kč**. Celková výše tržeb z prodeje služeb na hlavní činnosti tedy činí **355 562,68 Kč**.

Do fondu **FRIM** byly zúčtovány odpisy hmotného i nehmotného majetku pořízeného z dotací státního rozpočtu, které v roce 2014 byly celkem ve výši **567 596,- Kč**.

V průběhu roku 2014 byly spolufinancovány z vlastních zdrojů projekty:

- QI101B090 – „Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování jejich kvality“, částkou **130 000,- Kč**
- QJ1210257 – „Zlepšení nutričních, dietetických a senzorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technologickými postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení“,
částkou **134 000,- Kč**
- QJ1210093 – „Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin“, částkou **72 000,- Kč**
- QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“, částkou **67 000,- Kč**
- QJ1310219 – „Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely“, částkou **66 000,- Kč**

Spolufinancování projektů z vlastních zdrojů bylo v roce 2014 ve výši **469 000,- Kč**, a promítá se do výše ztráty na hospodářském výsledku za rok 2014.

Další činnost

Na celkovém objemu výnosů **1 776 925,62 Kč** se podílí dotace projektu na účtech „691“:

- „Genofondy **Sbírka mikroorganismů**“ částkou **750 000,- Kč**

a druhou část tvoří tržby na účtu „602“ za 3 akce ve výši **1 026 926,62 Kč** a to

- **900 000,- Kč** analýza produktů FF servis
- **28 925,- Kč** na zabezpečení odborného semináře na Světovém dni výživy
- **98 000,- Kč** práce pro Ústav zemědělské ekonomiky a informatiky

Náklady další činnosti ve výši **1 714 411,35 Kč** snížily zisk další činnosti na **62 514,27 Kč**.

VÚPP, v.v.i. splnil všechny úkoly VaV a přidělené finanční prostředky od všech poskytovatelů byly účelně vynaloženy. Do SR z důvodu nečerpání bylo vráceno **30,6 Kč**.

Jiná činnost

Výnosy celkem dosáhly objemu **3 853 396,13 Kč**, z toho příjmy z pronájmů prostor ústavu ve výši **2 692 145,79 Kč**, drobné zakázky výzkumu a vývoje ve výši **1 101 124,28 Kč**.

Náklady celkem dosáhly **3 537 727,78 Kč**, z toho na pronájmy prostor ústavu (údržba, servis, vnitřní aktivace služeb) dosáhly **1 825 374,- Kč**, náklady na drobné zakázky činily **1 096 917,- Kč**.

Tab. č. 2 Výsledky hospodaření VÚPP, v.v.i. v jiné činnosti (údaje v Kč)

Činnost	Náklady	Výnosy	(+) zisk (-) ztráta
- pronájmy (včetně přefakturace)	2 391 696,82	2 692 145,79	300 448,97
- drobné zakázky výzkumu a vývoje	1 096 917,00	1 101 124,28	4 207,28
- aktivace majetku	0,00	0,00	0,00
úroky a náhrady škody, pokuty, penále, manka, kurs. ztráty a ostatní	15 066,07	0,00	-15 066,07
prodej majetku	0,00	260,00	260,00
zúčtování opravných položek a zaokr. rozdílů	34 048,21	59 866,06	
Celkem	3 537 727,78	3 853 396,13	315 668,35

Celkové výnosy v jiné činnosti činily **3 853 396,13 Kč**.

Náklady celkem v jiné činnosti ve výši **3 537 727,78 Kč** snížily zisk na **315 668,35 Kč**.

Tab. č. 3 Čerpání mzdových prostředků sledovaných podle činností v roce 2014 (údaje v Kč)

	mzdové náklady	pojistné	celkem	přímé mzdy	pojistné a náhrady
hlavní činnost	12 059 936	4 428 640	16 488 576	10 807 423	5 681 153
další činnost	807 071	306 349	1 113 420	728 609	384 811
jiná činnost	1 443 416	503 521	1 946 937	1 321 351	625 587
celkem	14 310 423	5 238 510	19 548 933	12 857 383	6 691 550
Odměny DR, RI	91 150	30 991	122 141	91 150	30 991
mzdy celkem	14 401 573	5 269 501	19 671 074	12 948 533	6 722 541
rozpočet mzdy	15 000 000	5 760 000	20 760 000	13 750 000	7 010 000
rozdíl	598 427	490 499	1 088 926	801 467	287 459
podíl	96,01%	91,48%	94,75%	94,17%	95,90%

Tab. č. 4 Financování pořízení DH a NM v roce 2014, způsob využití (technické zhodnocení budovy), způsob financování (údaje v Kč)

účet	inventární číslo	název	vstupní cena	způsob zařazení	dotace instituce	vlastní prostředky
02213	4907	směrovač Cisco Catalyst 3650	80 368	investice movitá	ne	80 368
02213	4908	Multimetr Lab Orion	76 377	investice movitá	ne	76 377
02211	4281	rekonstrukce střechy	1 925 908	navýšení vstupní ceny	ne	1 925 908
02211	4281	zateplení budovy	12 193 109	navýšení vstupní ceny	SFŽP, Fond soudržnosti EU	7 285 694

6. Závěr

Výroční zpráva 2014 byla zpracována, projednána a předložena v souladu s ustanovením § 30 zákona 341/2005 Sb.

Dozorčí rada projednala zprávu dne 5. 6. 2015

Rada instituce projednala a schválila zprávu dne 8. 6. 2015



Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.
pověřená řízením VÚPP, v.v.i.



Ing. Jitka Götzová
předsedkyně DR



Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.
předsedkyně RI

7. Přílohy

Příloha č.1 Zpráva o činnosti DR za rok 2014

Příloha č.2 Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2014

Příloha č.3 Zpráva nezávislého auditora o ověření výroční zprávy za rok 2014

Příloha 1

**Zpráva o činnosti dozorčí rady
za rok 2014**

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

Zpráva o činnosti dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. za rok 2014

1. Současné složení dozorčí rady a změny v jejím složení v roce 2014

1.1. Složení dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského, v.v.i. k 31. 12. 2014

Ing. Jitka Götzová – předsedkyně

ředitelka odboru bezpečnosti potravin, MZe

Ing. Šárka Vintrová, – místopředsedkyně (do 23/VI/14)

ředitelka odboru zakladatelské činnosti, MZe

JUDr. Jiří Jirsa, Ph.D., MEPP – místopředseda (od 4/IX/14)

1. náměstek ministra, náměstek pro správní úsek, MZe

Ing. Ivan Bohačenko, CSc. – člen

vědecký pracovník, VÚPP, v.v.i.

prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. – člen

profesor Ústavu technologie mléka a tuků, VŠCHT Praha

doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc. – člen (do 4/IX/14)

docent Ústavu procesní a zpracovatelské techniky, Fakulta strojní ČVÚT v Praze

Ing. Anna Němcová – členka (od 4/IX/14)

ředitelka odboru kanceláře ministra a protokolu, MZe

Ing. Tomáš Kreutzer – člen

ředitel pro zahraniční vztahy a SZP EU, Potravinářská komora ČR

Ing. Petr Roubal, CSc. – člen

ředitel, VÚM, s.r.o.

2. Počet zasedání dozorčí rady v roce 2014 a přehled účasti jednotlivých členů DR Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. na zasedáních

DR v průběhu roku 2014 zasedala celkem pětkrát.

člen / datum zasedání	1. zasedání 12.3.-13.3.2014	Mimořad.zasedání 9.4.-11.4.2014	2. zasedání 13.6.2014	3. zasedání 9.10.2014	4. zasedání 5.12.2014
Ing. Jitka Götzová	per rollam	per rollam	přítomna	přítomna	přítomna
Ing. Šárka Vintrová	per rollam	per rollam	přítomna	-	-
JUDr. Jiří Jirsa, Ph.D., MEPP	-	-	-	přítomen	přítomen
Ing. Ivan Bohačenko, CSc.	per rollam	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen
prof. Ing. Vladimír Filip, CSc.	per rollam	per rollam	přítomen	omluven	přítomen
doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc.	per rollam	per rollam	přítomen	-	-
Ing. Tomáš Kreutzer	per rollam	per rollam	přítomen	omluven	přítomen
Ing. Anna Němcová	-	-	-	přítomna	přítomna
Ing. Petr Roubal, CSc.	per rollam	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen

Všechna zasedání řídila předsedkyně DR Ing. Jitka Götzová. Ředitelka ústavu Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. se zúčastnila 2., 3. a části 4. zasedání DR. Předsedkyně RI Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. se zúčastnila 2. a části 4. zasedání. Místopředseda RI Ing. Aleš Landfeld se zúčastnil 3. zasedání. Vedoucí ekonom ústavu Ing. Václav Diviš se zúčastnil 2., 3. a části 4. zasedání DR.

3. Účast členů DR na dalších jednáních rady instituce, u zřizovatele

Člen DR Ing. Ivan Boháčenko, CSc. se dvakrát zúčastnil zasedání Rady instituce (23.1.2014 a 17.6.2014).

4. Závažná vyjádření DR, stanoviska, doporučení, příp. zadané úkoly. U výčtu uvést, která doporučení, resp. zadané úkoly nebyly splněny.

1. zasedání 12.3.-13.3.2014 per rollam

Dozorčí rada:

- schválila Zprávu o činnosti DR VÚPP, v.v.i.za rok 2013 bez připomínek.

Mimořádné zasedání 9.4.-11.4.2014 per rollam

Dozorčí rada:

- schválila Návrh kritérií ročních odměn ředitelky VÚPP v předložené podobě.

2. zasedání 13.6.2014

Dozorčí rada:

- projednala Výroční zprávu o činnosti a hospodaření instituce za rok 2013.
- doporučila RI projednání a schválení Výroční zprávy o činnosti a hospodaření instituce za rok 2013. K výroční zprávě nemá připomínky.
- v rámci projednání výroční zprávy byl vznesen požadavek ze strany zřizovatele na vypracování stručného materiálu, který bude obsahovat následující rozšířené informace: a) Informace k zahraničním cestám – přínosy, druh prezentace a náklady, b) Stáže a brigády – počet stážistů či brigádníků v průběhu roku 2013 a náplň práce, c) Podrobný popis náplně práce pracovníků VÚPP (personální audit) a rozbor mzdových nákladů.
- přijala informaci k vyhodnocení skutečnosti leden – březen 2014.
- žádá zaslání materiálu s plánovanými podávanými projekty písemnou formou před zasedáním.
- doporučuje MZe provést audit úspěšnosti výzkumných institucí, kterým poskytuje institucionální finanční prostředky a uvažovat o restrukturalizaci výzkumné základny.
- předsedkyně DR požádala vedení ústavu o vysvětlení vzniku a historie nízkého institucionálního příspěvku pro VÚPP, v.v.i.

3. zasedání 9.10.2014

Dozorčí rada:

- projednala výsledky činnosti a hospodaření instituce za 1. pololetí roku 2014 a žádá podrobnou informaci o objemu finančních prostředků použitých na opravy a zhodnocení budovy a informaci o využití budovy (% nevyužité plochy, využití ústavem, pronajaté).
- vzala na vědomí předloženou informaci vzniku historie nízkého institucionálního příspěvku a bude jednat s odborem VaV o nastavení institucionálních prostředků.
- vzala na vědomí informace k zahraničním cestám a doporučuje zaměřit se více na zahraniční projekty (Koordinační místo pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA je k dispozici) a přihlásit se do maximálně možného počtu mezinárodních grantů, a žádá poskytnutí zpráv ze služebních cest.
- vzala na vědomí informace ke stážím a personálnímu auditu a žádá připravit návrh strategie stáží a přijímání do pracovního poměru.

4. zasedání 5.12.2014

Dozorčí rada:

- projednala návrh zřizovateli na odvolání ředitelky, po diskusi k uvedenému bodu bylo zformulováno usnesení:
 - DR navrhuje zřizovateli odvolat ředitelku ústavu z důvodů dlouhodobé stagnace rozvoje ústavu a doporučuje vypsat výběrové řízení na pozici ředitele/ředitelky.
 - DR doporučuje pověřit stávající ředitelku vedením ústavu do doby uzavření výběrového řízení.
 - DR oceňuje dlouhodobé působení paní ředitelky v ústavu a děkuje jí za vykonanou práci.
- projednala soubor zpráv ze služebních cest, DR doporučuje, aby veškeré zahraniční služební cesty probíhaly s kvalitní aktivní účastí pracovníků ústavu (např. přednáškou, posterem) a aby poznatky, které byly na ZPC získány, byly zformulovány do zprávy tak, aby informace mohly být sdíleny i dalšími pracovníky ústavu i MZe. DR doporučuje používat obdobné formuláře pro zápisy ze ZPC jako používá MZe.
- vzala na vědomí informace o objemu finančních prostředků použitých na opravy a zhodnocení budovy a byla informována o struktuře financování oprav a zhodnocení budovy (zateplení, výměna oken).
 - vzala na vědomí informace o současné situaci o využití budovy a pronájmu.
 - vzala na vědomí návrh rozpočtu na rok 2015.
 - byla seznámena s informací o finanční situaci VÚPP za 3. čtvrtletí roku 2014. Výsledek za rok 2014 bude pravděpodobně záporný se ztrátou 1.5 mil. Kč. Propad je způsoben nerealizací několika projektů ze strany partnerů. Ztráta bude uhrazena z rezervního fondu

5. Datum projednání Zprávy o činnosti dozorčí rady za rok 2014

Zpráva o činnosti DR byla projednána formou per rollam 27.3. - 3.4.2015.

Ing. Jitka Götzová, v.r.
předsedkyně DR

Příloha 2

Zpráva nezávislého auditora

k řádné účetní uzávěrce

za období od 1.1.2014 do 31.12.2014

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

***Zpráva nezávislého auditora
k řádné účetní závěrce k 31. 12. 2014***

pro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

***se sídlem
Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10***

IČO:00027022

OBSAH:

Zpráva auditora

Přílohy:

Rozvaha

Výkaz zisků a ztrát

Příloha k účetní závěrce

Údaje o zpracovateli zprávy

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 93/2009 Sb. o auditorech, číslo oprávnění KA ČR 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo oprávnění KA ČR 520, ověřil účetní závěrku veřejné výzkumné instituce:

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

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

za období od 1. 1. 2014 do 31. 12. 2014

Provedli jsme audit přiložené účetní závěrky veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. která se skládá z rozvahy k 31. 12. 2014, výkazu zisku a ztráty za rok končící 31. 12. 2014 a přehledu o peněžních tocích za rok končící 31. 12. 2014 a přílohy této účetní závěrky, která obsahuje popis použitých podstatných účetních metod a další vysvětlující informace. Údaje o veřejné výzkumné instituci Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. jsou uvedeny v příloze této účetní závěrky.

Odpovědnost statutárního orgánu účetní jednotky za účetní závěrku

Statutární orgán veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. je odpovědný za sestavení účetní závěrky, která podává věrný a poctivý obraz v souladu s českými účetními předpisy, a za takový vnitřní kontrolní systém, který považuje za nezbytný pro sestavení účetní závěrky tak, aby neobsahovala významné (materiální) nesprávnosti způsobené podvodem nebo chybou.

Odpovědnost auditora

Naší odpovědností je vyjádřit na základě našeho auditu výrok k této účetní závěrce. Audit jsme provedli v souladu se zákonem o auditorech, mezinárodními auditorskými standardy a souvisejícími aplikačními doložkami Komory auditorů České republiky. V souladu s těmito předpisy jsme povinni dodržovat etické požadavky a naplánovat a provést audit tak, abychom získali přiměřenou jistotu, že účetní závěrka neobsahuje významné (materiální) nesprávnosti.

Audit zahrnuje provedení auditorských postupů k získání důkazních informací o částkách a údajích zveřejněných v účetní závěrce. Výběr postupů závisí na úsudku auditora, zahrnujícím i vyhodnocení rizik významné (materiální) nesprávnosti údajů uvedených v účetní závěrce způsobené podvodem nebo chybou. Při vyhodnocování těchto rizik auditor posoudí vnitřní kontrolní systém relevantní pro sestavení účetní závěrky podávající věrný a poctivý obraz. Cílem tohoto posouzení je navrhnout vhodné auditorské postupy, nikoli vyjádřit se k účinnosti

vnitřního kontrolního systému účetní jednotky. Audit též zahrnuje posouzení vhodnosti použitých účetních metod, přiměřenosti účetních odhadů provedených vedením i posouzení celkové prezentace účetní závěrky.

Jsme přesvědčeni, že důkazní informace, které jsme získali, poskytují dostatečný a vhodný základ pro vyjádření našeho výroku.

Výrok auditora

Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv a pasiv veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. k 31. 12. 2014 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31. 12. 2014 v souladu s českými účetními předpisy.

PKM Audit & Tax s.r.o.
U Tvrze 38
108 00 Praha 10
číslo oprávnění KA ČR 455

Ing. Václava Pekařová,
číslo oprávnění KA ČR 520



Dne 30. 4. 2015

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 31.12.2014

V tisících

Název, sídlo a právní forma
účetní jednotky

IČO

00027022

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7

102 31

Praha 10

AKTIVA

a		řad.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
b				
A. DLOUHODOBÝ MAJETEK		1	87 030	95 394
I. Dlouhod. nehmot. majetek	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	2	1 870	1 870
	Software	3	1 560	1 560
	Ocenitelná práva	4	0	0
	Drobný dlouhodobý nehmotný majetek	5	455	424
	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	3 885	3 854
II. Dlouhodobý hmotný majetek	Pozemky 031	10	21 197	21 197
	Umělecká díla a sbírky 032	11	400	400
	Stavby 021	12	84 690	98 809
	Samostat. movité věci a soubory movit. věcí	13	72 576	72 503
	Pěstitelské celky trvalých porostů 025	14	0	0
	Základní stádo a tažná zvířata 026	15	0	0
	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	16	1 894	1 763
	Ostatní dlouhodobý hmotný majetek 029	17	0	0
	Pořízení dlouhodobého hmotného majetku	18	2 705	127
	Poskytnuté zálohy na dl. hmotný majetek 052	19	0	0
DLOUHODOBÝ HMOTNÝ MAJETEK		20	183 462	194 799
III. Dlouhod. finanční majetek	Majetkové účasti v podnicích s rozhod. vlivem	21	0	0
	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 dlou- hodob. majetku	Oprávk k nehmot. vysl. z výzkumu a vývoje	29	-1 870	-1 870
	Oprávk k softwaru 073	30	-1 470	-1 539
	Oprávk k ocenitelným právům 074	31	0	0
	Oprávk k dlouhod. nehmot. majetku	32	- 455	- 424
	Ostatnímu dlouhodobému nehmot. majetku	33	0	0
	Oprávk k stavbám 081	34	-27 143	-28 689
	Oprávk k movitým věcem a souborům movit. v.	35	-67 486	-68 974
	Oprávk k pestit. celkům trvalých porostů 08	36	0	0
	Oprávk k zakl. stádu a tazn. zvířatům 086	37	0	0
	Oprávk k drob. dl. hmot. majetku 088	38	-1 894	-1 763
	Oprávk k ostat. dl. hmot. majetku 089	39	0	0
	OPRÁVKY K DLOUHOD. MAJETKU	40	- 100 318	- 103 258

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
b				
KRÁTKODOBÝ MAJETEK		41	17 232	10 294
II. Zásoby	Materiál na skladě	42	280	272
	Materiál na cestě 119	43	0	0
	Nedokončená výroba 121	44	0	0
	Polotovary vlastní výroby	45	0	0
	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	280	272
II. Pohledávky	Odběratelé	52	643	713
	Směnky k inkasu	53	0	0
	Pohledávky za eskontované cenné papíry	54	0	0
	Poskytnuté provozní zálohy	55	0	0
	Ostatní pohledávky	56	13	12
	Pohledávky za zaměstnanci 335	57	0	0
	Pohledávky za inst.socialního zab. a zdravot.	58	0	0
	Daň z příjmu 341	59	0	0
	Ostatní přímé daně 342	60	0	0
	Daň z přidané hodnoty 343	61	0	0
	Ostatní daně a poplatky 345	62	1	1
	Nároky na dotace a ost zúčtování se st.rozp.	63	0	0
	Nárpoky 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
	Jine pohledávky	68	9	14
	Dohadné účty aktivní 388	69	367	56
	Opravná položka k pohledávkám 391	70	- 124	-98
POHLEDÁVKY		71	908	697
III. Krátkodobý finanční majetek	Pokladna	72	148	186
	Ceniny 213	73	0	0
	Bankovní účty 221	74	15 557	8 853
	Majetkove 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	0	0
KRÁTKODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK		80	15 706	9 039
IV. Jiná aktiva	Náklady příštích období 381	81	250	285
	Příjmy příštích období 385	82	88	0
	Kursově rozdíly aktivní 386	83	0	0
	JINÁ AKTIVA CELKEM	84	339	285
UHRN AKTIV		85	104 262	105 688

PASIVA

		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
a		b		
VLASTNÍ ZDROJE		86	100 753	103 447
1. Jmění	Vlastní jmění	87	84 733	95 676
	Fondy	88	15 669	9 395
	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závaz	89	0	0
JMĚNÍ		90	100 402	105 071
2. Výsledek hospodaření	Účet výsledku hospodaření	91	0	-1 624
	Hospodářský výsledek ve schvalovacím řízení	92	351	0
	Nerozděl. zisk, neuhrazena ztráta min. let	93	0	0
HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK		94	351	-1 624
CIZÍ ZDROJE		95	3 509	2 241
1.	Zákonné rezervy 941	96	0	0
2. Dlouhodobé závazky	Dlouhodobé bankovní úvěry	97	0	0
	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	421	184
	Směnky k úhradě	106	0	0
	Přijaté zálohy	107	0	100
	Ostatní závazky	108	25	20
	Závazky k zaměstnancům	109	1 501	954
	Ostatní závazky vůči zaměstnancům 333	110	71	68
	Záv. k instit. soci.zabezp a zdravot.pojiště	111	961	530
	Daň z příjmu 341	112	0	0
	Ostatní přímé daně 342	113	358	52
	Daň z přidané hodnoty 343	114	46	153
	Ostatní daně a poplatky 345	115	0	0
	Záv. ze vztahu ke st. rozpoctu 346	116	36	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	31	20
	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	59	130
	Ostatní krátkodobé finan.výpomoci	128	0	0
KRÁTKODOBÉ ZÁVAZKY		129	3 509	2 212
4. Jiná pasiva	Výdaje příštích období 383	130	0	29
	Výnosy příštích období 384	131	0	0
	Kursově rozdíly pasivní 387	132	0	0
PŘECHODNÉ ÚČTY PASIVNÍ		133	0	29
ÚHRN PASIV		134	104 262	105 688

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné

Okamžik sestavení:

za sestavení:

Telefon:

29-03-2015



VÝROBNÍ ÚSTAV
POTRAVINÁŘSKÝ
PRAHA, v.v.i. (2)
Radiová 7, 102 31 Praha 10

Dle vyhlášky 504/2002Sb.
ve znění pozdějších předpisů
pro veřejné výzkumné instituce

VÝKAZ ZISKŮ A ZTRÁT

k 31.12.2014

(v tisících)

IČO

00027022

Úč NO

Název, sídlo a právní forma
účetní jednotky

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7
102 31

Praha 10

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
A. NÁKLADY						
A.	Náklady	1	29313,00	1714,00	3538,00	34565,00
I.	Spotřebované nákupy celkem	2	3662,00	229,00	643,00	4534,00
	1 Spotřeba materiálu	3	1725,00	166,00	58,00	1949,00
	2 Spotřeba energie	4	623,00	23,00	319,00	965,00
	3 Spotřeba ostat. nesklad. dodavek	5	1313,00	41,00	265,00	1619,00
	4 Prodane zboží	6	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Služby celkem	7	3462,00	212,00	331,00	4006,00
	5 Opravy a udržování exter. služb	8	1066,00	50,00	39,00	1156,00
	6 Cestovné	9	112,00	0,00	1,00	114,00
	7 Náklady na reprezentaci	10	14,00	1,00	1,00	15,00
	8 Ostatní služby	11	2269,00	161,00	291,00	2721,00
III.	Osobní náklady celkem	12	16611,00	1113,00	1947,00	19671,00
	9 Mzdové náklady	13	12151,00	807,00	1443,00	14402,00
	10 Zákonné sociální pojištění	14	4021,00	286,00	477,00	4783,00
	11 Ostatní sociální pojištění	15	0,00	0,00	0,00	0,00
	12 Zákonné sociální náklady	16	439,00	20,00	27,00	486,00
	13 Ostatní sociální náklady	17	0,00	0,00	0,00	0,00
IV.	Daně a poplatky celkem	18	306,00	2,00	2,00	310,00
	14 Dan silnicí	19	6,00	0,00	0,00	7,00
	15 Dan z nemovitostí	20	18,00	1,00	1,00	21,00
	16 Ostatní nepřímé daně a poplat.	21	281,00	0,00	1,00	283,00
V.	Ostatní náklady celkem	22	2518,00	100,00	59,00	2678,00
	17 Smluvní pokuty a úroky z prodí	23	0,00	0,00	0,00	0,00
	18 Ostatní pokuty a penále	24	34,00	2,00	1,00	36,00
	19 Odpis nedobytné pohledávky	25	3,00	88,00	46,00	137,00
	20 Úroky	26	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Kursové ztráty	27	4,00	0,00	0,00	4,00
	22 Dary	28	0,00	0,00	0,00	0,00
	23 Manka a škody	29	149,00	2,00	1,00	153,00
	24 Jiné ostatní náklady	30	2329,00	7,00	11,00	2347,00
VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba rezerv a	31	2754,00	57,00	555,00	3367,00
	25 Odpisy dl. hmot. a nehmot. majetku	32	2754,00	57,00	521,00	3333,00
	26 Zůstatková cena prod. majetku	33	0,00	0,00	0,00	0,00
	27 Prodané cenné papíry v pořiz. c	34	0,00	0,00	0,00	0,00
	28 Prodaný materiál	35	0,00	0,00	0,00	0,00
	29 Tvorba zákonných rezerv	36	0,00	0,00	0,00	0,00
	30 Tvorba opravných položek	37	0,00	0,00	34,00	34,00
VII.	Poskytnuté příspěvky celkem	38	0,00	0,00	0,00	0,00
	31 Poskytnuté příspěvky zúčtované mezi	39	0,00	0,00	0,00	0,00
	32 Poskytnuté příspěvky	40	0,00	0,00	0,00	0,00
VIII.	Daň z příjmů celkem	41	0,00	0,00	0,00	0,00
	33 Dodatečné odvody daně z příjmu	42	0,00	0,00	0,00	0,00
	Náklady celkem	43	29313,00	1714,00	3538,00	34565,00

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
B. VÝNOSY						
B.	Výnosy	44	27310,00	1777,00	3853,00	32941,00
I.	Tržby za vlastní výrobky	45	356,00	1027,00	3793,00	5176,00
	1 Tržby za vlastní výrobky	46	0,00	0,00	0,00	0,00
	2 Tržby z prodeje služeb	47	356,00	1027,00	3793,00	5176,00
	3 Tržby za zboží	48	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Změny stavu vnitroorg.zásob celkem	49	0,00	0,00	0,00	0,00
	4 Zmena stavu nedokonc.vyroby	50	0,00	0,00	0,00	0,00
	5 Zmena stavu polotovaru	51	0,00	0,00	0,00	0,00
	6 Zmena stavu výrobku	52	0,00	0,00	0,00	0,00
	7 Zmena stavu zvířat	53	0,00	0,00	0,00	0,00
III.	Aktivace celkem	54	9,00	0,00	0,00	9,00
	8 Aktivace materiálu a zboží	55	0,00	0,00	0,00	0,00
	9 Aktivace vnitropodnik.sluzeb	56	0,00	0,00	0,00	0,00
	10 Aktivace dl.nehm..majetku	57	0,00	0,00	0,00	0,00
	11 Aktivace dl.hmot.majetku	58	9,00	0,00	0,00	9,00
IV.	Ostatní výnosy celkem	59	721,00	0,00	0,00	721,00
	12 Smluvní pokuty a prodlení	60	0,00	0,00	0,00	0,00
	13 Ostatní pokuty a penále	61	0,00	0,00	0,00	0,00
	14 Platby za odepsané pohledávky	62	0,00	0,00	0,00	0,00
	15 Uroky	63	15,00	0,00	0,00	15,00
	16 Kursové zisky	64	5,00	0,00	0,00	5,00
	18 Zúčtování fondů	65	568,00	0,00	0,00	568,00
	17 Jiné ostatní výnosy	66	133,00	0,00	0,00	133,00
V.	Tržby z prodeje majetku,zčt.rezerv a opr.pol	67	0,00	0,00	60,00	60,00
	19 Tržby z prodeje majetku	68	0,00	0,00	0,00	0,00
	20 Tržby z prodeje cenných papírů	69	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Tržby z prodeje materiálu	70	0,00	0,00	0,00	0,00
	22 Výnosy z krátkodobého finančního majetku	71	0,00	0,00	0,00	0,00
	23 Zúčtování zákonných rezerv	72	0,00	0,00	0,00	0,00
	24 Zúčtování opravných položek	73	0,00	0,00	60,00	60,00
	25 Přijaté příspěvky zúčtované mezi org.sl.	74	0,00	0,00	0,00	0,00
	26 Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	75	0,00	0,00	0,00	0,00
VI.	Přijaté příspěvky celkem	76	0,00	0,00	0,00	0,00
	27 Přijaté příspěvky	77	0,00	0,00	0,00	0,00
	28 Přijaté členské příspěvky	78	0,00	0,00	0,00	0,00
VII.	Provozní dotace celkem	79	26225,00	750,00	0,00	26975,00
	29 Provozní dotace	80	26225,00	750,00	0,00	26975,00
	Výnosy celkem	81	27310,00	1777,00	3853,00	32941,00
C.	Hospodářský výsledek před zdaněním	82	-2002,00	63,00	316,00	-1624,00
	34 Dan z příjmu	83	0,00	0,00	0,00	0,00
D.	Hospodářský výsledek po zdanění	84	-2002,00	63,00	316,00	-1624,00

Odesláno dne:



Razítko
POTRAVINÁŘSKÝ
PRAHA, v.v.i. (2)
 Radiová 7, 102 31 Praha 10

 Podpis odpovědné
 osoby:

 Podpis osoby odpovědné
 za sestavení:

Telefon:

Okamžik sestavení:

29-03-2015

Příloha k účetní závěrce VÚPP, v. v. i. k 31. 12. 2014

Příloha je zpracována v souladu se zákonem č. 304/2008 Sb., kterým byl novelizován zákon č. 563/1991 Sb. o účetnictví a vyhláškou 504/2002 Sb. v platném znění a dalších předpisů, kde 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. Hodnotové údaje jsou vykázány v Kč, pokud není uvedeno jinak.

Příloha je zpracována za účetní období počínající dnem 1. ledna 2014 a končící dnem 31. prosince 2014.

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
 - 1.3. Ocenění cenných papírů a podílů
2. Způsob stanovení reprodukční pořizovací ceny
3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování
4. Opravné položky k dlouhodobému majetku, k zásobám a k pohledávkám
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
 - 1.5. Manka a škody a přebytky u zásob
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
 - 3.8. Zhodnocení stavby VÚPP

4. Vlastní zdroje a vlastní jmění
 - 4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát
 - 4.2. Vlastní jmění a fondy
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

Výkazy: Rozvaha, Výkaz Zisků a ztrát (výsledovka), cash flow

Obecné údaje

1. Popis účetní jednotky

Název právnické osoby: 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

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 vazající. Hospodaření výzkumného ústavu je, v souladu s příslušnými ustanoveními zřizovací listiny v čl. VI. Předmět činnosti, členěno na Hlavní, Další a Jinou činnost.

Datum vzniku společnosti: dnem 1. ledna 2007 se státní příspěvková organizace Výzkumný ústav potravinářský Praha stal veřejnou výzkumnou institucí nazvanou Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.
Žádné fyzické, ani právnické osoby nejsou podílníky majetku VÚPP, v. v. i.

V průběhu roku 2014 nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Pro VÚPP, v. v. i. je rok 2014 osmým rokem existence v právní formě veřejné výzkumné instituce.

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

- VÚPP, v. v. i. má stále sídlo na adrese Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10 – Hostivař (dokládá se výpisem z katastru nemovitostí ze dne 2. 1. 2014).
- VÚPP, v. v. i. nemá žádnou stálou pobočku.
- VÚPP, v. v. i. nevyužívá ke své činnosti žádné obchodní zástupce.

Orgány instituce a jejich členové k rozvahovému dni:

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

K 31. prosinci 2014 pracovala Rada instituce (dále RI) ve složení:

RADA VÚPP, v.v.i.

interní členové:

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. – předsedkyně

Ing. Aleš Landfeld – místopředseda

Ing. Miloš Beran – člen

RNDr. Vladimír Erban, CSc. – člen

Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D. – členka

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. – členka

externí členové:

prof. Ing. Zdeněk Bubník, CSc. – FPBT VŠCHT – člen

Ing. Petr Cuhra – SZPI Praha – člen

Ing. Miroslav Koberna, CSc. – Potravinářská komora ČR – člen

RNDr. Karel Kosař, CSc. – VÚPS, a.s. – člen

prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc. – FS ČVUT – člen

K 31. prosinci 2014 pracovala Dozorčí rada (dále DR) ve složení:

DOZORČÍ RADA VÚPP, v.v.i.

Ing. Jitka Götzová – MZe – předsedkyně

Ing. Šárka Vintrová – MZe – místopředsedkyně, do 23.7.2014

JUDr. Jiří Jirsa, Ph.D., MEPP - MZe – místopředseda, od 4.9.2014

Ing. Ivan Bohačenko, CSc. – VÚPP, v.v.i. – člen

prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. – VŠCHT Praha – člen

doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc. – ČVUT Praha – člen, do 4.9.2014

Ing. Tomáš Kreutzer – PK ČR – člen

Ing. Petr Roubal, CSc. – VÚM s.r.o. – člen

Ing. Anna Němcová – MZe – členka, od 4.9.2014

2a. Majetková či smluvní spoluúčast účetní jednotky v jiných společnostech VÚPP, v. v. i. nemá majetkovou účast v žádné jiné společnosti.

2b. Majetková či smluvní spoluúčast statutárního orgánu instituce v jiných společnostech

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

3. Zaměstnanci společnosti, osobní náklady
Vývoj osobních nákladů dokumentuje následující tabulka:

	Zaměstnanci celkem		Z toho řídících pracovníků	
	Sledované účetní období	Předchozí účetní období	Sledované účetní období	Předchozí účetní období
Průměrný počet zaměstnanců	55	57	7	8
Mzdové náklady instituce celkem	14 307 423	16 149 030	2 875 127	3 323 756
Z toho:				
Odměna statutárního orgánu	0	0	0	0
Funkční odměny členů instituce	94 150	99 400	17 500	18 550
Zákonné sociální a zdravotní pojištění celkem	4 733 919	5 268 793	967 343	1 130 077
Zákonné sociální náklady a náhrada za nemoc	535 582	600 086	35 551	41 238
Osobní náklady instituce celkem	19 671 074	22 117 309	3 895 521	4 513 621

4. Poskytnutá peněžitá či jiná plnění

V roce 2014 nebylo poskytnuto žádné z peněžitých a naturálních plnění jako např. formou poskytnutí půjčky, úvěru, poskytnutí záruky, bezplatné užívání osobního auta, manažerské pojištění, životní pojištění a jiné současným ani bývalým členům orgánů VÚPP, v. v. i.

Používané účetní metody, obecné účetní zásady a způsoby oceňování

Předkládaná účetní závěrka veřejné výzkumné instituce byla zpracována na základě zákona č. 304/2008 Sb., kterým se mění zákon 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 jejich pozdějších zněních až po vyhlášku č. 471/2008 Sb.

1. Způsob ocenění majetku

1.1. Zásoby

Účtování zásob ve VÚPP, v. v. i. je prováděno způsobem A evidence zásob.

Výdaj zásob ze skladu je účtován metodou FIFO.

Oceňování zásob

Oceňování zásob vytvořených ve vlastní režii je prováděno způsobem A to je ve skutečných vlastních nákladech, zahrnujících přímé náklady a režii, ale prakticky od transformace na v. v. i. se již vlastní výroba zásob v ústavu neprovádí.

Oceňování nakupovaných zásob

Oceňování nakupovaných zásob je prováděno způsobem A ve skutečných pořizovacích cenách, v nichž jsou zahrnuty i vedlejší pořizovací náklady, jako jsou např. dopravné, clo, pojistné, balné aj.

1.2. Oceňování dlouhodobého hmotného a nehmotného majetku vytvořeného vlastní činností zahrnuje přímé náklady a režii.

1.3. Ocenění cenných papírů a podílů

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

2. Způsob stanovení reprodukční pořizovací ceny nebyl ve sledovaném účetním období ve VÚPP, v. v. i. použit.

3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování

Ve VÚPP, v. v. i. nedošlo ve sledovaném účetním období k žádným změnám v oceňování, odpisování a postupech účtování.

4. Opravné položky k majetku

Opravné položky k:	Zůstatek k 1.1.		Tvorba		Zúčtování		Zůstatek k 31.12.	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
pohledávkám – celkem OP	124 067	81 198	34 048	58 564	-59 874	-15 694	98 242	124 067
pohledávkám	124 067	81 198	34 048	58 564	-59 874	-15 694	98 242	124 067

- a) opravné položky k dlouhodobému, finančnímu majetku a k zásobám nebyly ve VÚPP, v. v. i. v roce 2014 tvořeny
- b) Opravné položky k pohledávkám byly tvořeny a to ve výši 34 048,21Kč ale též redukovány ve výši 59 874,- Kč

5. Odpisování

Účetní jednotka sestavila odpisový plán účetních odpisů dlouhodobého hmotného majetku v interních směrnících, „Plán odpisů pro rok...“ každoročně nově sestavený, ve kterém se vychází z předpokládaného opotřebení zařazovaného majetku odpovídajícího běžným podmínkám jeho používání.

Pro odpisy nehmotného majetku musí být splněny podmínky úplatného nabytí nebo vytvoření vlastní činností za účelem obchodování s ním nebo k jeho opakovanému poskytování, vstupní cena je vyšší než 60 tis. Kč a doba použitelnosti je delší než jeden rok.

V odůvodněných případech dochází k omezení, přerušení či nezahájení odepisování v souladu s českými účetními standardy.

Účetní a daňové odpisy se sobě nerovnejí. Pro daňové odpisy byla použita lineární metoda.

Systém odepisování drobného dlouhodobého majetku.

Drobný dlouhodobý majetek, pořizovaný do roku 2002 v ceně do 40 tis. Kč, je veden na účtu 028 11 – Drobný dlouhodobý hmotný majetek pořizovaný a byl při zařazení do používání odepsán 100 %.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek do 3. tis je účtován jako zásoba a při jeho vyskladnění je účtován do nákladů na účet 501 81 – Spotřeba materiálu. Je veden v operativní evidenci na podrozvahovém účtu 997 11.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek od 3001 do 40000 Kč je veden jako zásoba a do nákladů se účtuje na účet 501 83 a je dále veden v operativní evidenci na účtu 997 08.

Drobný dlouhodobý nehmotný majetek pořizovaný do roku 2002 v ceně do 60. tis. Kč je veden 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 na účet 518 33 jako SW PC a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 41.

Drobný dlouhodobý nehmotný majetek od 7001 do 60000 Kč je veden jako zásoba a do nákladů je účtován prostřednictvím účtu 518 37 a je dále veden na podrozvahovém účtu 99709.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek v pořizovací ceně do 3 tis. Kč pořízený z prostředků SF (FKSP) je účtován prostřednictvím účtu 518 37 a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 21.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek v pořizovací ceně od 3 001 do 40000 Kč pořízený z prostředků SF (FKSP) je účetně veden na podrozvahovém účtu 997 10.

6. Přepočet cizích měn na českou měnu

Ve sledovaném období používal VÚPP, v. v. i. při přepočtu cizích měn na českou měnu aktuální denní kurz vyhlášený ČNB.

7. Stanovení reálné hodnoty majetku a závazků oceňovaných reálnou hodnotou

Ve sledovaném období VÚPP, v. v. i. nepoužil ocenění reálnou hodnotou.

Doplňující údaje k Rozvaze a k Výkazu zisků a ztrát

1. Položky významné pro hodnocení majetkové a finanční situace instituce

1.1. Doměrky daně z příjmů za minulá účetní období

VÚPP, v. v. i. nemá za dobu 8 let existence vyměřenu žádnou doměrku daně z příjmů.

1.2. Dlouhodobé bankovní úvěry

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

VÚPP, v. v. i. má u SBERBANK CZ, a. s. sjednán kontokorentní čerpání běžného účtu až do výše 6 mil. Kč. Kontokorentní rámec čerpání běžného účtu však v rámci roku 2014 nevyužila

1.3. Rozpis odloženého daňového závazku nebo pohledávky

VÚPP, v. v. i. nemá odložený daňový závazek ani odloženou daňovou pohledávku.

1.4. Rozpis přijatých dotací na investiční a provozní účely (údaje v Kč)

Důvod dotace	Poskytovatel	Běžné období	Minulé období
Výzkumný záměr příspěvek institucionální	MZe	14 605 000	15 699 000
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe	7 126 000	12 409 000
Neinvestiční dotace celkem	MZe	21 731 000	28 108 000
Vratka do SR			0
Neinvestiční dotace opravená o vratku do SR	MZe	21 731 000	28 108 000
Účelové prostředky na řešení projektů		4 524 000	87 000
Příspěvky a dotace v hlavní činnosti		26 255 000	30 391 000
Dotace na projekt Genofondy-Sbirka mikroorganismů	MZe	750 000	640 000
Dotace na projekt Po Zdrav	-		1 403 053
Dotace v Další činnosti	MZe	750 000	2 043 053
Příspěvky a dotace v Hlavní a Další činnosti		27 005 000	32 434 053
Převod z FÚUP do účelových prostředků	-	73 000	98 500
Převod z účelově určených prostředků do FÚUP	-	103 000	73 000
Vratka do SR		31	
Účet 691 – příspěvky a dotace celkem		26 974 969	32 459 553
investiční dotace na zateplení	SFŽP, Fond soudržnosti EU	4 907 415	
Dotace neinvestiční a investiční celkem	Od všech poskytovatelů	31 882 384	32 459 553
Z toho: dotace neinvestiční a investiční MZe	MZe	22 481 000	28 108 000

1.5. Manka a škody a přebytky u zásob

Inventurou nebyly zjištěny fyzické rozdíly ve stavu zásob a majetku ve smyslu mank a přebytků. Částka 153 065,- Kč na účtu mank a škod je zaúčtována vícepráce na projektu zateplení objektu vinou nedostatečně zpracované projektové dokumentace. U pojišťovny projektanta je nárokována náhrada škody. Předpoklad plnění od pojišťovny je 100 tis. Kč

2. Významné události po datu účetní závěrky

Po datu účetní uzávěrky nenastaly mimořádné události, které by mohly ovlivnit náhled účetní uzávěrku 2014

3. Doplnující informace o hmotném a nehmotném majetku

3.1. Hlavní skupiny dlouhodobého hmotného majetku

(údaje v Kč)

	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
Pozemky	21 197 300	21 197 300			21 197 300	21 197 300
Drahé kovy	399 868	399 868			399 868	399 868
Stavby	98 809 321	84 690 304	28 688 764	27 143 044	70 120 557	57 547 260
Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	69 533 871	69 607 303	66 038 098	64 614 397	3 495 773	4 992 906
Dopravní prostředky	1 622 545	1 622 545	1 589 291	1 525 091	33 254	97 454
Prototypy výzkumu	1 346 310	1 346 310	1 346 310	1 346 310	0	0
Drobný DHM	1 762 603	1 893 895	1 762 603	1 893 895	0	0
Nedokončený DHM	126 841	2 704 956			126 841	2 704 956
Součet DHM	194 798 659	183 462 481	99 425 066	96 522 737	95 373 593	86 939 744

3.2. Hlavní skupiny dlouhodobého nehmotného majetku

	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
Software	1 559 814	1 559 814	1 538 972	1 469 932	20 842	89 882
Ocenitelná práva	0	0	0	0	0	0
Výsledky vědecké činnosti	1 870 000	1 870 000	1 870 000	1 870 000	0	0
Jiný DNM	424 186	454 845	424 186	454 845	0	0
Nedokončený DNM	0	0	0	0	0	0
Součet DNM	3 854 000	3 884 659	3 833 158	3 794 777	20 842	89 882

3.3. Dlouhodobý hmotný majetek pořízený formou finančního pronájmu VÚPP, v. v. i. nemá v účetní evidenci takový majetek.

3.4. Souhrnná výše majetku neuvedená v rozvaze VÚPP, v. v. i. eviduje na analytických účtech k podrozvahovému účtu 997

název majetku	běžné období	název majetku	minulé období
Ev.DRHM DM 3001-40000 Kč	4 984 688	Ev.DRHM DM 3001-40000 Kč	4 997 944
Ev.DRNM od 7000-60000 Kč	320 420	Ev.DRNM od 7000-60000 Kč	320 420
Ev. DRHM-FKSP od 3001-40000 Kč	9 454	Ev. DRHM-SF od 3001-40000 Kč	9 454
Ev.DRHM DE do 3000 Kč	2 669 101	Ev.DRHM DE Praha do 3000 Kč	2 672 319
Ev. DRHM-SF do 3000 Kč od 07	3 593	Ev. DRHM-FKSP do 3000 Kč od 07	3 593
Ev.DRNM do 7000 Kč	370 520	Ev.DRNM do 7000 Kč	396 674
celkem	8 357 776	EVIDOVANÝ MAJETEK	8 400 404

3.5. Rozpis hmotného majetku zatíženého zástavním právem VÚPP, v. v. i. nemá žádný majetek zatížený zástavním právem.

3.6. Přehled majetku s výrazně rozdílným tržním a účetním ohodnocením
Ve sledovaném účetním období nenastaly ve VÚPP, v. v. i. skutečnosti stanovené zákonem o účetnictví, které by vyžadovaly změnu ocenění majetku. Proto není zjištěn a ani evidován rozdíl mezi tržním a účetním ohodnocením.

3.7. Dlouhodobé majetkové cenné papíry a majetkové účasti VÚPP, v. v. i. nemá v držení dlouhodobé cenné papíry a majetkové účasti.

3.8. Zhodnocení stavby VÚPP

Investice - "Zateplení budovy VÚPP" dokončené v roce 2014 (Kč)

Celkový rozpočet realizované akce	12 193 109
dotace SFŽP, Fondu soudržnosti EU	4 907 415
vlastní prostředky z fondu majetku	7 285 694

4. Vlastní zdroje a vlastní jmění

4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát

V roce 2014 byla vykázána ztráta 1 624 274,99 Kč. Navrhujeme uvedenou ztrátu, na základě schválení DR, hradit na vrub rezervního fondu.

4.2. Vlastní jmění a fondy

Vývoj vlastního jmění v roce 2014 dokumentuje následující tabulka v Kč.

Název účtu	synt. účet	stav k 1. 1. 2014	stav k 31. 12. 2014
Vlastní jmění	901	84 732 924	95 675 838
Tvorba Fondu DM a odpisy	9011	84 302 924	95 245 838
Oběžná aktiva	9013	430 000	430 000
SOCIÁLNÍ FOND	911	283 741	231 987
FOND REZERVNÍ	912	7 416 212	7 416 212
FOND REPRODUKCE MAJ.	913	7 896 183	1 644 074
FOND ÚČEL. PROSTŘ.	914	73 000	103 000

5. Pohledávky a závazky

5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti

(údaje v Kč)

Počet dnů	Sledované období		Předchozí období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
Do 30	121 883		10 876	
31-60			0	
61-90	920		0	
91-180			0	
181 a více	134 759		356 364	
Mezisoučet	257 562	0	367 240	0
Do splatnosti	455 392		275 325	
Celkem součet 311 - odběratelé	712 954	0	642 565	0

5.2. Závazky po lhůtě splatnosti

VÚPP, v. v. i. nemá prodlevy v úhradách faktur a své platební povinnosti vůči orgánům zdravotních pojišťoven, PSSZ, FÚ P-10, Úřadu práce hl. m. Prahy apod. plní v řádných termínech, proto neeviduje závazky po lhůtě splatnosti.

(údaje v Kč)

Počet dnů	Sledované období		Minulé období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
do 30	184 380	0	421 216	0
31-60	0	0	0	0
61-90	0	0	0	0
91-180	0	0	0	0
181 a více	0	0	0	0

5.3. Údaje o pohledávkách k podnikům ve skupině

VÚPP, v. v. i. má závazky sledované pouze v účetnictví a nemá pohledávky k podnikům ve skupině.

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

Na VÚPP, v. v. i. není uvaleno zástavní ani zajišťovací právo. VÚPP, v. v. i. nemá pohledávky za dlužníky se zástavním právem.

5.5. Závazky nesledované v účetnictví a neuvedené v rozvaze

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

5.6. Další významné potencionální ztráty, na které nebyla v účetnictví tvořena rezerva

VÚPP, v. v. i. takového typu rezerv netvoří.

6. Rezervy

Ve sledovaném účetním období nebyly ve VÚPP, v. v. i. tvořeny žádné účetně podchycené zákonné i jiné rezervy.

2. Výnosy z běžné činnosti

(údaje v Kč)

	Běžné období			Minulé období		
	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí
Tržby za prodej zboží	0	0	0	0	0	0
Tržby z prodeje vlastních výrobků	0	0	0	0	0	0
Tržby z prodeje služeb	5 175 758	4 820 195	355 563	4 081 637	3 224 432	857 205
Čerpání rezerv	0	0	0	0	0	0
Ostatní výnosy	789 806	789 806	0	1 990 987	1 990 987	0
Tržby za prodej DM a materiálu	260	260	0	66 752	66 752	0
Dotace	26 974 969	26 974 969	0	32 459 553	32 459 553	0
Výnosy celkem	32 940 793	32 585 230	355 563	38 598 929	37 741 724	857 205

8. Výdaje vynaložené v průběhu účetního období na výzkum a vývoj

(údaje v Kč)

Běžné období		Minulé období	
Druh výzkumné činnosti	výdaje	Druh výzkumné činnosti	Výdaje
Účtová třída 5	34 565 068	Účtová třída 5	38 247 944
Náklady za pronájmy	2 391 697	Náklady za pronájmy	1 772 262
Náklady na VaV	32 173 371	Náklady na VaV	36 475 682

9. Údaje o přeměnách

Ve VÚPP, v. v. i. nedošlo k přeměnám společnosti. VÚPP v. v. i. byla v roce 2014 veřejnou výzkumnou institucí ve smyslu zřizovací listiny ze dne 23. června 2006

 Sestaveno dne: 30. 3. 2014 VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i. (2) Radiová 7, 102 31 Praha 10	Sestavil: Ing. Václav Diviš ekonomický úsek 	Podpis statutárního zástupce: Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. pověřená řízením VÚPP v. v. i. 
---	--	---

Cash flow 201412 - 201400

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Označení	Text	Číslo	Částka
	201412 201400		
P.	Stav peněžních prostředků na zač. roku	1	15 706
Z.	Účetní a hosp. výsledek před zdaněním	2	-1 624
A1.	Úpravy o nepeněžní operace	3	3 936
A1.1	Odpisy stál.aktiv,pohled.,opr.pol k nab.maj.	4	3 486
A1.2	Změna oprav.pol,rezerv,přech.účtů a čas.rozli	5	465
A1.3	Zisk/ztráta z prodeje dl.m-a ocen.rozd.kapit.úč.	6	0
A1.4	Výnosy z divid.a podilu kromě IF a inv.spol.	7	0
A1.5	Vyúčt.nákl.a výnos.úroky s výjimkou kapit.úroků	8	-15
A*.	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zm.prac.kapit	9	2 311
A2.	Změna potřeby pracovního kapitálu	10	-1 460
A2.1	Změna stavu pohledávek z provoz.činnosti	11	- 148
A2.2	Změna stavu krátkodobých závazků z provoz.čin	12	-1 319
A2.3	Změna stavu zásob	13	8
A.**	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zdaň.a mim.p	14	852
A3.	Výdaje z plateb úroků s výjimkou invest. spol.	15	0
A4.	Přijaté úroky s výjimkou kapit. úroků	16	15
A5.	Zaplacená daň z příjmu za běž.činn a doměrky	17	0
A6.	Příjmy,výdaje a uhraz.splacná daň z mimoř.čin	18	0
A.***	Čistý peněžní tok z provozní činnosti	19	867
B1.	Výdaje spojené s pořízením stálých aktiv	20	-11 698
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	-11 698
C.1.	Zmena stavu dlouhodobých závazků	24	0
C.2.	Dopady změn kapitálu na peněžní prostředky	25	4 318
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	4 318
C.2.6	Vyplacené dividendy a podily vč.srážk.dane	31	0
C.3.	Přijaté dividendy a podily	32	0
C.***	Čistý peněžní tok vztahující se k fin.činnosti	33	4 318
F.	Čisté zvýšení ,resp. snížení pen.prostředku	34	-6 513
R.	Stav penež.prostředků a peněž.ekviv.ke konci obd.	35	9 193
X.	Stav pen.prostř z rozvahy	36	9 039



VÝZKUMNÝ ÚSTAV
POTRAVINÁŘSKÝ
PRAHA, v.v.i. (2)
Radiová 7, 102 31 Praha 10

29 -03- 2015

Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:

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

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

20. 5. 2015
.....

Zprávu auditora převzal za Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Janroin
.....

Rozdělovník:

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

Příloha 3

**Zpráva nezávislého auditora
o ověření Výroční zprávy za rok 2014
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10
IČO: 00027022**

*Zpráva nezávislého auditora o ověření
výroční zprávy k 31. 12. 2014*

pro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

se sídlem

*Radiová 7/1258
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 93/2009 Sb. o auditorech, oprávnění KA ČR číslo 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, oprávnění KA ČR číslo 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. 2014 do 31. 12. 2014

Ověřili jsme soulad výroční zprávy veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. k 31. 12. 2014 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. 2014 ve všech významných ohledech v souladu s výše uvedenou účetní závěrkou.

**PKM Audit & Tax s.r.o.
U Tvrze 38
108 00 Praha 10
oprávnění KA ČR číslo 455**

**Ing. Václava Pekařová,
oprávnění KA ČR číslo 520**

Dne 30. 4. 2015


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, oprávnění KA ČR číslo 520
za PKM Audit & Tax s. r. o., oprávnění KA ČR číslo 455
U Tvrze 38, Praha 10 108 00*

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

20. 5. 2015

Zprávu auditora převzal za 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.*