

Česká technologická platforma pro zemědělství, Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
a Výzkumný ústav mlékařenský ve spolupráci Výzkumným ústavem živočišné výroby, v. v. i.
a Mendelovou univerzitou v Brně

si Vás dovolují pozvat na seminář VÚVeL ACADEMY

NOVÉ POZNATKY O ZDRAVOTNĚ A TECHNOLOGICKY RIZIKOVÝCH MIKROORGANISMECH V POTRAVINÁCH

Akce se uskuteční

4. 10. 2023, 10:00–15:00

Místo konání: VÚVeL Brno, Hudcova 296/70, Brno 621 00

PROGRAM:

- Rezistence koliformních bakterií – riziko perzistování na mlékařenských provozech – Ing. Irena Němečková, Ph.D. a Ing. Šárka Trešlová (VÚM)
- Vývoj mikroflóry sýrů během výroby a zrání – konkurence startovacích kultur a mikrobioty prostředí – Mgr. Helena Juřicová, Ph.D. (VÚVeL)
- Experimentální aplikace vybraných pigment-produkujících bakterií a jejich vliv na zbarvení sýrů – Mgr. Kristýna Kořená (VÚVeL)
- Zoohygiena v chovech dojnic – Prevence před mastitidami v rámci antibiotické terapie a rizik rezistencí bakterií – MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D. (VETUNI)
- Přenosná rezistence ke kolistinu v českých chovech a potravinách – Mgr. Iva Sukkar, Ph.D (CEITEC VETUNI)
- Srovnání metod genotypizace a nástrojů pro predikci antimikrobiální rezistence u *Campylobacter jejuni* – Mgr. Nicol Straková, Ph.D. (VÚVeL)
- Molekulární metody detekce vybraných patogenů v potravinách (a jejich úskalí) – Ing. Miroslava Krzyžánková, Dr.rer.nat. (VÚVeL)
- Celogenomová analýza metilicilin rezistentních a metilicilin citlivých *Staphylococcus aureus* ve fermentovaných salámech – Mgr. Martina Florianová, Ph.D. (VÚVeL)

Registrace: on-line, na odkazu www.vri.cz/prihlaseni

Kontaktní osoba: doc. MVDr. Soňa Šlosárková, Ph.D.; e-mail: sona.slosarkova@vri.cz

Seminář přináší poznatky vzniklé řešením projektu MZe NAZV Země QK1910121 Perzistence vybraných původců alimentárních onemocnění, hygienických indikátorů a možnost jejich eliminace z prostředí potravinářských podniků.