



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Zápis: Setkání inovační platformy Smart Food a evropské platformy EIT Food

Datum a místo konání: 1. 11. 2018, Vienna House Diplomat, Praha

Jakub Hudec, RIS3 manažer Středočeského kraje, přivítal všechny účastníky a přednesl úvodní slovo k semináři a jeho programu. Představil Středočeské inovační centrum, záměry a cíle platformy společně se spoluprací mezi Středočeským inovačním centrem a EIT Food Hubem České republiky. Poté bylo slovo předáno zástupcům z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze a dalším spíkrům.

Monika Kůrová z EIT Food Hubu ČR představila misi a vizi programu EIT Food, aktivity v roce 2018 a plány na rok 2019. Mimo to obecenstvo seznámila s globálními výzvami, kterými se zabývá European Institute of Innovation and Technology a společně s dr. Tomaniovou popsaly nástroje nabízené EIT Food a EIT Food RIS zaměřené na studenty, start-upy a výzkumníky z České republiky.

Dr. Miroslav Koberna z Potravinářské komory České republiky vystoupil s přednáškou na téma role Potravinářské komory v ČR, během které se otevřelo téma kvality potravin v České republice. Mluvil o československých normách garantujících vysokou kvalitu potravin a propadu, ke kterému došlo po zrušení těchto regulí. Reakcí na to trh zaplavily potraviny obsahující značné procento náhražek, proti kterým Potravinářská komora nyní bojuje zaváděním „českých cechovních norem“ a dalšími dobrovolnými systémy zajištění kvality potravin. Na závěr dr. Koberna představil příklady dobré praxe inovací v potravinách, na kterých spolupracovali výzkumníci společně se zástupci potravinářských koncernů.

Prof. Zdeněk Bohuslávka z katedry elektrotechniky a automatizační techniky České zemědělské univerzity v Praze představil během své přednášky příklady automatizačních řešení a digitalizaci v zemědělských průmyslech. Uvedl cíle a přínosy precizního zemědělství, monitoringu, navigací a provozů zemědělských strojů.

Prof. Jana Hajšlová zaměřila svou prezentaci na současné trendy v potravinářské výrobě a na „šetrné“ technologie zpracování potravin. Popsala aktuální požadavky na aktéry kontroly potravin dle nového nařízení Evropské komise z 11. dubna 2018. Zmínila připravované a aktuální projekty, na kterých se podílí Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, společně s prvním Food&Tech programem na světě s názvem „PROMETHEUS“.

Na závěr prof. Hajšlová diskutovala s publikem přitažlivost potravin pro konzumenty a obohacování potravin prospěšnými látkami dle hlediska cílové skupiny konzumentů.



Středočeské inovační centrum

Středočeské inovační centrum
Zborovská 81/11, 150 00 Praha 5

Středočeský kraj

info@s-ic.cz
www.s-ic.cz



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Poslední blok dopoledního semináře se věnoval příkladům úspěšných projektů v České republice a prezentacím inovačních start-upů a projektů během něhož vystoupily firmy BIORAF – Centrum kompetence pro výzkum biorafinací, Micrento s.r.o., Hemp production CZ s.r.o.

Prof. Jana Hajšlová představila BIORAF – Centrum kompetence pro výzkum biorafinací a jejich snahu vytvořit interdisciplinární centrum s vysokým inovačním potenciálem vyvíjející technologie pro získávání cenných produktů z přírodních materiálů a z odpadů rostlinného či živočišného původu ze zemědělské výroby či potravinářského průmyslu. Poté slovo předala panu Václavu Říhovi, zakladateli a řediteli společnosti Hemp production CZ s.r.o., který mluvil o možnostech využití konopí v potravinách (mouka, olej, pražená semínka, cukrovinky). Posledním spíkem akce byl pan Daniel Le, který na své vizi o masové produkci hmyzu jako jídle budoucnosti postavil společnost Micrento s.r.o. Ta se specializuje na cvrččí produkty a nabízí automatizované cvrččí farmy.

V 12:15 hod. bylo setkání platformy ukončeno a následoval hodinový oběd určený pro společnou diskuzi a networking.

Setkání inovační platformy Smart Food a evropské platformy EIT Food bylo vedeno formou prezentací, kdy slovo bylo dáno přednášejícím, aby představili svůj vhled na danou problematiku, po němž publikum dostalo 5 až 7 minut na položení otázek přednášejícímu. Příležitost položení dotazu z publika byla možná i přes účet Sli.do.

Dvacetiminutová přestávka společně s hodinovým obědem skýtaly jedinečnou možnost pro konzultaci či možnost navázání spolupráce mezi účastníky a zástupci Vysoké školy chemicko-technologické v Praze.

Zapsal: Ladislav Mlčák



Středočeské inovační centrum

Středočeské inovační centrum
Zborovská 81/11, 150 00 Praha 5

Středočeský kraj

info@s-ic.cz
www.s-ic.cz