



národní  
úložiště  
šedé  
literatury

## **Výroční zpráva VÚPP za rok 2009**

VÚPP  
2010

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-383471>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 03.09.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní [nusl.cz](http://nusl.cz) .



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

**VÝROČNÍ ZPRÁVA  
za rok 2009**

**Praha 2010**

## 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 .....	7
3. Charakteristika ústavu .....	7
3.1. Činnosti ústavu .....	7
3.2. Základní personální údaje .....	8
3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví .....	8
3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví .....	8
3.2.3. Celkový údaj o průměrných platech .....	8
3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců .....	8
3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců .....	8
3.3. Hodnocení hlavní činnosti .....	9
3.3.1. Výsledky hlavní činnosti .....	11
3.3.2. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni .....	19
3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti .....	20
3.4. Hodnocení další činnosti .....	22
3.5. Hodnocení jiné činnosti .....	24
3.6. Ostatní činnosti ústavu .....	24
3.6.1. Pedagogická činnost .....	24
3.6.2. Vzdělávací činnost .....	24
3.6.3. Poradenská činnost .....	25
3.6.4. Činnost v národních orgánech, radách a komisích .....	25
3.6.5. Výsledky činnosti souhrnně .....	26
4. Hospodaření ústavu v r. 2009 .....	37
5. Závěr .....	43
6. Přílohy .....	44

## **Identifikační údaje**

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

IČ: 00027022

DIČ: CZ00027022

Sídlo: Radiová 7, 102 31 Praha 10

Právní forma: veřejná výzkumná instituce

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

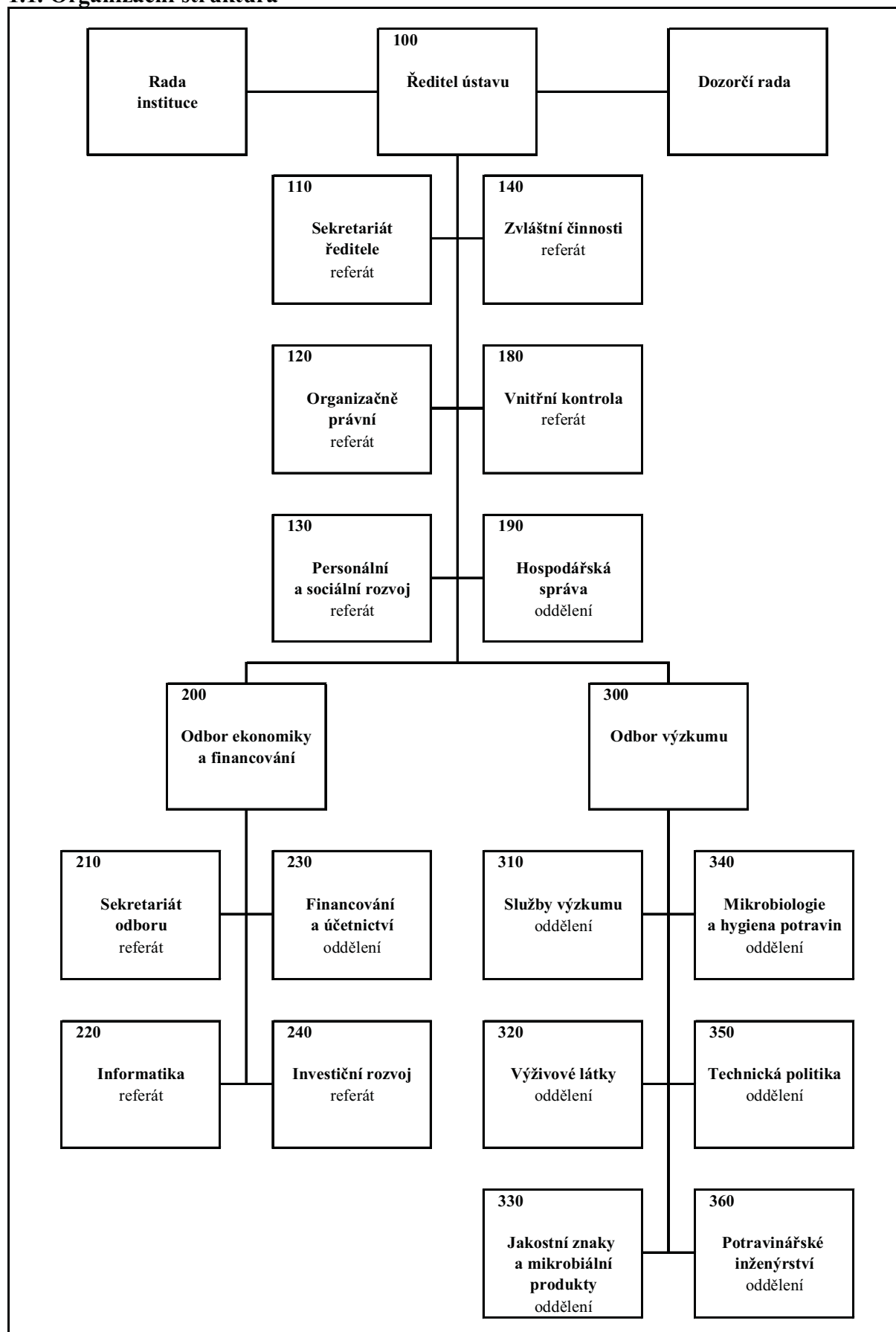
Kontaktní údaje:

Tel.: 296 792 111

Fax: 272 701 983

E-mail: [vupp@vupp.cz](mailto:vupp@vupp.cz)

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

**1.1. Organizační struktura**

## 1.2. Vedení ústavu

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

## 1.3. Rada instituce

Složení RI se během roku 2008 nezměnilo a rada pracovala ve složení:

**Ing. Miloš Beran** – VÚPP, v.v.i.

**Ing. Petr Cuhra** – Státní zemědělská a potravinářská inspekce

**Ing. Jan Drbohlav, CSc.** – Milcom, a.s. (Výzkumný ústav mlékárenský, Praha)

**Ing. Marie Holasová** – VÚPP, v.v.i.

**Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.** – VÚPP, v.v.i.

**Ing. Milan Houška, CSc.** – VÚPP, v.v.i. – místopředseda

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

**Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.** – VÚPP, v.v.i. – předsedkyně

**prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc.** – FS ČVUT Praha

RI zasedala v roce 2009 čtyřikrát s nejdůležitějšími body programu:

### 21.ledna 2009

- projednání upřesněného rozpočtu na rok 2009 a plánu investic na rok 2009
  - projednání ukazatelů pro odměňování ředitelky ústavu pro r.2009
  - seznámení s předběžnými výsledky hospodaření ústavu
  - projednání periodické zprávy za rok 2008 VZ reg.č. MZE0002702201
- Projednáno a **doporučeno** k odevzdání.

### 23.února 2009

- projednání záměru zapojení ústavu do Operačního programu Praha konkurenceschopnost
- Návrh projektu projednán a **doporučen** k podání.

### 17.června 2009

- projednání výroční zprávy za rok 2008
- Výroční zpráva byla **schválena** po doplnění dle připomínek dozorčí rady.
- informace o stavu hospodaření ústavu I-V 2009

### 26.listopadu 2009

- stav hospodaření ústavu k 1.11.2009 a výhled do konce roku
  - návrh rozpočtu na rok 2010, včetně plánu investic
- RI **schválila** návrh rozpočtu v předloženém znění.
- projednání Koncepce rozvoje ústavu do r. 2015, včetně střednědobého plánu financování instituce do r. 2012
- RI **schválila** předloženou koncepci ( po zakomponování připomínek členů RI)

Účast na zasedáních RI se pohybovala v rozmezí 75-80 %.

## 1.4. Dozorčí rada

DR pracovala v roce 2009 ve složení:

**Ing. Ivan Boháčenko, CSc.** - VÚPP, v.v.i.

**Ing. Jindřich Fialka** - MZe ČR, Odbor potravinářské výroby - předseda

**Ing. František Chaloupka** - MZe ČR, Odbor výzkumu, vzdělávání a poradenství

**Ing. Jan Ivánek, CSc.** - MZe ČR, Odbor dozoru nad trhem s potravinami

**Ing. Tomáš Kreutzer** - Potravinářská komora ČR

DR zasedala v roce 2009 třikrát s nejdůležitějšími body programu:

### 16. dubna 2009

- Projednání zprávy o činnosti DR za rok 2008

DR souhlasila s předloženou zprávou.

- Projednání předpokládaného výsledku hospodaření VÚPP, v.v.i. v roce 2008

Předběžné výsledky hospodaření za rok 2008 byly vzaty **na vědomí**.

- Projednání návrhu projektu „Centrum inovací potravinářských procesů a technologií“ do Operačního programu Praha konkurenceschopnost.

DR si vyžádala odborné stanovisko sekce potravinářských výrob MZe k aktuálnosti realizace projektu.

### 11. června 2009

- Projednání návrhu výroční zprávy 2008

DR **doporučila** :

- a) četnější zasedání RI
- b) přijmout opatření k omlazení ústavu
- c) předložit zprávu k projednání v RI

- Informace o podávaných návrzích projektů do soutěže programu VAK 2010-2014

Vzato na vědomí.

- Přiznání odměny ředitelce

S ohledem na výsledky výzkumné činnosti instituce a pozitivní hospodářský výsledek DR **rozhodla** jednomyslně o podání návrhu zřizovateli na přiznání odměny v maximální možné výši .

- Projednání návrhu projektu „Centrum inovací potravinářských procesů a technologií“ do Operačního programu Praha konkurenceschopnost

Po seznámením se se stanoviskem odborného útvaru DR **vyslovila souhlas** s podávaným projektem za podmínky , že finanční spoluúčast ústavu nepřekročí 10 % uznaných nákladů.

### 13. listopadu 2009

-Stav hospodaření a očekávaný výsledek hospodaření roku 2009

DR **vzala na vědomí** informaci o stavu hospodaření instituce k 30.11.2009 a výhledu do konce roku, kdy by hospodaření ústavu by mělo být vyrovnané.

-Návrh rozpočtu na rok 2010 včetně plánu investic

DR **vzala na vědomí** návrh rozpočtu na rok 2010 .Doporučila zintenzivnit snahy o využití uvolněných nebytových prostor.

-Projednání možnosti vyplacení zálohy odměny za rok 2009 ředitelce ústavu

DR **souhlasila a doporučila** zřizovateli schválit vyplacení odměny ve výši 50 % z celkového objemu vyplatitelných odměn za rok 2009 (bez náhrad mzdy).

Zpráva o činnosti DR za rok 2009, odsouhlasená na 1. zasedání DR v roce 2010, je přílohou výroční zprávy.

## 2. Změny zřizovací listiny

V průběhu roku 2009 nedošlo k žádným změnám ve Zřizovací listině.

## 3. Charakteristika ústavu

### 3.1. Činnosti ústavu

#### Hlavní činnost

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

#### Další činnost

Další činnost je prováděna na základě požadavků příslušných organizačních složek státu nebo územních samosprávních celků ve veřejném zájmu a podporována 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. Činnost 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 nemovitosti, bytů a nebytových prostor)



2. Znalecká činnost v oborech potravinářství, strojírenství, zdravotnictví - nutriční hodnoty, cizorodé látky v potravinách, vitaminy, potravinářské strojírenství, biopreparáty a enzymy.

### 3.2. Základní personální údaje

#### 3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví - stav k 31.12.2009

věk	muži	ženy	celkem	%
do 20 let	-	-	-	-
21 - 30 let	4	1	5	6,7
31 - 40 let	2	3	5	6,7
41 - 50 let	6	11	17	22,7
51 - 60 let	6	7	13	17,3
61 let a více	18	17	35	46,6
celkem	36	39	75	100,0
%	46,6	53,4	100,0	

#### 3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví - stav k 31.12.2009

vzdělání dosažené	muži	ženy	celkem	%
základní	-	1	1	1,3
vyučen	2	-	2	2,7
střední odborné	-	3	3	4,0
úplné střední	-	1	1	1,3
úplné střední odborné	6	15	21	28,0
vyšší odborné	1	-	1	1,3
vysokoškolské	27	19	46	61,4
celkem	36	39	75	100,0

#### 3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech k 31.12.2009

	celkem
průměrný hrubý měsíční plat	23.574

#### 3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců v r. 2009

	počet
nástupy	6
odchody	5

#### 3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců - stav k 31.12.2008

Doba trvání	Počet	%
do 5 let	14	18,7
do 10 let	8	10,6
do 15 let	12	16,0
do 20 let	15	20,0
nad 20 let	26	34,7
celkem	75	100,0

### 3.3. Hodnocení hlavní činnosti

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

Číslo projektu	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
<b>Projekty MZe</b>	<b>Celkem</b>	<b>8865</b>
QG60079	Výzkum výroby biopaliva z odpadních živočišných tuků.	767 <sup>a</sup>
QG60130	Minoritní obiloviny pro specifické využití v potravinářství.	510
QH72149	Pěstování a využití plodin se zvýšeným obsahem biologicky aktivních látek.	1690
QH82173	Rozšíření pěstování nových hub o u nás netradiční druhy jako příspěvek k udržitelnému rozvoji venkova.	1092 <sup>b,c</sup>
QH92220	Odrůdové charakteristiky jablek z hlediska přítomnosti alergenů (Mal d1).	765
QI191B089	Nové metody a postupy využití zemědělských surovin pro koncepci funkčních potravin.	1445 <sup>f</sup>
QI191B095	Studium a charakterizace zrnin s vysokou nutriční hodnotou pro speciální pečárenské a pečivárenské využití.	805
QI191B274	Výzkum a vývoj mléčných synbiotických fermentovaných výrobků.	990
QI191B094	Odrůdové hroznové šťávy se zdravotním benefitem.	801 <sup>d</sup>
<b>Projekty MŠMT</b>	<b>Celkem</b>	<b>12018</b>
2B06047	Využití rostlinných surovin jako alternativy kravského mléka při výrobě funkčních potravin.	710
2B06085	Identifikace a hodnocení kvalitativních parametrů polního a dřeňového hrachu určeného pro lidskou výživu.	241
2B06139	Inaktivace alergenů v potravinách pomocí vysokotlaké pasterace.	1553
2B06172	Bezpečné a kvalitní potraviny k podpoře snižování nadváhy.	1471 <sup>e</sup>
2B06173	Materiály a produkty s vysokou přidanou hodnotou ze zemědělských a potravinářských odpadů.	3005
2B06174	Komplexní hodnocení výskytu a příčin alergií na bílkoviny kravského mléka - možnosti prevence v ČR.	2700
2B08050	<i>Listeria monocytogenes</i> - postupy umožňující spolehlivé hodnocení kvality a bezpečnosti mléčných výrobků, etap technol. procesu výroby, finálních výrobků a jejich skladování.	1003 <sup>g</sup>
2B08017	Stanovení vybraných BAT/BREF pro oblast potravinářských zařízení.	1335 <sup>h</sup>
7E091115*	European Network for integrating novel technologies for food processing.	90
<b>Projekty MPO</b>	<b>Celkem</b>	<b>760</b>
FI-IM5/195	Vývoj technologií a produktů mikrobiální biomasy jako zdroj hodnotných bílkovin a jejich hydrolyzátů (nosičů biologicky aktivních látek).	760 <sup>i</sup>

pokračování tabulky na následující straně

Číslo projektu	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
<b>Zahr. projekty</b>	<b>Celkem</b>	<b>816</b>
NOVELQ	Novel Processing Methods for Productin and Distibution of High-Quality and Safe Foods.	580
HighTech Europe	European Network for integrating novel technologies for food processing.	236

<sup>a</sup> v tom pro spolupříjemce 155 tis.

<sup>b</sup> v tom pro spolupříjemce 449 tis.

<sup>d</sup> v tom pro spolupříjemce 111 tis.

<sup>g</sup> v tom vlastní zdroje 118 tis.

<sup>i</sup> v tom vlastní zdroje 245 tis.

<sup>c</sup> v tom vlastní zdroje 33 tis.

<sup>e</sup> v tom pro spolupříjemce 33 tis.

<sup>f</sup> v tom pro spolupříjemce 135 tis.

<sup>h</sup> v tom vlastní zdroje 135 tis.

\* podpora mezinárodního projektu

### Výzkumný záměr

Číslo záměru	Název záměru	Prostředky v tis. Kč
MZE 000 2702202	Kvalita a bezpečnost potravin v moderní společnosti.	<b>18 500*</b>

\* v tom investice 1 550 tis.

Údaje o projektech a výzkumných záměrech – souhrn.

### Zadavatel MZe (projekty/záměr)

	Počet	Výnos (tis. Kč)
Příjemce	9/1	8832/18500
Spolupříjemce	-	-
Kooperace	-	-

### Zadavatel MŠMT

	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	8+1	10904
Spolupříjemce	1	241

### Zadavatel MPO

	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	515

Řešení všech projektů (účelové financování) proběhlo dle plánu. Periodické a závěrečné zprávy projektů v gesci MZe byly projednány na oponentních řízeních ve dnech 19.1.2010 a 21.1.2010 a hodnoceny příslušnou komisí MZe. Byly přijaty jak závěrečné zprávy, tak zprávy periodické. U projektů pokračujících bylo doporučeno pokračování dle navrženého plánu na rok 2010, t.j. s případnými změnami navrženými řešiteli v periodických zprávách.

Periodické zprávy projektů MŠMT byly projednány na oponentním řízení 2.2.2010. Závěrečná zpráva projektu 2B0139 byla hodnocena na samostatném oponentním řízení dne 16.3.2010. Oponentní rada doporučila hodnocení „uspěl dle zadání“. Poskytovatel, MŠMT, hodnotil zprávy během dubna 2010. Všechny zprávy byly přijaty a bylo doporučeno pokračovat v řešení dle původního, nebo ve zprávách upraveného plánu.

U projektu MPO proběhlo hodnocení dle zvyklostí tohoto poskytovatele.

Periodická zpráva VZ za rok 2009 byla projednána před Radou instituce dne 20.1.2010 s kladným výsledkem a postoupena hodnotící komisi MZe pro výzkumné záměry. Toto hodnocení proběhlo 5.2.2010 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 průmyslových vzorů, prezentací na seminářích a konferencích.

Typ	počet
Publikace v impaktovaném časopise	18
Publikace v recenzovaném časopise	16
Publikace v cizojazyčném sborníku	4
Publikace v českém sborníku	1
Kapitoly v knihách	2
Publikace v nerecenzovaném časopise	11
Patenty	5
Užitné vzory, osvědčení	16
Prototyp, funkční vzorek	1
Certifikovaná metodika	1
Ověřená technologie	6
Nepublikované prezentace, přednášky/postery	26/9

## Nejvýznamnější výsledky dosažené v r.2009

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou \*

Bohačenko I., Komárková J.:

### **Metodika pro průkaz nedeklarovaného přídatku mléka, syrovátky a přídatných látek s mléčnou komponentou do sójových nápojů**

Osvědčení č.1/2009, SZPI Brno, 15.12.2009.

Metodika obsahuje analytický postup pro průkaz nedeklarovaného přídatku mléka, syrovátky a přídatných látek s mléčnou komponentou do sójových nápojů. Na základě zhodnocení složení, označování a související legislativy byla jako marker přítomnosti mléka v sójových nápojích vybrána laktosa. Pro její stanovení byla vypracována metoda HPLC s refraktometrickou detekcí.

Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Nesládková K., Hušková M., Šturm\* F., Tomková\* K., Šafářová\* P., Dvorská\* P.

### **Mustard ELISA Kit, imunoenzymatická souprava pro stanovení obsahu proteinů hořčice (*Sinapis alba*, *Brassica juncea*, *Brassica nigra*) v syrových i tepelně upravených potravinách**

UV19427, 2009.

Stanovení je založeno na imunochemické reakci specifické protilátky s hořčicí. V prvním kroku reagují hořčičné proteiny z kalibrátoru, kontrolního vzorku nebo ze vzorku – extraktu analyzované potraviny – se specifickou protilátkou ukotvenou na stěnách jamky mikrotitrační destičky. Po odmytí nenavázaných bílkovin následuje druhý inkubační krok, při kterém reaguje specifická protilátka konjugovaná s enzymem – křenovou peroxidázou – s navázanými proteiny hořčice. Po inkubaci se jamky promyjí a na jamkách navázaná peroxidáza je detekována přídatkem chromogenního substrátu. Intenzita vzniklého zabarvení je úměrná koncentraci hořčice v kalibrátorech a vzorcích.

Mustard ELISA Kit nabízí

- stanovení 41 vzorků v duplikátech v jednom kitu (96 jamková mikrotitrační destička)
- všechny potřebné reagenty v soupravě
- snadnou extrakci vzorku potraviny za laboratorní teploty
- analýzu extraktů přímo bez dalšího ředění
- celkovou dobu zpracování do 3 hodin
- mez detekce stanovení (LOD) 0.06 ppm
- mez stanovitelnosti (LOQ) 0.15 ppm
- rozsah kalibrační škály do 15 ppm (5 kalibračních roztoků)

Šturm\* F., Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Plicka\* J., Tomková\* K., Cuhra\* P., Kubík\* M., Baršová\* S., Karšulínová\* L., Bulawová\* H., Brychta\* J.

### **Souprava ELISA pro stanovení beta-laktoglobulinu – kolaborativní studie**

J.AOAC. 2009; 92(5): 1519-1525, ISSN 0004-5756.

Šest laboratoří prověřilo v kolaborativní studii metodu ELISA vyvinutou pro kvantitativní stanovení beta-laktoglobulinu v potravinách. Souprava ELISA užitá v této studii je založena na králičí polyklonální protilátce. Tato souprava nevykazuje žádné falešně pozitivní výsledky ani zkříženou reaktivitu vůči širokému spektru potravinové matrice s nulovým obsahem mléčných bílkovin. Všichni účastníci obdrželi beta-laktoglobulinovou soupravu se standardním postupem provedení, seznam vzorků, vzorky a protokol pro záznam výsledků testu.

Studie zahrnovala 14 vzorků potravin a 6 vzorků s přidavkem standardu: chléb, 2 sojové moučnický, máslo, kuřecí šunka, kuřecí maso, pšeničná mouka, dlouhozrnná rýže, želé, 2 syrovátkové nápoje, slané sušenky a hořká čokoláda, dále po dvou vzorcích rýže, pšeničné mouky a kuřecího masa s přidavkem standardu.

V 9 vzorcích potravinové matrice s nulovým obsahem mléčných bílkovin byl obsah beta-laktoglobulinu nižší než v prvním standardu (obsah beta-laktoglobulinu 0,15 mg/kg). Dva vzorky potravinové matrice s nulovým obsahem mléčných bílkovin vykazaly obsah beta-laktoglobulinu vyšší než standard 3 (1,5 mg BLG/100 g) a standard 4 (5,0 mg BLG/100g). Tři vzorky potravin, jejich složkou bylo i mléko, test shledal pozitivními a také všechny vzorky s přidavkem standardu byly vyhodnoceny jako pozitivní. Výsledky kolaborativní studie byly vyhodnoceny statistickými testy (Cochran, Dixon a Mandel) a analýzou rozptylu (ANOVA). Pro soupravu byly vypočteny meze opakovatelnosti a reprodukovatelnosti i mez stanovitelnosti (LOQ, 0,22 mg BLG/kg) a mez detekce (LOD, 0,07 mg BLG/kg).

Dostálek\* P., Gabrovská D., Rysová J., Mena\* MC., Hernando\* A., Méndez\* E., Chmelík\* J., Šalplachta\* J.

#### **Stanovení glutenu v glukózových sirupech**

Journal of Food Composition and Analyses. 2009; 22: 762 -765, ISSN 0889-1575.

Obsah glutenu v různých glukózových sirupech byl stanoven dvěma metodami typu sendvičová ELISA a jednou metodou typu kompetitivní ELISA. Pro metody ELISA byly použity různé extrakční roztoky. Jako komplementární technika byla aplikována hmotnostní spektrometrie a SDS-PAGE. Analýza prokázala, že glukóзовые sirupy analyzované v této práci a použité v mnoha běžných a bezpečkových potravinářských výrobcích jsou bezpečné pro pacienty trpící celiakií. Analýza čtyř potravinářských výrobků obsahujících glukózový sirup také vykazala uspokojivé výsledky. Jeden vzorek čokoládové tyčinky též obsahoval gluten pod běžnou mezí pro bezpečkové potraviny. Obsah glutenu nad touto mezí byl zjištěn v této čokoládové tyčince po cocktail-gelatine extrakci. Tento výrobek není označen jako bezpečková potravina. Tato skutečnost ukazuje, že analýzy bezpečkových výrobků nejsou jednoduché a vyžadují více práce a pozornosti.

Tomková\* K., Šturm\* F., Dvorská\* P., Šafářová\* P., Rysová J., Gabrovská D., Hanák P., Plicka\* J.

#### **Metody stanovení alergenních látek v potravinách**

Czech J.Food Sci. 2009; 27 (Special Issue): 369 – 371, ISSN 1212-1800.

V rámci výzkumného projektu byly vyvinuty metody ELISA pro kvantitativní stanovení alergenních látek v potravinách a surovinách. Byly ověřeny soupravy ELISA pro alergenní bílkoviny mléka (kasein, beta-laktoglobulin a BSA), bílkoviny vaječného bílku a hořčičné bílkoviny, a provedeny kolaborativní studie k ověření vyvinutých souprav ELISA. Testovaly se různé metody extrakce. Byly stanoveny parametry jako mez detekce, mez stanovitelnosti, odolnost, opakovatelnost a přesnost. V širokém rozsahu byly též testovány nulové matrice pro alergeny. Soupravy ELISA jsou vhodné pro stanovení alergenů podle Směrnice 2005/26/EC a Směrnice 2006/142/EC legislativy EU v laboratořích zaměřených na toto téma.

Ehrenbergerová\* J., Březinová Belcredi\* N., Kopáček\* J., Melišová\* L., Hrstková\* P., Macuchová\* A., Vaculová\* K., Paulíčková I

**Antioxidační enzymy v ječné zelené biomase**

Plant Foods Hum. Nutr. (2009) 64:122-128, ISSN 0921-9668 (print) ISSN 1573-9104 (online).

Zelená hmota mladých rostlin ječmene při prvním odběru (v DC 29) obsahovala statisticky významně vyšší aktivitu SOD a CAT i vyšší koncentraci vitamínu C oproti odběru pozdějšímu (v DC 31). Odrůda Sebastian a linie KM 1910 měly v průměru roků a lokalit v I. odběru významně vyšší aktivitu CAT (935 a 907 U. g<sup>-1</sup>) oproti odrůdě Malz, přičemž odrůda Sebastian vykazovala významně vyšší aktivitu CAT na lokalitě Kroměříž (908 U.g<sup>-1</sup>) a linie KM 1910 na lokalitě Žabčice (832 U. g<sup>-1</sup>) Statisticky významně vyšší aktivitu SOD měla odrůda Sebastian (574 U. g<sup>-1</sup>) na lokalitě Žabčice v I. odběru i celkový průměr (486 U.g<sup>-1</sup>) za dobu trvání pokusu byl statisticky významně vyšší oproti odrůdě Malz a linii KM1910.

Nejvhodnější z hlediska obsahu vitamínu C se ukázala lokalita Kroměříž s významně vyšší průměrnou aktivitou biomasy (583 mg.100g<sup>-1</sup>) a odrůda Sebastian s průměrnou aktivitu v I. odběrech v průměru pokusu 569 mg.100g<sup>-1</sup>, nelišila se však významně od odrůdy Malz ani linie KM1910.

Byly stanoveny významné vlivy odrůd na aktivitu SOD a vlivy interakcí: odrůd s odběry biomasy, lokalitami i ročníky pěstování a interakcí lokalit s ročníky pěstování. Nevhodný z hlediska uvedených fytochemikálií byl třetí odběr (v DC 31) z důvodu jejich statisticky významně nižšího obsahu a vysokého podílu vlákniny.

Můžeme konstatovat, že v období výzkumu (2005-2007) byla zelená hmota mladých rostlin jarního ječmene v růstové fázi DC 29 významným zdrojem vitamínu C, enzymu katalasy a superoxidodismutasy. Pro přítomnost těchto bioaktivních látek, důležitých ze zdravotně-preventivního hlediska, se jeví mladá zelená hmota ječmene potenciálem pro využití zejména v oblasti potravinových doplňků.

Prošková A., Kučera J., Kopicová Z.

**Porovnání kyselá a bazicky katalyzované transesterifikace kafilerního tuku methanolem**

Chem. Listy. 2009; 103(12): 1034–1036, ISSN 0009-2770.

Byla srovnávána kyselá a alkalická transesterifikace kafilerního tuku jako zdroje pro produkci biodieselu. Alkalická transesterifikace vede k nižší konverzi na triacylglyceroly, což je pravděpodobně způsobeno vysokým obsahem volných mastných kyselin. Kyselá katalyzovaná transesterifikace je v tomto případě vhodnější, neboť dává vysoké výtěžky, ale reakční podmínky vyžadují vyšší teplotu a dlouhý reakční čas.

Kronek\* J., Žitný\* R., Horný\* L., Chlup\* H., Beran M

**Mechanické vlastnosti spojení arterie-arterie želatinou síťovanou transglutaminázou**

Metallurgy. 2010; 49(2): 356-360, ISSN 0543-5846.

Biokompatibilní lepidla představují možnou alternativu šití při scelování cévních stěn. Cílem této studie je zhodnotit mechanické vlastnosti spoje dvou částečně se překrývajících proužků vyříznutých ze stěny břišní a hrudní aorty. Proužky, slepené želatinou síťovanou enzymem transglutamináza, byly podrobeny jednoosým zatěžovacím zkouškám, jejichž základním výsledkem jsou závislosti mezi zatěžovací silou a prodloužením, mezní napětí apod. 3D kamerový korelační systém (DIC) umožnil získat další detaily, lokální deformace, z nichž bylo možné vyhodnotit vzájemný skluz lepených proužků (čímž byl separován příspěvek vlastní cévní stěny a vrstvy lepidla). Získaná data umožnila posoudit vliv koncentrace enzymu TGA a koncentrace želatiny. Zaznamenaná maximální napětí byla poměrně malá (pouze



desítky kPa), přestože následně provedená histologická analýza prokázala, že aplikované lepidlo prosířovalo tenkou vrstvou spojované tkáně (alespoň částečně).

Beran M., Klubal\* R., Molik P., Strohalm J., Urban M., Klaudyova\* A. A., Prajzlerova\* K.  
**Vliv vysokého hydrostatického tlaku na tryptickou a chymotryptickou hydrolýzu mléčných bílkovin kravského mléka**

High Pressure Research 2009; 29(1): 23-27. Special Issue: Proceedings of the XLVIth European High Pressure Research Group (EHPRG 46) Meeting. 7-12 September 2008, Valencia, Spain. ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

Článek popisuje výsledky působení izostatického tlaku 500 MPa na průběh tryptické a chymotryptické hydrolýzy  $\alpha$ - a  $\beta$ -kaseinu, sérového albuminu (BSA),  $\beta$ -laktoglobulinu ( $\beta$ -Lg) a  $\alpha$ -laktalbuminu ( $\alpha$ -La) kravského mléka. Rozsahy hydrolýz a výsledné peptidové profily byly analyzovány vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií. Zbytkové imunochemické reaktivity bílkovinných hydrolyzátů byly stanoveny s použitím „Streptavidin ImmunoCAP“ systému (Phadia) měřením vazby specifických IgE protilátek sér pacientů alergických na bílkoviny kravského mléka. Po aplikaci vysokého hydrostatického tlaku v průběhu tryptické hydrolýzy  $\beta$ -Lg a BSA a chymotryptické hydrolýzy  $\beta$ -Lg,  $\alpha$ -La a BSA byly zjištěny významné změny peptidových profilů a progresivní snížení množství původně přítomných nerozštěpených bílkovin. Kromě toho bylo zjištěno statisticky významné snížení zbytkových imunoreaktivit tryptického hydrolyzátu  $\beta$ -Lg a chymotryptického hydrolyzátu  $\alpha$ -La, připravených při působení vysokého tlaku, v porovnání s kontrolními vzorky hydrolyzovanými při tlaku normálním.

Beran M., Urban M., Adamek L., Drahorad J., Molik P., Spevacek\* J., Synytsya\* A.  
**Jednoduchá a levná izolace a purifikace alkalicky rozpustných  $\beta$ -glukanů z hub *Pleurotus spp.* a *Lentinus edodes***

Proceedings of the 5th International Mushroom Conference. 5th – 8th September 2009. Nantong, China, 325-330.

Kromě svého tradičního potravinářského užití mohou být houby i zdrojem mnohých farmakologicky účinných sloučenin, zejména polysacharidů. Jsou popsány četné bioaktivní polysacharidy nebo polysacharidoproteinové komplexy z léčivých hub, které pravděpodobně zlepšují přirozenou a buněčnou imunitní odpověď a vykazují protinádorové a další pozitivní fyziologické účinky u živočichů i člověka. Bioaktivní polysacharidy z hub se značně liší ve svém chemickém složení a konfiguraci. Většina z nich jsou 1,3;1,6- $\beta$ -D-glukany s různým obsahem  $\beta$ -1,6 vazeb.

Různé metody, které byly vyvinuty k extrakci glukanových polysacharidů z houbových plodnic, mycelií a tekutých medií, jsou si značně podobné. Extrakční metody jsou dosti komplexní a skládají se z několika kroků. Extrahované frakce obvykle vyžadují další čištění. Vyvinuli jsme novou, jednoduchou, levnou a ekologickou metodu extrakce alkalicky rozpustných  $\beta$ -glukanů z hub *Pleurotus spp.* a *Lentinula edodes*. Navíc může být tato procedura skládající se ze dvou jednoduchých kroků rozšířena na průmyslový proces. V prvním kroku je houbová biomasa za tepla hydrolyzována ve zředěném vodném roztoku kyseliny chlorovodíkové. Značná část houbových biopolymerů – bílkovin, kysele rozpustných polysacharidů, nukleových kyselin a lipidů – je tímto postupem hydrolyzována a rozpuštěna. Produkt obsahující alkalicky nerozpustné  $\beta$ -glukany byl získán ve formě oddělené horní hydrogelové vrstvy po centrifugaci kysele hydrolyzované houbové suspenze. Chitin a nerozpustné strukturální  $\beta$ -glukany lze oddělit ze zbytkového sedimentu v následujícím kroku alkalickou hydrolýzou nebo jinou metodou popsanou v literatuře.



Analýza  $\beta$ -glukanových preparátů z hub za použití FTIR a  $^{13}\text{C}$  NMR potvrdila, že hlavní polysacharidovou složkou všech z nich je  $\beta$ -(1,3)(1,6)-glukan. Glukany z *Pleurotus spp.* a *Lentinula edodes* mají značně podobnou strukturu. Všechny produkty však obsahovaly zjištělná množství nečistot, hlavně bílkovin a lipidů. Podíl těchto sloučenin v jednotlivých preparátech závisí na stavu suroviny, tj. sušených či čerstvých plodnic, a na druhu houby.

Perlín.C., Svoboda K.

### **Analýza zdrojů emitovaných látek v potravinářských výrobcích**

Výzkumná zpráva projektu NVP II 2B08017.

Tabelární formou jsou předloženy výsledky analýzy zdrojů emitovaných látek a hodnoty těchto emisí z technologických uzlů, tedy zdrojů emisí (s výjimkou kotlů a čističek odpadních vod, které nejsou předmětem řešení) ze šesti oborů potravinářského průmyslu (cukrovarnický průmysl, drůbeží jatka a drůbeží výroby, jatka a masné výroby, mlékárenský průmysl, pivovarnický průmysl a tukový průmysl). Celkem je prezentováno 20 tabulek se zdroji emisí a 24 tabulek s hodnotami emitovaných látek. Provedená analýza kromě získání základních hodnot o produkci emisí ze zařízení potravinářského průmyslu v ČR prokázala i rozdílný přístup zpracovatelů žádostí a benevolenci správních úřadů, z čehož vyplynulo nejednotné vyjadřování údajů, použití různých jednotek, vkládání vlastních úprav žádostí oproti platné legislativě a také rozdílné uvádění zdrojů emisí v rámci jednoho oboru.

Heroldova\* M., Houska M., Vavrova\* H., Kucera\* P., Setinova\* I., Honzova\* S., Kminkova M., Strohalm J., Novotna P., Proskova A. (2009)

### **Vliv ošetření vysokým tlakem na alergenicitu rDau c1 a mrkvové šťávy demonstrovány testy in vitro a in vivo**

High Pressure Research. 2009; 29(4): 695-704, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online)

Cílem naší práce bylo zjistit vliv ošetření vysokým tlakem (OVT) na alergenicitu rekombinantního alergenu rDau c1 a mrkvové šťávy pomocí testů in vitro a in vivo. Pro test aktivace bazofilů (BAT) a test western blot (WB) byl použit pufrovaný roztok rekombinantního hlavního mrkvového alergenu rDau c1. Dau c1 byl předtím ošetřen tlakem 500 MPa po dobu 10 minut při různých teplotách (30, 40, 50 °C) a tlaku od 400 do 550 MPa po dobu 3 a 10 minut. Ani OVT od 400 do 550 MPa po 3 a 10 minut, ani OVT při 500 MPa po 10 minut při teplotách 30, 40 a 50 °C nemělo vliv na aktivaci bazofilů působením rDau c1. Vzorky séra pacientů alergických na březový pyl reagovaly v testu WB s roztokem rDau c1 ošetřeným vysokým tlakem 500 MPa po 10 minut při teplotách 30, 40 a 50 °C. Tato tlakovací procedura neovlivnila imunitní reaktivitu rDau c1 v testu WB. Byly zjištěny strukturální změny rDau c1 způsobené OVT a studované cirkulárně dichroickými (CD) spektry. Byl pozorován mírný růst beta-helikální struktury. Hlavní změny byly shledány u vzorků rDau c1 ošetřených po 10 minut při 500 MPa a teplotě 50 °C. Poté byl studován vliv OVT na alergenicitu mrkvové šťávy. Reaktivita v kožních prick testech (SPT) ani v BAT neukázala žádný vliv OVT na alergenicitu mrkvové šťávy. Podle WB tlak 500 MPa aplikovaný po 10 minut při teplotách 30, 40 a 50 °C neinaktivoval alergen Dau c1 v mrkvové šťávě. OVT od 450 do 550 MPa po dobu 3 a 10 minut při teplotě 30 °C nemělo žádný vliv na imunitní reaktivitu Dau c1 v mrkvové šťávě. 19 pacientů se podrobilo dvojité slepému expozičnímu testu kontrolovanému placebem (DBPCFC). 13 z nich reagovalo na placebo a bylo vyřazeno, 1 pacient nereagoval na žádný materiál (placebo, materiál ošetřený vysokým tlakem ani čerstvou zmraženou mrkvovou šťávou), 3 pacienti měli pozitivní test (reagovali na materiál ošetřený vysokým tlakem a neošetřenou čerstvou zmraženou mrkvovou šťávou) a 2 pacienti měli negativní reakci (reagovali pouze na čerstvý zmražený materiál). Nepotvrdili jsme vliv OVT na alergenicitu rDau c1 a mrkvové šťávy v testech in vitro a in vivo.

Cermak\* P, Landfeld A., Mericka\* P, Houska M.

### **Růstový model *Enterococcus faecium***

Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27(5): 361-371, ISSN 1212-1800.

Enterokoky jsou bakterie, které se běžně vyskytují v lidském těle. U citlivých jedinců však mohou vyvolat vážné infekce. Některé kmeny *Enterococcus faecium* prokázaly vzrůstající rezistenci vůči antibiotikům, což je pokládáno za důležitý rys virulence. Podíl *E. faecium* na nemocech souvisejících s infekcemi v poslední době vzrostl a představuje většinu izolovaných kmenů rodu *Enterococcus* rezistentních vůči vankomycinu. Enterokoky jsou běžnými kontaminanty lidského mléka zpracovávaného v mléčných bankách a konzumace kontaminovaného mléka může způsobit vážné komplikace spojené s infekcemi, pokud kontrolní mechanismy nebyly schopny zjistit takovouto kontaminaci. Jsou k dispozici rozsáhlá data o růstových křivkách *E. faecium* kultivovaného v bujónu při hodnotách pH mezi 6 a 7, teplotách 5 až 20 °C a aktivitě vody  $a_w$  mezi 0,97 a 0,997. Tyto růstové křivky byly nahrazeny nelineárními Gompertzovými křivkami růstu mikroorganismů, jejichž parametry byly korelovány s hodnotami teploty a pH. Matematický vztah k aktivitě vody nebylo možné formulovat, jelikož byly v pokusu použity pouze dvě úrovně vodní aktivity a výsledný model by byl velice nepřesný. Tento problém byl překlenut vývojem samostatného modelu pro každou ze dvou použitých hodnot vodní aktivity. Modely jsou ve velice dobré shodě s experimentálně získanými hodnotami růstových křivek, z nichž byly vyvinuty. Model pro aktivitu vody v hodnotě 0,997 byl použit k predikci růstu *E. faecium* v kravském a lidském mléce (tyto dvě tekutiny mají v podstatě identickou vodní aktivitu) a predikce byla porovnána s empirickými daty. V případě kravského mléka bylo dosaženo dobré shody mezi predikcí a experimentálně získanými údaji. U lidského mléka model obvykle předpovídal vyšší koeficient růstu, než ukázal pokus. Model se tak ve všech případech jevil spíše jako konzervativní. Nižší rychlost růstu mohly způsobit inhibitory přirozeně se vyskytující v lidském mléce.

Houska M., Heroldova\* M., Vavrova\* H., Kucera\* P., Setinova\* I., Havranova\* M., Honzova\* S., Strohalm J., Kminkova M., Proskova A., Novotna P. (2009)

### **Může ošetření vysokým tlakem pozměnit alergenicitu hlavního alergenu jablečné šťávy Mal d1?**

High Pressure Research 2009; 29(1): 14-22, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

Cílem této práce je studium vlivu ošetření vysokým tlakem (OVT) na strukturu a alergenicitu rekombinantního hlavního jablečného alergenu rMal d1, jablečné šťávy a homogenátů připravených z odrůdy *Golden Delicious*. Testy in vitro a in vivo byly použity pro vyhodnocení účinku OVT: cirkulárně dichroická (CD) spektroskopie, test aktivace bazofilů (BAT) – exprese CD63, western blot (WB) s IgE pozitivním sérem a kožní test prick-to-prick (PTP). Byly testovány jablečné homogenáty za použití dvojité slepého expozičního testu kontrolovaného placebem (DBPCFC). Roztoky rMal d1 ošetřené tlakem 500 MPa po dobu 10 minut při 30 °C vykázaly největší změny v CD spektrech ve srovnání s neošetřenými vzorky. Test WB u těchto roztoků ukázal, že OVT neovlivnilo alergické reakce. Testem BAT se též nepodařilo zjistit rozdíl mezi roztoky rMal d1 ošetřenými a neošetřenými vysokým tlakem. Jablečná šťáva ošetřená vysokým tlakem v rozmezí 450-550 MPa po dobu 3 a 10 minut při 30 °C též nevykázala žádné rozdíly v testech BAT a PTP oproti neošetřené šťávě. Testy WB u jablečné šťávy ukázaly, že OVT neovlivňuje pruhy bílkovin odpovídající standardu Mal d1. V testu DBPCFC s jablečnými homogenáty mohlo být hodnoceno pouze 14 ze 20 pacientů; 5 pacientů nereagovalo na homogenát ošetřený vysokým tlakem, avšak reagovalo na neošetřený homogenát (35,7%), 5 pacientů reagovalo na ošetřený i neošetřený homogenát (35,7%) a 4 (28,6%) nereagovali na žádný z nich. U našeho souboru pacientů

nebylo OVT uvedených parametrů s to změnit alergenicitu rMal d1 v čistých roztocích. Též nebylo možné podstatně snížit alergenicitu jablečné šťávy a jablečných homogenátů připravených uvedeným způsobem.

*Z pohledu aplikovaného výzkumu jsou nejvýznamnějšími výsledky technologie zavedené do praxe.*

### **Jednoduchý enzymatický test na stanovení alergenu mléka v potravinách**

Ověřená technologie (Sedium,s.r.o.)

Test je určen pro spotřebitele odkázané na bezmléčnou dietu, pro výrobce, prodejce a distributory bezmléčných potravin. Test nevyžaduje žádné speciální vybavení a umožňuje ověření či vyloučení přítomnosti mléka v potravine. Stanovení je založeno na reakci nejvýznamnějšího alergenu mléka beta-laktoglobulinu se specifickou protilátkou značenou enzymem. Výsledek testu je ukončen barevnou změnou, intenzita vzniklého zabarvení je úměrná množství alergenu ve vzorcích potravin. Test nabízí současné stanovení pěti libovolných vzorků potravin v průběhu jedné hodiny, snadnou proveditelnost a vyhodnocení jak v domácím prostředí, tak i ve výrobním provozu.

### **Jednoduchý enzymatický test na stanovení glutenu v potravinách**

Ověřená technologie (Sedium,s.r.o.)

Test je určen pro spotřebitele potýkající se s celiakií, pro výrobce, prodejce a distributory bezlepkových potravin. Test nevyžaduje žádné speciální vybavení a umožní ověření či vyloučení přítomnosti glutenu v potravine. Stanovení je založeno na reakci glutenu se specifickými protilátkami. Výsledek testu je ukončen barevnou změnou, intenzita vzniklého zabarvení je úměrná množství glutenu ve vzorcích potravin. Test umožňuje současné stanovení pěti libovolných vzorků potravin v průběhu jedné hodiny.

### **Ověřená technologie přípravy čerstvé mrkvové šťávy bez aktivního alergenu Dau c1**

Ověřená technologie (Beskyd Fryčovice s.r.o.)

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1, vyznačující se tím, že obsahuje mrkvovou hmotu, do níž je přidána čerstvá jablečná šťáva s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů.

### **Ověřená technologie výroby dealergizované jablečné šťávy**

Ověřená technologie (Beskyd Fryčovice s.r.o.)

Ověřená technologie výroby dealergizované jablečné šťávy včetně ověření doby použitelnosti výrobku z hlediska mikrobiální i senzorické kvality, efektu dealergizace a stability vitamínu C, využívající k mikrobiální stabilizaci metodu studené pasterace vysokým tlakem.

### **Potravinářská proteinová směs a způsob její výroby**

Ověřená technologie (spol.Adler Wellness produkte s.r.o., ČR)

Potravinářská proteinová směs, vytvořená na bázi vaječného bílku s obsahem pevné vlákniny, je tvořena ze sušeného vaječného bílku a směsi sacharidů, pevné vlákniny, hydrokoloidů, potravinářských přísad a vody. Způsob její výroby spočívá v tom, že směs navážených sypkých přísad se homogenizuje, přidá se voda a znovu se směs homogenizuje. Po určité době stání se směs prohněte a pomocí speciálního lisovacího zařízení a tvořítka se zhotoví požadovaný tvar a velikost výrobku. Vytvořený tvar se stabilizuje koagulací v horké vodní lázni.

### **Výroba doplňku stravy Imunocomplex**

Ověřená technologie (NEXAR s.r.o)

Výroba suroviny na bázi buněčných stěn kvasničné biomasy pro produkci imunostimulačního doplňku stravy Imunocomplex společností Nexar.

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

#### **3.3.2. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni**

Při řešení výzkumných projektů a úkolů ústav spolupracuje s:

##### ***1. institucemi typu výzkumných ústavů a vysokých škol:***

- Agritec, s.r.o.
- Agrotest fyto, s.r.o.
- 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
- Immunotech, a.s.
- Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický Vodňany
- Masarykova univerzita, Lékařská fakulta
- Mendelova zemědělská univerzita v Brně, Agronomická fakulta, Zahradnická fakulta
- Mikrobiologický ústav AV ČR
- MILCOM, a.s. (Výzkumný ústav mlékárenský, Praha)
- Oseva PRO, s.r.o.
- Univerzita Karlova v Praze, 1., 2. a 3. lékařská fakulta
- Univerzita Karlova v Praze, Lékařská fakulta Hradec Králové
- Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
- Ústav analytické chemie AV ČR
- Ústav systémové biologie a ekologie AV ČR
- Ústav zemědělské ekonomiky a informací
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Fakulta potravinářské a biochemické technologie
- Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy, s.r.o.
- Výzkumný ústav cukrovarnický
- 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.

**2. podnikatelskými subjekty:**

1. Adler Wellness Produkte, s.r.o.
2. Agra Group, s.r.o.
3. AMR AMARANTH, a.s.
4. Beskyd Fryčovice, a.s.
5. C2P, s.r.o.
6. Inotex, spol.s r.o.
7. Jizerské pekárny, spol.s r.o.Liberec
8. Parenteral, a.s.
9. PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
10. Rudolf Jelínek, a.s.,
11. Sedium RD, s.r.o.
12. SUNFOOD, s.r.o.
13. Terezia Company, s.r.o.
14. Víno Valtice, s.r.o.
15. Zámecké sady Chrámce
16. Libich Milan

**3. lékařskými pracovišti:**

1. Imumed, s.r.o.
2. MUDr. Radek Klubal
3. Státní zdravotní ústav
4. STOB

**4. ostatními:**

1. Sdružení celiaků ČR
2. Poradenské centrum pro celiakii a bezpečnou dietu, o.s.
3. Globus
4. SOS-Sdružení obrany spotřebitelů, o.s.
5. Potravinářská komora ČR
6. Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP)
7. Státní zemědělská a potravinářská inspekce
8. Státní veterinární ústav Jihlava
9. Vědecký výbor pro GMO
10. Vědecký výbor rostlinolékařský

**4.a.Spolupráce s ČTPP**

Ve spolupráci s ČTPP uspořádal ústav tři semináře a podílel se na uspořádání jedné konference.

Velmi cennou společnou aktivitou je vybudování a provozování interaktivní databanky bezpečných potravin.

**3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti**

V roce 2009 pokračovalo řešení projektu 6. RP, Novel Processing Methods for Production and Distribution of High-Quality and Safe Foods.

V rámci 7. RP EU byl řešen za účasti VÚPP projekt FutureFood6, řešící vize potravinářského průmyslu států střední Evropy.

V 2009 bylo zahájeno řešení projektu mezinárodní sítě excelence HighTech Europe, pro jehož řešení byla získána finanční podpora z MŠMT.

V rámci svépomocně financovaného projektu 08125:Detection of traces allergens in foods mezinárodní sítě SAFEFOODERA byly provedeny kruhové testy stanovení alergenů.

Zapojení ústavu do činnosti mezinárodní pracovní skupiny s problematikou výživy pro celiaky (Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity) nepřináší sice ústavu žádné finanční prostředky, ale je pro něj prestižní záležitostí, vzhledem k důležitosti řešení problematiky bezlepkových diet jak po stránce věcné, tak legislativní.

Dlouholetou tradici mají schůzky pracovní skupiny Food Force (v níž má ústav zastoupení), která se zabývá problematikou zapojení evropských potravinářských neziskových výzkumných institucí do mezinárodních výzkumných projektů.

6 pracovníků působí v mezinárodních radách a komisích:

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

### **Zahraniční cesty**

Zahraniční cesty se týkaly:

- pravidelných zasedání komise OECD
- pravidelných workshopů k řešení mezinárodních projektů
- prezentace výsledků práce tvůrců národní databáze složení potravin pro zapojení do mezinárodního projektu EuroFir
- konferencí a symposií, na nichž byly prezentovány výsledky řešení projektů nebo výzkumného záměru

Šestnácti zahraničních odborných akcí se zúčastnilo celkem 16 výzkumných pracovníků. Ústav navštívilo 6 zahraničních návštěvníků.



Stát	Akce	Počet účastníků	Počet dnů
Itálie	Kontrolní schůzka řešitelů projektu 6.RP	3	4
Holandsko	13th International Coeliac Disease Symposium	2	4
Francie	Zasedání komise OECD	2	5
Slovensko	International Conference „Food and Function“	2	6
Rakousko	Závěrečná konference projektu UNIDO-FUTUREFOOD6	1	3
Korea	5 <sup>th</sup> Asian Cyclodextrin Conference 2009	2	7
Čína	5th International Medicinal Mushroom Conference	3	8
Francie	Kontrolní schůzka řešitelů projektu 6.RP	3	6
Rakousko	3 <sup>rd</sup> International EuroFIR Congress	2	5
Španělsko	Koordinační schůzka projektu SAFEFOODERA	1	4
Slovensko	Seminář IPPC	1	2
Německo	Seminář HighTech Europe, WP2	2	3
Argentina	21 <sup>th</sup> World Allergy Congress	3	7
Belgie	HighTech Europe, WP2-3 meeting	1	3
Francie	Zasedání komise OECD	1	4
Maďarsko	Pracovní návštěva pěstíren hub (Korvínova univerzita v Budapešti, pěstírna v Kecskemétu)	2	3

### 3.4. Hodnocení další činnosti

V rámci další činnosti byly realizovány 3 úkoly s následným interním označením.

Číslo projektu interní	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
	<b>Celkem</b>	<b>2325</b>
23701	Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů	725
23703	Národní databáze složení potravin (NDSP)	1000
23901	Konzultace pro potravinářskou výrobu	600

#### Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů

Úkolem „23701“ je dlouhodobě úspěšně udržována sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů. 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.

## Národní databáze složení potravin (NDSP)

V roce 2009 zahrnovaly aktivity prováděné ve VÚPP v rámci Centra pro databázi složení potravin dokumentaci přípravy a nutriční hodnocení tradičních českých omáček. Byly laboratorně připraveny (včetně fotodokumentace přípravy) a analyzovány omáčky rajčatová, houbová, koprová, křenová a svičková, dále hovězí maso zadní vařené a houskový knedlík kynutý. Nutriční údaje těchto potravin a dále údaje kompletních pokrmů (omáčka, maso, knedlík), získané agregací přispívajících složek, byly s kompletní dokumentací dle standardů EuroFIR vloženy do databáze. Dále byly provedeny analýzy a kompletní dokumentace nutričních hodnot pro pšeničnou mouku hladkou, polohrubou, hrubou, celozrnnou a pšeničnou krupici. V roce 2009 byla stávající databáze potravin rozšířena též o položky 29 potravin z kategorie mléka a mléčných výrobků. Základním zdrojem dat byla česká, dříve publikovaná data. Doplnění chybějících nutrientů bylo založeno na algoritmech databáze.

Propagace Centra a spolupráce s EuroFIR byla realizována především v rámci dvou akcí:

- a) Interní seminář ÚZEI „Databáze složení potravin ČR“, 29.5. 2009 Praha.

Na tomto semináři byla prezentována následující sdělení:

„Tradiční potraviny z brambor – generace analytických dat pro nutriční hodnocení a dokumentace přípravy“ (Ing. Marie Holasová)

„České výrobky typu Fast Foods – nutriční hodnocení“ (Ing. Eva Mašková).

- b) 3<sup>rd</sup> International EuroFIR Congress „European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality“, 8. – 10.9 2009 Vídeň.

Kongres byl organizován sítí excelence EuroFIR. Prezentace aktivit Centra byla realizována formou jednoho ústního sdělení a dvou posterů:

M. Machackova, M. Holasova, E. Maskova: Full value documentation in the Czech Food Composition Database (přednáška)

M. Holasova, V. Fiedlerova, E. Maskova, J. Rysova, R. Winterova, D. Gabrovská, M. Machackova: Nutritional evaluation of traditional Czech dishes made from potatoes (poster)

M. Machackova, M. Holasova, E. Maskova: Full value documentation in the Czech Food Composition Database (poster)

## Konzultace pro potravinářskou výrobu

V roce 2009 se ústav zapojil v rámci konzultační a metodické pomoci podnikům do dotačního programu 9.F.i. „Podpora poradenství v zemědělství“ konzultacemi poskytovanými potravinářským podnikům, resp. výrobcům potravin.

Konzultací celkem	Počet firem	Počet konzultantů VÚPP, v.v.i.	Konzultace osobně	Konzultace e-mailem	Konzultace telefonicky
<b>337</b>	<b>194</b>	<b>19</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>115</b>

Největší zájem byl o výrobu potravin pro celiaky, technologie výroby obecně a zpracování netradičních surovin, dále o otázky legislativní (označování potravin, zdravotní a nutriční tvrzení), využívání GMO, ekologické zemědělství a výrobu biopotravin, používání látek s označením E, fyzikální vlastností potravin jako podklad pro regulaci technologie výroby a aktivitu vody jako důležitý technologický parametr.



### 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 72 drobnějších zakázek (do cca 10.000 Kč) a 2 zakázky většího rozsahu. Pro Vědecký výbor fytosanitární byla vypracována studie „Alergeny v potravinách rostlinného původu“. Padesát 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, 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, jeden na VŠCHT.

Ústav má zastoupení v těchto komisích:

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

#### 3.6.2. Vzdělávací činnost

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

- Seminář „Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravin“, Praha, březen a listopad 2009 (ČTPP)
- Chemical Reactions in Foods VI, Prague May 13-15, 2009 (VŠCHT, ČTPP)
- Seminář „Přístrojové metody ke stanovení textury potravin“, Praha, listopad 2009 (ČTPP)
- Seminář „Aplikace nových metod v oblasti bezpečnosti potravin“, Praha, listopad 2009 (CVK)
- „VI. Celostátní setkání celiaků v Jeseníkách“, Kouty, říjen 2009 (ČTPP, Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu, o.s)

V rámci vzdělávací činnosti vystoupili pracovníci ústavu na specializovaných akcích:

- 32. tématická konference Výživa a potraviny, Pardubice, listopad 2009
- Postgraduální školení v obezitologii, Praha, květen 2009
- Seminář Společnosti pro výživu „Školní stravování“
- Setkání pacientů s metabolickými poruchami, květen 2009 (Výživa při obezitě)

### 3.6.3. Poradenská činnost

Nedílnou součástí činnosti ústavu je **poradenská činnost**. Specialisté ústavu provádějí průběžně konzultační činnost a poradenské služby, odpovídající problematice řešené na jednotlivých pracovištích, pro zájemce z průmyslu i podnikatelské oblasti. Konzultace malého rozsahu jsou poskytovány bezúplatně. Rozsáhlá poradenská činnost je v oblasti integrované prevence a omezení znečištění (IPPC). Odborníci ústavu jsou zapojeni do informačního systému Ústavu zemědělské ekonomiky a informací INFOPULT, který zprostředkovává odpovědi na dotazy široké veřejnosti. K poradenským službám lze zařadit Databázi potravinářských výrobků pro bezpečnou dietu, která je zpřístupněna na internetových stránkách ústavu a PK ČR, resp. ČTPP.

### 3.6.4. Činnost v národních orgánech, radách a komisích

#### *Národní orgány:*

- Agrární komora Praha
- 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 - představitel priority Kvalita potravin
- 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
- Představenstvo Agrární komory Praha
- Rada ČAZV, kontrolní výbor ČAZV
- Sekce pro biopotraviny při PK ČR
- Společnost pro výživu - Výbor pražské a středočeské pobočky
- Společnost pro probiotika a prebiotika

#### *Hodnotitelské komise, poradní orgány*

- GAČR - oborová komise č. 5 - Zemědělské vědy (do 31.3.2009)  
panel P503 - Potravinářství, ekotoxikologie a environmentální chemie
- Hodnotící komise MZe pro udělení ocenění za mimořádné výsledky ve výzkumu a vývoji
- Hodnotitelské komise a programové rady podprogramů a programů MZe
- Komora 2B – poradní orgán programu MŠMT
- Hodnotitelská komise pro program rozvoje venkova
- Hodnotitelská komise pro hodnocení žádostí o udělení národní značky KLASA
- Komise pro státní závěrečné zkoušky na 3. LF UK

#### *Odborné komise*

- Komise pro terminologický slovník ČAZV
- Meziřezortní komise pro řešení jodového deficitu

- Oborová skupina pro potravinářství při Výzkumném ústavu odborného školství
- 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*

**Beran M., Klubal R.\*, Molik P., Strohalm J., Urban M., Klaudyova A. A.\*, Prajzlerova K.\*:** Influence of high hydrostatic pressure on tryptic and chymotryptic hydrolysis of cow milk proteins. (*Vliv vysokého hydrostatického tlaku na tryptickou a chymotryptickou hydrolyzu mléčných bílkovin kravského mléka.*) High Pressure Research. 2009; 29(1): 23-27, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online). Special issue. Proceedings of the XLVIth European High Pressure Research Group (EHPRG 46) Meeting, 7-12 September 2008, Valencia, Spain.

**Cermak P.\*, Landfeld A., Mericka P.\*, Houska M.:** Enterococcus faecium Growth Model. (*Růstový model Enterococcus faecium.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27(5): 361-371, ISSN 1212-1800.

**Dostálek P.\*, Gabrovská D., Rysová J., Mena MC.\*, Hernando A.\*, Méndez E.\*, Chmelík J.\*, Šalplachta J.\*:** Determination of gluten in glucose syrups. (*Stanovení glutenu v glukózových sirupech.*) Journal of Food Composition and Analyses. 2009; 22: 762 -765, ISSN 0889-1575.

**Dostálová J.\*, Kadlec P.\*, Bernášková J.\*, Houška M., Strohalm J. (2009):** The Changes of &-Galactosides during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds. (*Změny &-galaktosidů v semenech luštěnin během klíčení a vysokotlakého ošetření.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27: 76-79, ISSN 1212-1800. Special issue. Proceedings of the Chemical Reactions in Foods VI, May 13-15, 2009, Prague.

**Ehrenbergerová J.\*, Březinová Belcredi N.\*, Kopáček J.\*, Melišová L.\*, Hrstková P.\*, Macuchová A.\*, Vaculová K.\*, Paulíčková I.:** Antioxidant Enzymes in Barley Green Biomass. (*Antioxidační enzymy v zelené biomase ječmene.*) Plant Foods for Human Nutrition (Formerly Qualitas Plantarum). 2009; 4(2): 122-128, ISSN 0921-9668 (print) 1573-9104 (online).

**Hasníková-Schenkova N.\*, Jiřincová L.\*, Šikulová M.\*, Landfeld A., Marek M.\*, Houška M., Voldřich M.\* (2009):** The influence of high pressure and/or antimicrobials on some functional properties of liquid whole egg. (*Vliv vysokého tlaku a antimikrobiálních látek na některé funkční vlastnosti tekutého celého vejce.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27: 228-233, ISSN 1212-1800.

**Heroldova M.\*, Houska M., Vavrova H.\*, Kucera P.\*, Setinova I.\*, Honzova S.\*, Kminkova M., Strohalm J., Novotna P., Proskova A. (2009):** Influence of high pressure treatment on allergenicity of rDau c1 and carrot juice demonstrated by in vitro and in vivo tests. (*Vliv ošetření vysokým tlakem na alergenicitu rDau c1 a mrkvové šťávy demonstrovány testy in vitro a in vivo.*) High Pressure Research. 2009; 29(4): 695-704, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

**Holasová M., Dostálová R.\*, Fiedlerová V., Horáček J.\* (2009):** Variability of lutein content in peas (*Pisum sativum* L.) in relation to the variety, season and chlorophyll content. (*Variabilita obsahu luteinu v hrachu (Pisum sativum L.) ve vztahu k odrůdě, ročnímu období a obsahu chlorofylu.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27: 188-191, ISSN 1212-1800. Special Issue.

**Houska M., Heroldova M.\*, Vavrova H.\*, Kucera P.\*, Setinova I.\*, Havranova M., Honzova S., Strohalm J., Kminkova M., Proskova A., Novotna P. (2009):** Is the high-pressure treatment able to modify the allergenicity of main apple juice allergen Mal d1. (*Může ošetření vysokým tlakem modifikovat alergenicitu hlavního alergenu jablečné šťávy Mal d1.*) High Pressure Research. 2009; 29(1): 14-22, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

**Houska M., Kminkova M., Strohalm J., Setinova I.\*, Heroldova M.\*, Novotna P., Honzova S.\*, Vavrova H.\*, Kucera P., Proskova A. (2009):** Allergenicity of main celery allergen rApi g1 and high pressure treatment. (*Alergenicita hlavního celerového alergenu rApi g1 a ošetření vysokým tlakem.*) High Pressure Research. 2009; 29(4): 686-694, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

**Kronek J.\*, Žitný R.\*, Horný L.\*, Chlup H.\*, Beran M:** Mechanical properties of artery-artery connection based upon transglutaminase cross-linked gelatin. (*Mechanické vlastnosti spojení arterie-arterie želatinou síťovanou transglutaminázou.*) Metallurgy. 2010; 49(2): 356-360, ISSN 0543-5846.

**Landfeld A., Strohalm J., Kyhos K., Pruchova J., Houska M., Novotna P., Schlemmerova L.\*, Smuharova H.\*, Spelina V.\*, Cermak P.\*, Pavlisova K.\*, Mericka P.\*:** High Pressure Inactivation of *Enterococcus faecium* – modelling and verification. (*Inaktivace Enterococcus faecium vysokým tlakem – modelování a verifikace.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27(2): 134-141, ISSN 1212-1800.

**Prošková A., Kučera J., Kopicová Z.:** Porovnání kyselé a bazicky katalyzované transesterifikace kafilerního tuku methanolem. (*Comparison of acid and alkali catalyzed transesterification of rendering plant fat with methanol.*) Chem. Listy. 2009; 103(12): 1034-1036, ISSN 0009-2770.

**Setinova I.\*, Kminkova M., Strohalm J., Heroldova M.\*, Novotna P., Honzova S.\*, Vavrova H.\*, Kucera P.\*, Proskova A., Houska M. (2009):** Allergenicity of main birch allergen rBet v1 and high pressure treatment. (*Alergenicita hlavního březového alergenu rBet v1 a ošetření vysokým tlakem.*) High Pressure Research. 2009; 29(4): 680-685, ISSN 0895-7959 (print), 1477-2299 (online).

**Schlemmerova L.\*, Houska M., Spelina V.\*, Strohalm J., Landfeld A., Smuharova H.\*, Nemcova I.\*, Kyhos K.\*, Pruchova J., Novotna P. and Mericka P.\*:** Baroinactivation of *Staphylococcus epidermidis*, mathematical model and its verification using human and cow milk. (*Baroinaktivace Staphylococcus epidermidis, matematický model a jeho verifikace na lidském a kravském mléce.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27(2): 118-126, ISSN 1212-1800.

**Šturm F.\*, Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Plicka J.\*, Tomková K.\*, Cuhra P.\*, Kubík M.\*, Baršová S.\*, Karšulínová L.\*, Bulawová H.\*, Brychta J. (2009):** ELISA kit

for beta-lactoglobulin determination – Collaborative study. (*Souprava ELISA pro stanovení beta-laktoglobulinu – kolaborativní studie.*) J.AOAC. 2009; 2(5): 1519-1525, ISSN 0004-5756.

**Tomková K.\*, Štumor F.\*, Dvorská P.\*, Šafářová P.\*, Rysová J., Gabrovská D., Hanák P., Plicka J.\* (2009):** Methods for the determination of allergenic substances in foods. (*Metody stanovení alergenních látek v potravinách.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27: 369-371, ISSN 1212-1800. Special Issue.

**Zelená E.\*, Holasová M., Zelený F.\*, Fiedlerová V., Novotná P., Landfeld A., Houška M. (2009):** Effect of Sulphur Fertilization on Lycopene Content and Colour of Tomato Fruits. (*Vliv hnojení sírou na obsah lykopenu a zbarvení plodů rajčete.*) Czech Journal of Food Sciences. 2009; 27: 80-84, ISSN 1212-1800. Special issue. Proceedings of the Chemical Reactions in Foods VI, Prague May 13-15, 2009.

#### *Publikace v recenzovaném časopise*

**Bohačenko I., Komárková J.:** Kontrola nedeklarovaného přídavku kravského mléka do sójových nápojů. (*Control of non-declared addition of cow milk to soybean drinks.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(5): 123-125, ISSN 1211-846X.

**Celba J.:** Mýtus rozemletých kostí. (*The myth of ground bones.*) Výživa a potraviny. 2009; 64: 79-82, ISSN 1211-846X.

**Celba J.:** Zbytečný despekt k „drůbežimu separátu“. (*Pointless contempt for mechanically separated poultry meat.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(4): 96-98, ISSN 1211-846X.

**Dostálová R.\*, Horáček J.\*, Větrovcová M.\*, Holasová M., Fiedlerová V., Trojan J.\*, Hasalová I.\*:** Hodnocení kvalitativních parametrů hrachu pro potravinářské využití. (*Assessment of qualitative parameters of peas used for food.*) Úroda č.12/2009, příloha CD, 527-532, ISSN 0139-6013.

**Gabrovská D., Hanák P., Rysová J., Štumor F.\*, Tomková K.\*, Šafářová P.\*, Dvorská P.\*:** Úvod do problematiky alergenů. (*Introduction to allergen issues.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(1), 19-20, ISSN 1211-846X.

**Houska M., Landfeld A., Strohalm J.:** Comparison of heat and high pressure pasteurisation of apple broccoli juice. (*Srovnání tepelné a vysokotlaké pasterizace jablečno-brokolicevé šťávy.*) New Food. 2009; (12): 3-11.

**Housová J.\*, Matoulek M.\*, Svacina S.\*, Kýhos K., Slabá S.\*, Vavreinová S., Ricarová B.\*:** Comparison of low energy breakfast based on special egg white spread product with a standard breakfast. (*Srovnání nízkoenergetické snídaně založené na speciální pomazánce z vaječného bílku se standardní snídaní.*) Prague Medical Report. 2008; 109(2-3): 127-133.

**Kučera J.:** Potravinářská aditiva – prospěšný pomocník nebo „nebezpečná chemie“? (*Food additives – useful help or “dangerous chemistry”?*) Výživa a potraviny. 2010; 65(1): 6-9, ISSN 1211-846X.



**Kýhos K.:** Nový druh kvalitní a bezpečné potraviny s nízkou energetickou hodnotou. (*A new kind of high quality and safe low-energy food.*) *Výživa a potraviny*. 2009; 64(5): 134-135, ISSN 1211-846X.

**Němečková I.\*, Gabrovská D., Pechačová M.\*, Ouhrabková J., Paulíčková I., Rysová J., Peroutková J.\*, Roubal P.\* (2009):** Využití rostlinných směsí jako alternativy mléka v dietách pacientů. (*Use of plant mixes as a milk alternative in patients' diets.*) *Výživa a potraviny*. 2009; 64(2): 37-40, ISSN 1211-846X.

**Ouhrabková, J., Gabrovská, D., Rysová, J., Paulíčková, I., Němečková, I.\*, Roubal P.\*, Pechačová, M.\* (2009):** Využití rostlinných materiálů jako alternativy mléka. (*Utilization of plant materials as a milk alternative.*) *Úroda* č.12/2009, příloha CD, 561-564, ISSN 0139-6013.

**Prošková A., Kopicová Z., Kučera J., Škarková L.\*:** Acid catalyzed transesterification of animal waste fat. (*Kyselá katalyzovaná transesterifikace odpadního živočišného tuku.*) *Research in Agricultural Engineering*. 2009; 55(1): 24–28, ISSN 1212-9151.

**Rysová J., Gabrovská D., Winterová R., Vymyslický T.\*, Prokeš J.\* (2009):** Využití netradičních luštěnin na přípravu tempehu. (*Use of non-traditional legumes for making tempeh.*) *Úroda* č.12/2009, příloha CD, 589-592, ISSN 0139-6013.

**Šetinová I.\*, Honzová S.\*, Kváčová A.\*, Trnková B.\*, Heroldová M.\*, Vávrová H.\*, Kučera P.\*, Houška M., Kmínková M., Gabrovská D., Strohmalm J., Paulíčková I., Julínek O.\*, Urbanová M.\*:** Vliv vysokého tlaku na snížení alergenicity proteinů rMal d1 a rDau c1 a orientační kvantifikace jejich obsahu v jablku Golden Delicious a mrkvi. (*Influence of high pressure on reduction of allergenicity of rMal d1 and rDau c1 proteins and a tentative quantification of their content in Golden Delicious apples and carrot.*) *Alergie*. 2009; (2): 102-114.

**Ševčík R.\*, Kvasnička F.\*, Jirušková M.\*, Vacek J.\*, Hamouz K.\*, Voldřich M.\*, Čížková H.\*, Kondrashov A.\*, Holasová M., Fiedlerová V.:** Vliv odrůdy brambor a kulinární úpravy na jejich antioxidační kapacitu. (*Influence of variety and culinary treatment of potatoes on their antioxidant capacity.*) *Výživa a potraviny* 2009; 64(6): 161-163, ISSN 1211-846X.

### ***Kapitoly v knihách***

**Perlín C.:** Vývoj v oblasti margarínů. (*Development in the field of margarines.*) In Škopek, B., Voldřich, M. (Ed.): *Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu*. 22. aktualizace a doplňky, říjen 2009, část 7, díl č. 4, kap.4, Verlag Dashöfer 2009, 1-6, ISSN 1803-1439.

**Perlín C., Dědek, M.\*:** Nutričně legislativní pohled na kojeneckou a dětskou výživu. (*Nutritional and legislative view of infant and baby foods.*) In Škopek, B., Voldřich, M. (Ed.): *Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu*, 20. aktualizace a doplňky, květen 2009, část 7, díl 4, kap. 5, Verlag Dashöfer 2009, s.1-12, ISSN 1803-1439.

**Patenty a užité vzory**

**Patent č. 300164 (2009):** Způsob uchování čerstvého chmele. (původci: Houška M., Strohmalm J., Krofta K.\*, Mikyška A\*).

**Patent č. 300200 (2009):** Způsob oddělení bílkovinné frakce. (původci: Jelínek M.\*, Kolomazník K.\*, Jelínek J.\*, Beran M., Adámek L., Urban M.).

**Patent č. 300201 (2009):** Způsob vytvoření potravinového doplňku. (původci: Jelínek M.\*, Beran M., Adámek L., Urban M.).

**Patent č. 300210 (2009):** Způsob odcukřování vaječného bílku a melanže původci. (Adámek L., Kýhos K., Beran M., Rutová E.).

**Patent č. 300697 (2009):** Funkční synbiotický jedlý obal potravin. (původci: Urban M., Beran M., Adámek L., Molík P.).

**Užitný vzor reg.č. 19230 (2009):** Mlýnská obilná směs s obsahem rutinu. (původce Paulíčková I.).

**Užitný vzor reg.č. 19427 (2009):** Imunoanalytická souprava na stanovení proteinů hořčice. (původci: Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Nesládková K., Hušková M., Šturm F.\*, Tomková K.\*, Šafářová P.\*, Dvorská P\*.).

**Užitný vzor reg.č. 19483 (2009):** Kombinovaná bílkovina pro potravinářské zpracování. (původce: Kýhos K.).

**Užitný vzor reg.č.19556 (2009):** Hypoalergenní bakteriální kultura k přípravě funkčních potravin. (původci: Pechačová M\*., Němečková I.\*, Roubal P\*, Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č.19629 (2009):** Pekařské výrobky s obsahem rutinu. (původce: Paulíčková I.).

**Užitný vzor reg.č. 19640 (2009):** Zařízení na zpracování kombinované bílkoviny pod hladinou vody. (původci: Kýhos K., Strohmalm J.).

**Užitný vzor reg.č. 19674 (2009):** Pomazánka nebo dresing z rostlinných surovin. (původci: Němečková I.\*, Pechačová M\*., Roubal P\*, Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č. 19675 (2009):** Tvarohový desert s rostlinnou moukou. (původci: Němečková I.\* Pechačová M\*., Roubal P\*, Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č.19676 (2009):** Želé pomazánka s psyliem. (původci: Němečková I.\* Pechačová M\*., Roubal P\*, Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č. 19703 (2009):** Pohankovo-ječné pivo. (původci: Prokeš J\*., Škach J.\*, Gabrovská D., Ouhřabková J., Paulíčková I.).

**Užitný vzor reg.č. 19733 (2009):** Potravní doplněk. (původci: Hromádka R\*., Beran M., Zadák Z.\*).

**Užitný vzor reg.č. 19855 (2009):** Potravina s pohankou tatarskou. (původci: Rysová J., Paulíčková I., Janovská D.\*, Ouhrabková J., Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č. 19868(2009):** Směs na potraviny s pohankou tatarskou. (původci: Rysová J., Paulíčková I., Janovská D., Ouhrabková J., Gabrovská D.).

**Užitný vzor reg.č. 20005 (2009):** Přípravek ke stimulaci růstu buněk ve tkáňových kulturách. (původci: Mejsnar J\*., Houška M., Čejková P.\*).

**Užitný vzor reg.č. 20021 (2009):** Želatina (ryby). (původci: Kučera J., Prošková A.).

**Užitný vzor reg.č. 20022 (2009):** Želatina (drůbež). (původci: Kučera J., Prošková A., Škarková L.\*).

### *Ověřená technologie*

**Ověřená technologie přípravy čerstvé mrkvové šťávy bez aktivního alergenu Dau c1.** (Houška M., Strohalm J., Průchova J., Novotná P., Kmínková M.).

**Ověřená technologie výroby dealergizované jablečné šťávy.** (Houška M., Strohalm J., Průchova J., Novotná P., Kmínková M.).

**Potravinářská proteinová směs a způsob její výroby.** (Kýhos K., Strohalm J.).

**Výroba doplňku stravy Imunocomplex.** (Beran M., Urban M., Hromádka R.\*).

**Jednoduchý enzymatický test na stanovení glutenu v potravinách.** (Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Nesládková K., Hušková M., Šturm F.\*, Tomková K.\*, Šafářová P.\*, Dvorská P\*.).

**Jednoduchý enzymatický test na stanovení alergenu mléka v potravinách.** (Gabrovská D., Rysová J., Hanák P., Nesládková K., Hušková M., Šturm F.\*, Tomková K.\*, Šafářová P.\*, Dvorská P\*.).

### *Prototyp, funkční vzorek*

**Čtvrtprovozní aparatura na dekontaminaci potravin pomocí ozonové vody.** (Landfeld A., Strohalm J., Kýhos K.).

### *Certifikovaná metodika*

**Bohačenko I., Komárková J.:** Metodika pro průkaz nedeklarovaného přídavku mléka, syrovátky a přidaných látek s mléčnou komponentou do sójových nápojů. (*Method for proof of non-declared addition of milk, whey and substances with a milk component to soybean drinks.*) Osvědčení č. 1/2009 o uznání uplatněné certifikované metodiky vydala SZPI Brno dne 15.12.2009.



**Publikace v cizojazyčném sborníku**

**Beran M., Urban M., Adamek L., Drahorad J., Molik P., Spevacek J.\*, Synytsya A.\*:** Simple and cheap isolation and purification of alkali-soluble  $\beta$ -glucans from *Pleurotus* spp. and *Lentinus edodes* mushrooms. (*Jednoduchá a levná izolace a purifikace alkalicky rozpustných  $\beta$ -glukanů z hub Pleurotus spp. a Lentinus edodes.*) Proceedings of the 5th International Mushroom Conference. 5th–8th September 2009. Nantong, China.

**Beran M., Urban M., Adamek L., Drahorad J., Molik P., Matusova K.\*:** Optimization of production of cyclodextrin glycosyl transferase by *Paenibacillus macerans* strain and cyclodextrin formation. (*Optimalizace výroby cyklodextrin glycosyl transferázy kmenem Paenibacillus macerans a tvorba cyklodextrinu.*) Poster. Proceedings of The 5<sup>th</sup> Asian Cyclodextrin Conference (ACC2009). May 13-16, 2009. Busan, Korea.

**Beran M., Urban M., Drahorad J., Shejbal M., Adamek L., Molik P., Hromadka, R.\*:** Isolation of glutathione from *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulopsis ethanolitolerans* yeast. (*Izolace glutathionu z kvasinek Saccharomyces cerevisiae a Torulopsis ethanolitolerans.*) Conference Proceedings. Food and Function 09. 9th - 11th June 2009. Žilina, Slovensko, ISBN: 978-80-970168-1-4.

**Gabrovská D., Rysová J. (2009):** Final results of a study of daily gliadin intake. (*Závěrečné výsledky studie o denním příjmu gliadinu.*) In M. Stern, Proceedings of 23th Meeting Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity, 25 - 27 September, Barcelona, Spain, Verlag Wissenschaftliche Scripten, Zwickau, 83-86, ISBN:978-3-937524-75-7.

**Hromádka R.\*, Jelínek M.\*, Šandriková V.\*, Beran. M., Simek L.\*, Semerádová S.\*:** Hydrolysate of proteins from yeast biomass. (*Hydrolyzát bílkovin z kvasničné biomasy.*) Poster. Proceedings of 9th International Conference VITAMINS, NUTRITION, DIAGNOSTICS. Brno. August 31 - September 2, 2009. ISBN 978-80-7318-809-2.

**Publikace v českém sborníku**

**Škarková L.\*, Smejtková A.\*, Prošková A., Kopicová Z., Kučera J.:** Využití kafilerního tuku pro výrobu biopaliva II. (*Utilization of waste animal fat for biofuel production II.*) Sborník: Technika v podmienkach trvalo udržateľného rozvoja, 20.05.2009, Plavnica, ISBN 978-80-552-0215-0, 120-124. Materiálové využití, 6.11.2008, MZLU v Brně, Sborník příspěvků, ISBN 978-80-7375-229-3.

**Publikace v nerefenzovaném časopise, popularizující články**

**Perlín C.:** Kde je Maková panenka doma? (*Where is Poppy Doll at home?*) Zemědělec, 2009, č. 47.

**Perlín C.:** Superovocné šťávy – trend superbudoucnosti. (*Super fruit juices – a trend of super future.*) Potravinářská revue, 2009, č.4, s. 21.

**Perlín C., Dědek M.\*:** Proč preferovat průmyslově vyráběnou kojeneckou výživu? (*Why to prefer industrially produced infant formulas?*) Potravinářská Revue, 2009, č.5, s. 15–17.

**Perlín C.:** Je hrozba z “éček“ reálná? (*Is the threat of "e" additives real?*) Zpravodaj školního stravování, 2009, (4): 58-60. In: Výživa a potraviny. 2009; 64(4): ISSN 1211-846X.

**Perlín C.:** Léto se zeleninou a ovocem budiž pochváleno. (*Summer with vegetables and foods to be lauded.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(4): 85, ISSN 1211-846X.

**Perlín C.:** Kvalita výživy v menopauze. (*Quality of nutrition in menopause.*) Klimakterická medicína. 14, 2009, č.4, s. 29–34.

**Perlín C.:** Margarinová pohádka (*A margarine fairy tale*), Nástup, XVII (L), 2009, č. 30, s. 4.

**Perlín C.:** Objev světového významu: Lepek v hovězím mase, ale nikoliv v biomase. (*The discovery of world importance: gluten in beef, but not in organic meat.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(1): 1, ISSN 1211-846X.

**Perlín C.:** Salatrimy – potravinářská surovina nového typu. (*Salatrimis – raw food material of a new type.*) Výživa a potraviny. 2009; 64(6): 145, ISSN 1211-846X.

**Vavreinová S.:** Ještě jedno zamyšlení nad biopotraviny. Potravinářská Revue, 2009, 1 s. 30-31.

**Vavreinová S.:** KLASA a kvalita potravinářských výrobků. Potravinářská Revue, 2009, 7, s. 66–67.

**Vavreinová S.:** Inovace a potravinářství (potravinářský průmysl). Potravinářská Revue speciál, 2009, srpen, s. 16–17.

### *Nepublikované prezentace*

#### *Postery*

**Beran M., Urban M., Molík P., Klubal R.\*, Klaudivova A. A.\*, Prajzlerova K.\*:** Changes of immunoreactivity of cow milk proteins during tryptic and chymotryptic hydrolysis. (*Změny imunoreaktivity bílkovin kravského mléka během tryptické a chymotryptické hydrolyzy.*) XXI. World Allergy Congress, Buenos Aires, December 6–10, 2009.

**Cuhra P.\*, Hanák P., Tomková K.\*, Dvorská P.\*, Bulawová H.\*, Guisantes J.\*, Postigo P.\*, Laukkanen M.L.\*, Baranda A.\*, de Maraňon M.\* (2009):** ELISA kit for determination of egg white proteins – Collaborative study. (*Souprava ELISA pro stanovení bílkovin vaječného bílku – kolaborativní studie.*) Book of Abstracts, 4<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 4-6, 2009, Prague, Czech Republic, page 508, ISSN 978-80-7080-726-2.

**Gabrovská D., Kocna P.\*, Rysová J., Borovská D.\*, Tlaskalová-Hogenová H.\* (2009):** Monitoring of daily gliadin intake in patients on gluten-free diet. (*Sledování denního příjmu gliadinu u pacientů s bezlepkovou dietou.*) Book of Abstracts, 4<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 4-6, 2009, Prague, Czech Republic, page 495, ISSN 978-80-7080-726-2.

**Gabrovská D., Rysová J., Malmheden Yman I.\*, Štumor F.\*, Plicka J.\*, Iametti S.\*, Martínez J.\*, Takkinen K.\*, Kubík M.\*, Pardo M. A.\* (2009):** ELISA kit for mustard protein determination – Collaborative study. (*Souprava ELISA pro stanovení hořčičných bílkovin – kolaborativní studie.*) Book of Abstracts, 4<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 4-6, 2009, Prague, Czech Republic, page 498, ISSN 978-80-7080-726-2.

**Holasova M., Fiedlerova V., Maskova E., Rysova J., Winterova R., Gabrovska D., Machackova M.\* (2009):** Nutritional evaluation of traditional Czech dishes made from potatoes. (*Nutriční hodnocení tradičních českých pokrmů z brambor.*) European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality“, Vídeň, 8.–10.9 2009.

**Hulín P.\*, Dostálek P.\*, Gabrovská D.\*, Hochel I.\* (2009):** Pivo a celiakie. (*Beer and coeliac disease.*) 23. pivovarsko-sladařské dny, České Budějovice, 15.-16.10.2009.

**Klupal R.\*, Klaudivová A. A.\*, Prajzlerová K.\*, Beran M.:** Assessment of The Immunoglobulin E-mediated Immune Response to Native (Unprocessed) Cow Milk and to Various (Processed) Cow Milk Products in Allergic Children Using IgE-immunoblotting. (*Stanovení imunitní odpovědi zprostředkované imunoglobulinem E vůči syrovému kravskému mléku a různým výrobkům z kravského mléka u alergických dětí pomocí imunoblottingu IgE.*) American Academy of Allergy, Asthma and Immunology, Annual Meeting, U.S.A., March 13-17, 2009.

**Machackova M.\*, Holasova M., Maskova M. (2009):** Full value documentation in the Czech Food Composition Database. (*Plnohodnotná dokumentace v České databázi složení potravin.*) European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality“, Vídeň, 8.-10.9 2009.

### **Přednášky**

**Beran M., Urban M.:** Využití amarantu jako potravinářské suroviny. (*Utilization of amaranth as a raw food material.*) Přednáška. 32. tématická konference Výživa a potraviny 2009. 3.-4. listopadu 2009. Pardubice.

**Bohačenko I., Beran M.:** Rozšíření využití syrovátky v potravinářství včetně funkčních potravin. (*Expanded use of whey in food industry including functional foods.*) Přednáška. 32. tématická konference Výživa a potraviny 2009. 3.-4. listopadu 2009. Pardubice.

**Cuhra P.\*, Hanák P., Tomková K.\*, Dvorská P.\*, Bulawová H.\*, Guisantes J.\*, Postigo P.\*, Laukkanen M.L.\*, Baranda A.\*, de Marañon M.\* (2009):** ELISA kit for determination of egg white proteins – Collaborative study. (*Souprava Elisa pro stanovení bílkovin vaječného bílku – kolaborativní studie.*) Book of Abstracts, 4<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 4-6, 2009, Prague, Czech Republic, page 508, ISSN 978-80-7080-726-2.

**Dostálová R.\*, Horáček J.\*, Větrovcová M.\*, Holasová M.\*, Fiedlerová V.\*, Trojan J.\*, Hasalová I.\* (2009):** Hodnocení kvalitativních parametrů hrachu pro potravinářské využití. (*Assessment of qualitative parameters of peas used for food.*) Konference Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů, 12-13.11.2009 Brno.

**Erban V., Kovářiková E., Plch J.:** *Clostridium tyrobutyricum* – některé vlastnosti potenciálního probiotika. Seminář mikrobiologie potravin, zámecký hotel Třešť 18.-20.5.2009.

**Erban V., Kovářiková E., Černý V.\*, Jablonská E.\*:** Růstové charakteristiky *Listeria innocua* za teplot od 10 °C do 37 °C. Seminář mikrobiologie potravin, zámecký hotel Třešť 18.-20.5.2009.

**Erban V., Lanfeld A., Houška M.:** Matematický model predikce růstu *Listeria innocua*. Seminář mikrobiologie potravin, zámecký hotel Třešť 18.-20.5.2009.

**Gabrovská D., Rysová J., Tlaskalová H.\*, Borovská D.\*, Kocna P.\*, Rubínová B.\* (2009):** Sledování bezlepkové diety u pacientů s celiakií. (*Monitoring of gluten free diet in coeliac patients.*) XIV. Alergologicko-imunologické dny, 22.–23.5.2009.

**Heroldová M.\*, Vávrová H.\*, Kučera P., Šetinová I.\*, Honzová S.\*, Kmínková M., Strohalm J., Novotná P., Prošková A., Houška M.:** Unexpected result of western blot test in patient with oral allergy syndrome (OAS) after consumption of carrot. (*Neočekávaný výsledek testu western blot u pacienta se syndromem ústní alergie (OAS) po konzumaci mrkve.*) XXI. World Allergy Congress, Buenos Aires, Argentina, 6.-10.12.2009.

**Holasová M.:** Tradiční potraviny z brambor – generace analytických dat pro nutriční hodnocení a dokumentace přípravy. (*Traditional foods made from potatoes – generation of analytical data for nutritional evaluation and documentation of food preparation.*) Interní seminář ÚZEI Databáze složení potravin ČR 29.5.2009, Praha.

**Hromádka R.\*, Šandriková V.\*, Beran. M., Semerádová S.\*:**  $\beta$ -Glucans from yeast biomass. ( *$\beta$ -glukany z kvasničné biomasy.*) Přednáška. Proceedings of 9th International Conference VITAMINS, NUTRITION, DIAGNOSTICS. Brno. August 31 - September 2, 2009. ISBN 978-80-7318-809-2.

**Kucera P., Heroldova M.\*, Vavrova H.\*, Setinova I.\*, Honzova S.\*, Trnkova B.\*, Kvacova A.\*, Kminkova M., Pruchova J., Strohalm J., Dvorackova H.\*, Houska M.:** The influence of oxidation process on allergenicity of carrot. (*Vliv oxidačního procesu na alergicitu mrkve.*) XXVIII. Congress of EAACI, Warsaw, June 6-10, 2009, Poland.

**Machackova M.\*, Holasova M., Maskova E.(2009):** Full value documentation in the Czech Food Composition Database. (*Plnohodnotná dokumentace v České databázi složení potravin.*) European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality“, Vídeň, 8.–10.9 2009.

**Mašková E.(2009):** České výrobky typu „Fast Foods“ - nutriční hodnocení. (*Czech fast-food type products – nutritional evaluation.*) Interní seminář ÚZEI Databáze složení potravin ČR, 29.5. 2009.

**Matoulek M.\*, Svačina Š.\*, Kýhos K., Slabá Š.\*, Jiráčková L.\*, Housová J.\*, Vavreinová S.:** Psychologické ukazatele při testování potravin pro redukční dietu. (*Psychological indicators in testing foods for weight reduction diet.*) 45. Diabetologické dny, 23.–25.4.2009, Luhačovice.

**Perlín C.:** Funkční potraviny. (*Functional foods.*) 32. tématická konference Společnosti pro výživu, Hotel Labe, Pardubice, 3.11.2009.

**Perlín C.:** Látky přídavné – čísla „E“. (*Food additives – E-numbers.*) Seminář Společnosti pro výživu Školní stravování, Pardubice, 20.5. 2009.

**Perlín C.:** Mýty o mléce. (*Myths about milk.*) 32. tématická konference Společnosti pro výživu, Hotel Labe, Pardubice, 4.11.2009.

**Perlín C.:** Potravinové databáze a tabulky. (*Food databases and tables.*) Postgraduální školení v obezitologii, Praha, 27.5.2009.

**Perlín C.:** Potravinové databáze a tabulky. (*Food databases and tables.*) Postgraduální školení v obezitologii, Praha, 8.12. 2009.

**Perlín C.,:** Výživová a zdravotní tvrzení. (*Nutritional and health statements.*) Workshop k založení klastru Nutripol, VÚPP, 29.1. 2009.

**Perlín C., Svoboda K.:** Integrovaná prevence a omezování znečištění – cukrovarnický průmysl. (*Integrated prevention and pollution control – sugar industry.*) Seminář technických ředitelů a vedoucích výroby cukrovarnického průmyslu, Sereď, 26.5. 2009.

**Setinova I.\*, Trnkova B.\*, Honzova S.\*, Kvacova A.\*, Heroldova M.\*, Vavrova H.\*, Kucera P.\*, Kminkova M., Novotna P., Pruchova J., Strohalm J. Houska M.:** The influence of oxidative and polymerisation processes of apple juice on allergenicity of protein Mal d1 in apple juice. (*Vliv oxidativních a polymerizačních procesů v jablečné šťávě na alergenicitu bílkoviny Mal d1.*) XXVIII Congress of EAACI, Warsaw, June 6-10, 2009, Poland.

**Svačina Š.\*, Matoulek M.\*, Kýhos K., Lajka J.\*:** Přístupy ke statistickému zpracování dat o výskytu a výzkumu obezity u nás. (*Approaches to statistic processing of data on incidence and research of domestic obesity.*) Konference MedSoft, 17.–18.3. 2009.

**Svačina Š.\*, Matoulek M.\*, Lajka J.\*:** Výsledky aktuálního průzkumu výskytu obezity v České republice. (*Results of an up-to-date survey of obesity incidence in the Czech Republic.*) 45. diabetologické dny, 23.–25. 4. 2009, Luhačovice.

**Štumr F.\*, Rysová J., Gabrovská D., Hanák P., Tomková K.\*, Dvorská P.\*, Šafářová P.\*, Plicka J.\* (2009):** Methods for determination of allergenic substances in foods. (*Metody stanovení alergenních látek v potravinách.*) Chemical Reactions in Foods VI, 13.–15.5.2009, Praha.

**Vavreinová S., Kýhos K., Ouhrabková J.:** Funkční potraviny pro snižování nadváhy. (*Functional foods for excess weight reduction.*) 32. tématická konference Výživa a potraviny, 2009, Pardubice, 3.11.-4.11.2009.



#### 4. Hospodaření ústavu v r. 2009

VÚPP, v.v.i. v roce 2009, třetím roce existence veřejné výzkumné instituce, hospodařil v souladu s příslušnými ustanoveními čl. VI Zřizovací listiny tím, že zabezpečoval plnění všech tří samostatně účetně sledovaných činností. Rozpočet na rok 2009 byl stanoven jako vyrovnaný.

Tab.č.1 Výsledky hospodaření VÚPP, v.v.i. sledované podle jednotlivých činností (údaje v Kč) v r. 2009

činnosti	Náklady	Výnosy	(+) zisk ; (-) ztráta
Hlavní činnost	41,631.554,71	40,029.298,94	(-) 1,602.255,77
Další činnost	1,773.964,73	2,325.000,00	(+) 551.035,27
Jiná činnost	3,138.452,07	4,489.983,30	(+) 1,351.531,23
VÚPP, v.v.i. celkem	46,543.971,51	46,844.282,24	(+) 300.310,73

Technická poznámka: z hlediska zaokrouhlování údajů do výkazu Rozvaha je vykázán zisk ve výši 300.310 Kč, pak musí být vykazovány i údaje ve Výkazu výsledovky, resp. Výkazu zisků a ztrát, náklady ve výši 46,543.972 Kč a výnosy ve výši 46,844.282 Kč.

VÚPP, v.v.i. docílil za rok 2009 kladný hospodářský výsledek ve výši 300.310,73 Kč. V Přiznání k dani z příjmů právnických osob byla vykázána daňová ztráta, a bude-li uznána Finančním úřadem, pak není na straně VÚPP, v.v.i. povinnost vykázat a odvést daň z příjmu. Vykázaný zisk je čistým ziskem, který by mohl být, při dodržení přidělových pravidel, rozdělen tak, že bude do Rezervního fondu převedeno povinných 5 % z jeho objemu, tedy 15.015,54 Kč, a k tomu plánovaný objem funkčních odměn spolu s odvodem na zdravotní pojištění v úhrnu 80.000 Kč. Ze zbývajících částí, rovněž do RF, na případně nezbytné výdaje 100.000 Kč, a k tomu zbývajících 105.295,19 Kč lze použít na úhradu ztrát z minulých období, případně je převést ve prospěch Fondu reprodukce majetku. Tento návrh je však závislý na schválení účetní závěrky auditorem a schválení Přiznání k dani z příjmu právnických osob ze strany FÚ pro Prahu 10, ve kterém VÚPP, v.v.i. vykazuje za rok 2009 daňovou ztrátu - 238.018 Kč, o kterou se zvyšuje objem použitelné daňové ztráty na cca 11,054 mil. Kč.

Pozn.: Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2009 pro VÚPP, v.v.i. s výrokem „Bez výhrad“ byla zpracována dne 5.5.2010 a předána ředitelce ústavu dne 7.5.2010.

##### **Hlavní činnost**

Na celkovém objemu výnosů hlavní činnosti se podílely příspěvky sledované na analyticky členěném účtu „691“:

- od zřizovatele MZe v celkové výši 25,782.000 Kč, z toho institucionální příspěvek v částce 16,950.000 Kč, účelové příspěvky celkem 8,832.000 Kč, z nichž u tří projektů bylo vráceno do státního rozpočtu 32.500 Kč. Tato částka byla posouzena programovou komisí jako překročení pětiprocentního objemu, povoleného (mimo kooperace) pro převod do Fondu účelově určených prostředků (dále FÚPP). Do FÚPP bylo tak převedeno 326.500 Kč (359.000-32.500). Do výnosů na účet 691 11

institucionální příspěvek účtováno 16,950.000 Kč a na účet 691 111 – účelový příspěvek 8,490.000 Kč, což je celkem 25,440.000 Kč, proti převodu z účtu ČNB MZe 25,782.000 Kč z toho vyplývá celkový rozdíl -342.000 Kč. Částka 342.000 Kč sestává ze součtu odvodu do SR -32.500 Kč a převodu do FÚUP -326.500 Kč = -359.000 Kč a proti tomu čerpání z FÚUP +17.000 Kč do výnosů na projekt QG 6007 Biopaliva.

- od MŠMT účelové prostředky ve výši 11,613.000 Kč.
- od jiných příjemců: f-a Agritec 241.000 Kč a f-a C 2 P 515.000 Kč za spoluřešení projektů, celkem 756.000 Kč.

Příspěvky zúčtované do výnosů hlavní činnosti na účet „691“ činí celkem 37.809,000 Kč.

(vysvětlivka: v r. 2008 byl uskutečněn převod nevyčerpaných prostředků 32.000 Kč do Fondu účelově určených prostředků, z toho na projekt QG 60079-Biopaliva 17.000 Kč a na projekt QH 82173-Pěstování nových hub 15.000 Kč, v r. 2009 se vyčerpal 17.000 Kč pouze na projekt Biopaliva).

V tržbách na účtu 602 za prodej služeb ve výši 1,000.129 Kč představují největší položku získané prostředky na dva zahraniční projekty NovelQ 580.930 Kč a High Tech EU 236.132 Kč. Zbývajících 183.067 Kč představuje převod přihlášky vynálezu PV 2007-706 s názvem „Proteinová směs a způsob její výroby“ firmě Adler Wellness Produkte s.r.o. ve výši 168.067,22 Kč (souhlas s komerčním využitím vydán ze strany MŠMT jako poskytovatele účelové dotace na projekt 2B06172 „Bezpečné a kvalitní potraviny...“) a úhrada spolupráce s Mendelovou zemědělskou a lesnickou univerzitou v Brně při zpracování diplomové práce bylo přijato 15.000 Kč.

Dalšími výnosy jsou připsané bankovní úroky ve výši 6.607,85 Kč a kurzové zisky ve výši 19.311,66 Kč.

Jiné ostatní výnosy ve výši 238.557,21 Kč představují pojistná plnění. Za smluvní bonifikaci 44.282 Kč, dále náhrada škody z pojistného plnění nezaviněné autohavárie ve výši 45.407 Kč. Dalším příjmem je plnění penzijních fondů ve výši 7.896,50 Kč, vratka DPH za zahraniční grant NovelQ 28.287 Kč a částka 36.650 Kč jako vysouzené soudní poplatky. Dále jsou na účtu 649 6 zúčtované ve prospěch výnosů vypořádané zálohy ve výši 72.639,64 Kč a rozdíl z počátečního stavu bankovního devizového účtu vlivem kurzových přepočtů a rozdíl osobního účtu vedeného u FÚ P-10 v celkové výši 266,20 Kč, t.j. v úhrnné výši 72.905, 84 Kč. Na účtu 649 7 částka 4.128 Kč jako ostatní výnos za exekuční dovypořádání s dlužnou firmou Deimos a na účtu 649 95 malý obnos -0,87 Kč jako zaokrouhlení DPH na výstupu.

Ke dni účetní závěrky VÚPP, v.v.i. nezajistil krytí Fondu reprodukce majetku finančními prostředky na k tomu určeném běžném účtu, a proto výsledkově snížil jeho hodnotu o 244.613,12 Kč a souvztažně byla tato částka proúčtována stranou „D“ na účet „5592-nekryté zdroje fondu reprodukce majetku“, čímž se snížily náklady a současně i ztráta hlavní činnosti.

Dalším zúčtováním proti Fondu reprodukce majetku stranou „MD“ ve prospěch výnosů stranou „D“ na účet „648 3- použití fondu ve výši nákladů“ byla částka 280.386 Kč použita na opravy a údržbu objektu většího rozsahu a na účtu „648 2“ se promítlo rozpuštění Fondu reprodukce majetku tvořeného účetními odpisy vztahujícími se na majetky pořízené zcela nebo zčásti z dotací ve výši 611.842 Kč. Na účtu 648 41 se proúčtovala částka 63.465 Kč jako refundační vyrovnání použitím prostředků Rezervního fondu na zaplacení a odvedení stanoveného odvodu do SR za porušení rozpočtové kázně, zjištěné a vyměřené finančním úřadem pro Prahu 10 při daňové kontrole správnosti čerpání dotace na řešení úkolu Průmyslově využitelných mikroorganismů na základě Rozhodnutí MZe pod reg.č.

6/2008-2199St ve výši 33.700 Kč. A dále byly použity prostředky z rezervního fondu na krytí odvodu za nesplnění povinného počtu osob se ZTP ve výši 29.765 Kč. V tomto případě se nejedná o pokutu či sankci, ale o státem stanovený postup pro povinné zaměstnávání osob s postižením.

VÚPP, v.v.i. se musel po dlouhé době vypořádat s neplněním povinného podílu občanů se změněnou pracovní schopností na celkovém počtu zaměstnanců za rok 2009 a odvedl za neplnění o  $0,52 \times 57.240 = 29.764,80 =$  zaokrouhleně 29.765 Kč do SR. Z ročního průměrného přepočteného počtu zaměstnanců 64,37 činil povinný čtyřprocentní podíl 2,57 osob, v ústavu již není zaměstnán pracovník s plným ID a odběry výrobků a služeb nejsou tak vysoké. Zaměstnáním dvou pracovníků v částečném invalidním důchodu byl podíl plněn jen na 1,66 osob a odběrem výrobků 0,39, tj. celkem pouze 2,05 osob.

(Na základě žádosti o prominutí odvodu 33.700 Kč, vydalo MF ČR Rozhodnutí č.j. 43/17819/2010-434 ze dne 23.4.2010 o vyhovění žádosti a prominutí částky v plném rozsahu. Vracená částka od FÚ P-10 bude neprodleně vrácena na účet Rezervního fondu a vratka bude ve prospěch RF průúčtována).

### ***Další činnost***

Byla výnosově zajištěna třemi aktivitami (projekty) v úhrnné výši 2,325.000 Kč:

1. Dotace ve výši 725.000 Kč byla poskytnuta na uchování a využívání sbírky průmyslově využitelných mikroorganismů dle Rozhodnutí o poskytnutí dotace reg. č. 6/2009-2199 St Zachování genetických zdrojů vybraných sbírek mikroorganismů hospodářského významu, významných pro zemědělství a potravinářský průmysl a zachování standardů a komparačních organismů pro testování, arbitráže, diagnostiku a vývoj diagnostických prostředků a metod v rámci Národního programu konzervace a využití genetických zdrojů mikroorganismů a drobných živočichů hospodářského významu. Koordinací tohoto projektu v souladu s přijatou mezinárodní Úmluvou o biologické rozmanitosti je pověřen Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i. (dále jen „VÚRV“) v rámci dotačního programu 6. „Genetické zdroje“.
2. Centrum pro národní databázi složení potravin, funkční úkol MZe, v jehož rámci byla uzavřena smlouva o dílo v ceně díla ve výši Kč 1,000.000 Kč bez DPH mezi objednatelem, jímž je Ústav zemědělské ekonomiky a informací a zhotovitelem, jímž je Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. Tato smlouva se týká vygenerování dat o složení vybraných potravin, jejich vložení do databáze složení potravin a účasti na administraci Centra .
3. Rozhodnutí MZe č. 8/2009-8012 Ur o poskytnutí dotace ve výši 600.000 Kč pro rok 2009 v rámci dotačního programu 9.F. podpora poradenství v zemědělství na předmět dotace 9.F.i.: podpora poradenství v zemědělství zaměřená na odborné konzultace formou telefonického, elektronického, písemného, či osobního kontaktu časově limitovaného (do 30minut), které pomohou tazateli, tj. malým a středním podnikům, zodpovědět jednotlivý odborně zaměřený dotaz provozního charakteru.



Tab.č. 2 Rozpis přijatých dotací na investiční a provozní účely (údaje v Kč)

Důvod dotace	Poskytovatel	Běžné obd.	Minulé obd.
Výzkumný záměr institucionální příspěvek	MZe	16,950,000	12,675.000
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe	8,832.000	5,137.000
Účelové prostředky na řešení projektů	MŠMT	11,613.000	12,539.000
Příspěvky na spoluřešení projektů	Od příjemců státní dotace	756.000	583.000
<b>Příspěvky a dotace v Hlavní činnosti celkem</b>		<b>38,151.000</b>	<b>30,934.000</b>
Dotace na projekt Genofondy-Sbírka mikrorg. V Další činnosti	MZe	725.000	674.000
Dotace na projekt Konzultace pro potravin. výrobce	MZe	600.000	
<b>Dotace v Další činnosti celkem</b>		<b>1,325.000</b>	<b>1,674.000</b>
Příspěvky a dotace za VÚPP, v.v.i. celkem	Ze státního rozpočtu	39,476.000	31,608.000
Převod z FÚUP do účelových prostředků	VÚPP, v.v.i. FÚUP	17.000	39.000
Účet 691 Příspěvky a dotace na provoz mezisoučet		39,493.000	31,647.000
Převod z účelových prostředků do FÚUP (-)	Projekty QG 60079,QH 82173	- 326.500	-32.000
Vratka do SR		- 32.500	
Účet 691 Příspěvky a dotace na provoz celkem		39,134.000	31,615.000
Investiční dotace pro VZ	MZe	1,550.000	0

**Jiná činnost**

Výnosy celkem v Jiné činnosti činí 4,489.983,30 Kč, z toho:

- tržby za prodej služeb činily celkem 4,070.710,76 Kč, v tom největší položkou jsou tržby za pronájem nebytových prostor 2,479.859 Kč a pak částka 1,446.310 Kč, která připadá na tržby ze zakázek založených pro testování, měření a analýzy, poradenskou činnost a znaleckou činnost v oborech potravinářství, strojírenství a zdravotnictví.
- výnosy ve výši 13.153 Kč za prodej materiálu a drobného majetku
- výnosy ve výši 392.160 Kč jsou tvořeny přijatými úhradami a účetním rozpuštěním opravných položek k pohledávkám
- 13.959 Kč činí ostatní drobné výnosy, jako např. přijaté smluvní pokuty a penále, kurzový zisk

Všechny úkoly VaV byly splněny a přidělené finanční prostředky od všech poskytovatelů byly účelně vynaloženy a pouze částka 32.500 Kč představuje vratku do SR a 326.500 Kč bylo uloženo na Fond účelově určených prostředků pro jejich účelové využití v následujícím období na úkoly hlavní činnosti.

Tabulka č.3 dokumentuje čerpání mzdových prostředků, které lze porovnat s údaji uvedenými v Rozpočtu na rok 2009 a se zaměstnanostními ukazateli VÚPP, v.v.i. pro rok 2009 předanými odboru ekonomiky a financování MZe.

Tab.č. 3 čerpání mzdových prostředků, sledovaných podle jednotlivých činností (údaje v Kč) v r 2009

činnosti	Platy	OON	Mzdy celkem	Z toho	
				Mzdy přímé	Mzdy režijní
Hlavní činnost	16,570.539	429.398	16,999.937	14,096.200	2,903.737
Další činnost	855.704	152	855.856	783.641	72.215
Jiná činnost	678.237	0	678.237	534.393	143.844
VÚPP, v.v.i. celkem	18,104.480	429.550	18,534.030	15,414.234	3,119.796
Odměny funkcionářů	67.900	0	67.900	0	67.900
Mzdy výsledovka celkem	18,172.380	429.550	18,601.930	15,414.234	3,187.696
Mzdy v upraveném rozpočtu (ze dne 24.8.2009)	18,481.000	0	18,481.000	15,237.000	3,244.000
Rozdíl	- 308.620	+ 429.550	+ 120.930	+ 177.234	- 56,304

Skutečnost za rok 2009

průměrný přepočtený stav 64 pracovníků

Průměrný výdělek z mezd celkem 24.133 Kč/1 prac.

Průměrný plat 23.574 Kč/1 prac.

Srovnání s rozpočtovými údaji ze dne 24.8.2009:

průměrný přepočtený stav 64 pracovníků

průměrný výdělek z mezd i platů se sobě rovná a činí: 24.064 Kč/1 prac.

Srovnání se zaměstnanostními ukazateli: Mzdy celkem 17,500,000 Kč

OON 200,000 Kč

Platy 17,300,000 Kč

průměrný počet přepočtených osob 65

z toho plynoucí : průměrný výdělek 22.436 Kč

průměrný plat 22.179 Kč

V tab.č.4 jsou sledovány osobní náklady za ústav celkem, z toho vybrané skupiny řídicích pracovníků, jejich meziroční vývoj vyplývá ze srovnání údajů za rok 2009 a rok 2008.

Tab. č.4. Zaměstnanci instituce, osobní náklady

	Zaměstnanci celkem		Z toho řídicích pracovníků	
	Sledované účetní období	Předchozí účetní období	Sledované účetní období	Předchozí účetní období
Průměrný počet zaměstnanců	64	61	10	10
Mzdové náklady instituce celkem (v Kč)	18,601.930	16,194.005	4,674.528	3,991.176
Z toho:				
Odměna statutárního orgánu instituce	0	0	0	0
Funkční odměny členů orgánů instituce	67.900	0	25.900	0
Náklady na sociální zabezpečení instituce celkem	6,134.139	5,644.917	1,542.594	1,396.911
Sociální náklady instituce celkem	735.843	630.928	185.111	79.832
<b>Osobní náklady instituce celkem (v Kč)</b>	<b>25,471.912</b>	<b>22,469.850</b>	<b>6,402.233</b>	<b>5,467.919</b>

Financování reprodukce majetku v roce 2009, ve kterém byly ústavu poskytnuty institucionální finanční prostředky na investice ve výši 1,550.000 Kč. Tabulka rozlišuje způsob využití (technické zhodnocení hlavní budovy rekonstrukcí výtahu) a způsob financování.

Tab. č. 5 Přehled pořízení majetku v roce 2009 ( údaje v Kč)

Název	Inv.č.	Cena celkem	Cena zařazení	Z toho		Z toho financování	
				Technické zhodnocení	Institucionální příspěvek	Financování z vlastních prostředků	
SW-Program Monwin V	4867	71.400	71.400	0	0	71.400	
SW-Program Monwin VI	4868	71.995	71.995	0	0	71.995	
SW-Program Monwin VII	4876	71.519	71.519	0	0	71.519	
Diskové pole HP k síťserveru	4869	294.668	294.668	0	0	294.668	
Záložní zdroj APC Smart UPC	4870	117.175	117.175	0	0	117.175	
SW Databáze bezpečnostních potravin	4875	80.000	80.000	0	0	80.000	
Citroen BerlingoMult 1,6	4872	385.338	385.338	0	0	385.338	
Tiskárna HPLJP4515x	4873	46.266	46.266	0	0	46.266	
Tiskárna HPLJP4515x	4874	46.266	46.266	0	0	46.266	
Analytický mlýnek IKA A10	4877	44.820	44.820	0	0	44.820	
Válcový šrotovník	4879	153.484	153.484	0	0	153.484	
Klimatizace Hitachi	4881	47.591	47.591	0	0	47.591	
Rekonstrukce výtahu	4281	1,694.622	1,694.622	1,694.622	0	1,694.622	
System Real Time (PCR)	4871	1,198.021	1,198.021	0	1,198.021	0	
SWStatist.prg.QCExpert3.1Pro	4878	118.862	118.862	0	50.006	68.856	
Biohazard Box MB 120	4880	301.973	301.973	0	301.973	0	
<b>Celkem</b>		<b>4,744.000</b>	<b>4,744.000</b>	<b>1,694.622</b>	<b>1,550.000</b>	<b>3,194.000</b>	

zpracoval: Ing. Vladimír Kodat - ekonomický náměstek

## **5. Závěr**

Výroční zpráva 2009 byla zpracována, projednána a předložena v souladu s ustanovením § 30 zákona 341/2005 Sb.

Dozorčí rada projednala zprávu dne 31.5.2010

Rada instituce projednala a schválila zprávu dne 15.6.2010

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.  
ředitelka VÚPP, v.v.i.

Ing. Jindřich Fialka  
předseda DR

Ing. Milan Houška, CSc.  
místopředseda RI

## **6. Přílohy**

Příloha č.1 Zpráva o činnosti DR za rok 2009

Příloha č.2 Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2009

Příloha č.3 Zpráva nezávislého auditora o ověření výroční zprávy

## Příloha 1

Zpráva o činnosti dozorčí rady  
Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i.  
za rok 2009

## Zpráva o činnosti dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. za rok 2009

- **Současné složení dozorčí rady a změny v jejím složení v roce 2009**

### 1.1. Složení dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského, v.v.i. k 31. 12. 2009

**Ing. Jindřich Fialka – předseda**

ředitel odboru potravinářské výroby a legislativy Ministerstva zemědělství

**Ing. František Chaloupka – místopředseda**

ředitel odboru výzkumu a vývoje Ministerstva zemědělství

**Ing. Jan Ivánek, CSc. – člen**

ředitel odboru dozoru nad trhem s potravinami Ministerstva zemědělství

**Ing. Tomáš Kreutzer – člen**

za Potravinářskou komoru České republiky

**Ing. Ivan Boháčenko, CSc. – člen**

člen zastupující Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

### 1.2. Změny ve složení dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. v průběhu roku 2009

V průběhu roku 2009 nedošlo k žádné změně ve složení dozorčí rady.

- **Počet zasedání dozorčí rady v roce 2009 a přehled účasti jednotlivých členů dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. na jednotlivých zasedáních**

DR v průběhu roku 2009 zasedala celkem třikrát.

člen/datum zasedání	1. zasedání 16.04.2009	2. zasedání 11.06.2009	3. zasedání 13.11.2009
Ing. Jindřich Fialka	omluven	přítomen	přítomen
Ing. František Chaloupka	přítomen	přítomen	přítomen
Ing. Jan Ivánek, CSc.	přítomen	přítomen	přítomen
Ing. Ivan Boháčenko, CSc.	přítomen	přítomen	přítomen
Ing. Tomáš Kreutzer	přítomen	přítomen	přítomen

1. zasedání řídil Ing. Chaloupka, 2. a 3. zasedání řídil Ing. Fialka. Všech 3 zasedání se zúčastnila Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc., ředitelka VÚPP, 2. a 3. zasedání se zúčastnil Ing. Jiří Celba, CSc., jako zapisovatel a 2. zasedání se zúčastnil Ing. Vladimír Kodat. ekonomický náměstek VÚPP, v.v.i

- **Účast členů DR na dalších jednáních (rada instituce, u zřizovatele)**

Ing. Boháčenko, CSc. se zúčastnil 2 zasedání Rady instituce 21.1.2009 a 26.11.2009

Ing. Chaloupka se dne 05.02.2009 zúčastnil koordinačního jednání předsedů dozorčích rad u zřizovatele.



**Závažná vyjádření DR, stanoviska, doporučení, příp. zadané úkoly.**1. zasedání 16.04.2009 – Dozorčí rada:

odsouhlasila předloženou zprávu o činnosti DR za rok 2008;  
vzala na vědomí předběžné výsledky hospodaření instituce za rok 2008 a vyjádřila své uspokojení s dosaženým celkovým kladným výsledkem hospodaření za rok 2008;  
souhlasila s uzavřením smlouvy na pronájem nebytových prostor s fy ELISA development, s.r.o. a požadovala doložit cenu pronájmu nebytových prostor za tržní cenu, resp. kalkulaci základního pronájmu se započítáním přiměřeného zisku;  
požádala o předložení odborného stanoviska sekce potravinářských výrob Ministerstva zemědělství k aktuálnosti realizace projektu Centrum inovací potravinářských procesů a technologií;  
vzala na vědomí návrh ukazatelů pro přiznání odměn ředitelům v.v.i. za rok 2009.

2. zasedání 11.06.2009 – Dozorčí rada:

odsouhlasila výroční zprávu VÚPP, v.v.i. za rok 2008 a doporučila její předložení Radě instituce;  
odsouhlasila záměr vybudování centra v objektu HSO za podmínky, že bude projekt OPPK vybrán k financování z evropských fondů a ústav se bude na spolufinancování podílet pouze navrhovanými 10 % celkových nákladů;  
odsouhlasila navrhované projekty do aktuální soutěže resortního programu VAK na léta 2010-2014;  
jednomyslně navrhla zřizovateli přiznat odměnu ředitelce Vavreinová za rok 2008 v plné výši 30 % zúčtovaných mezd za rok 2008; protože byly splněny všechny relevantní ukazatele.

3. zasedání 13.11.2009 – dozorčí rada:

vzala na vědomí zprávu o stravu hospodaření ústavu a očekávaném výsledku hospodaření roku 2009 a s uspokojením konstatovala, že financování instituce je uspokojivé;  
vzala na vědomí návrh rozpočtu VÚPP, v.v.i. na rok 2010 včetně plánu investic a doporučila zintenzivnit snahy o využití prázdných prostor a hledání nových nájemníků včetně uzpůsobení cenových relací směrem i k minimálním ziskům;  
odsouhlasila návrh odměn členům dozorčí rady a rady instituce z rezervního fondu;  
jednomyslně dospěla k závěru, že doporučuje zřizovateli přiznání odměny ředitelce VÚPP, v.v.i. za rok 2009 v maximální výši, tj. 50 % zúčtovatelné zálohy.

**• Datum projednání Zprávy o činnosti dozorčí rady za rok 2009**

Zpráva o činnosti DR byla projednána na zasedání DR dne 29. března 2010.

Za správnost: Ing. František Chaloupka, místopředseda DR

## Příloha 2

Zpráva nezávislého auditora  
k řádné účetní uzávěrce k 31.12.2009

pro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

se sídlem  
Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

***Zpráva nezávislého auditora  
k řádné účetní závěrce k 31. 12. 2009***

***pro***

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

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

***IČO:00027022***





## **Zpráva nezávislého auditora**

*Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona ČNR 254/2000Sb. o auditorech a Komoře auditorů České republiky, číslo osvědčení KA ČR 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo osvědčení 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. 2009 do 31. 12. 2009*

*Ověřili jsme přiloženou účetní závěrku veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. tj. rozvahu k 31.12.2009, výkaz zisku a ztráty za období od 1.1.2009 do 31.12.2009.*

#### **Odpovědnost statutárního orgánu účetní jednotky za účetní závěrku**

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

#### **Odpovědnost auditora**

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

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



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

**Výrok zní : BEZ VÝHRAD**

*Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv, pasiv a finanční situace veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31.12.2009 a nákladů, výnosů a výsledku jejího hospodaření za rok 2009 v souladu s českými účetními předpisy.*

**PKM Audit & Tax s.r.o.**

**U Tvrze 38**

**108 00 Praha 10**

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

**Ing. Václava Pekařová,**

**osvědčení o zápisu do seznamu auditorů číslo 520**

**Dne 5.5.2010**

*Phauř*  
.....

**PKM Audit & Tax s.r.o.**

U tvrze 38, 100 00 Praha 10

DIČ: CZ27377563

tel.: 274 779 978, 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 31.12.2009

V korunách

Název, sídlo a právní forma  
účetní jednotky

IČO

00027022

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7

102 31

Praha 10

## AKTIVA

a		b	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
<b>A.</b>	<b>DLOUHODOBÝ MAJETEK</b>	<b>1</b>	<b>91 166 734</b>	<b>90 612 835</b>
I.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	2	1 870 000	1 870 000
Dlouhod. nehmot. majetek	Software	3	885 108	1 286 554
	Ocenitelná práva	4	0	0
	Drobný dlouhod. nehmotný majetek	5	526 748	526 748
	Ostatní dlouhodobý nehmotný majetek 019	6	0	0
	Pořízení dlouhodobého nehmot. majetku	7	0	0
	Poskytnuté zálohy na dl. nehm. majetek 05	8	0	0
		<b>NEHMOTNÝ DLOUHODOBÝ MAJETEK</b>	<b>9</b>	<b>3 281 856</b>
II.	Pozemky 031	10	21 197 300	21 197 300
Dlouhodobý hmotný majetek	Umělecká díla a sbírky 032	11	399 868	399 868
	Stavby 021	12	78 794 091	80 488 713
	Samostat. movité věci a soubory movit. věcí	13	69 358 370	68 086 697
	Pěstítkelské celky trvalých porostů 025	14	0	0
	Základní stádo a tažná zvířata 026	15	0	0
	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	16	2 452 456	2 198 803
	Ostatní dlouhodobý hmotný majetek 029	17	0	0
	Pořízení dlouhodobého hmotného majetku	18	311 780	311 780
	Poskytnuté zálohy na dl. hmotný majetek 052	19	0	0
	<b>DLOUHODOBÝ H MOTNÝ MAJETEK</b>	<b>20</b>	<b>172 513 865</b>	<b>172 683 161</b>
III.	Majetkové účasti v podnicích s rozhod. vlivem	21	0	0
Dlouhod. finanční majetek	Majetkové účasti v podnicích s podstat. vlivem	22	0	0
	Dlužné cenné papíry držené do splatnosti	23	0	0
	Půjčky podnikům ve skupině	24	0	0
	Ostatní dlouhodobé půjčky 067	25	0	0
	Ostatní dlouhod. finanční majetek 069	26	0	0
	Požizovaný dl. finanční majetek	27	0	0
		<b>DLOUHODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK</b>	<b>28</b>	<b>0</b>
IV.	Oprávký k nehmot. vysl. z výzkumu a vývoje	29	-1 870 000	-1 870 000
Oprávký k dlou- hodob. majetku	Oprávký k softwaru 073	30	- 700 405	- 860 445
	Oprávký k ocenitelným pravům 074	31	0	0
	Oprávký k dlouhod. nehmot. majetku	32	- 526 748	- 526 748
	Ostatnímu dlouhodobému nehmot. majetku	33	0	0
	Oprávký k stavbám 081	34	-19 630 927	-21 195 737
	Oprávký k movitým věcem a souborům movit. v.	35	-59 448 451	-59 101 895
	Oprávký k pestit. celkum trvalých porostu 08	36	0	0
	Oprávký k zakl. stádu a tazn. zvířatům 086	37	0	0
	Oprávký k drob. dl. hmot. majetku 088	38	-2 452 456	-2 198 803
	Oprávký k ostat. dl. hmot. majetku 089	39	0	0
		<b>OPRÁVKÝ K DLOUHOD. MAJETKU</b>	<b>40</b>	<b>-84 628 987</b>



a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
		b		
<b>KRÁTKODOBÝ MAJETEK</b>		41	<b>21 863 533</b>	<b>25 752 370</b>
II.	Materiál na skladě	42	454 066	451 890
Zásoby	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
	Poskutnuté zálohy na zásoby z314	50	0	0
<b>ZÁSoby</b>		51	<b>454 066</b>	<b>451 890</b>
II.	Odběratelé	52	2 888 785	3 422 780
Pohledávky	Směnky k inkasu	53	0	0
	Pohledávky za eskontované cenné papíry	54	0	0
	Poskytnuté provozní zálohy	55	41 958	-2 189
	Ostatní pohledávky	56	4 600	4 119
	Pohledávky za zaměstnanci 335	57	5 196	5 724
	Pohledávky za inst.sociálního zab. a zdravot.	58	0	0
	Daň z příjmu 341	59	38 970	38 970
	Ostatní přímé daně 342	60	0	0
	Daň z přidané hodnoty 343	61	0	0
	Ostatní daně a poplatky 345	62	12 503	15 926
	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	47 000	54 000
	Dohadné účty aktivní 388	69	0	103 136
	Opravná položka k pohledávkám 391	70	- 392 160	- 123 623
<b>POHLEDÁVKY</b>		71	<b>2 646 853</b>	<b>3 518 842</b>
III.	Pokladna	72	105 291	288 892
Krátkodobý	Ceniny 213	73	0	0
finanční	Bankovní účty 221	74	18 313 199	21 093 629
majetek	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
<b>KRÁTKODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK</b>		80	<b>18 418 490</b>	<b>21 382 521</b>
IV.	Náklady příštích období 381	81	344 123	399 114
Jiná aktiva	Příjmy příštích období 385	82	0	0
	Kursově rozdíly aktivní 386	83	0	0
	<b>JINÁ AKTIVA CELKEM</b>	84	<b>344 123</b>	<b>399 114</b>
<b>UHRN AKTIV</b>		85	<b>113 030 267</b>	<b>116 365 205</b>



## PASIVA

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
		b		
<b>VLASTNÍ ZDROJE</b>		86	<b>109 763 391</b>	<b>110 743 001</b>
1.	Vlastní jmění	87	90 771 612	90 731 055
Jmění	Fondy	88	20 222 948	20 964 956
	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závaz	89	0	0
<b>JMĚNÍ</b>		90	<b>110 994 561</b>	<b>111 696 011</b>
2.	Účet výsledku hospodaření	91	0	300 310
Výsledek hospodaření	Hospodářský výsledek ve schvalovacím řízení	92	443 026	0
	Nerozděl. zisk, neuhrazena ztráta min. let	93	-1 674 196	-1 253 320
<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK</b>		94	<b>-1 231 169</b>	<b>- 953 010</b>
<b>CIZÍ ZDROJE</b>		95	<b>3 266 875</b>	<b>5 622 203</b>
1.	Zákonné rezervy 941	96	0	0
2.	Dlouhodobé bankovní úvěry	97	0	0
Dlouhodobé závazky	Emitované dluhopisy	98	0	0
	Závazky z pronájmu 954	99	0	0
	Dlouhodobé přijaté zálohy 955	100	0	0
	Dlouhodobé směnky k úhradě 958	101	0	0
	Dohadné účty pasivní 389	102	0	0
	Ostatní dlouhodobé závazky 959	103	0	0
<b>DLOUHODOBÉ ZÁVAZKY</b>		104	<b>0</b>	<b>0</b>
3.	Dodavatelé	105	382 215	378 541
Krátkodobé závazky	Směnky k úhradě	106	0	0
	Přijaté zálohy	107	349 916	1 788 866
	Ostatní závazky	108	25 155	29 992
	Závazky k zaměstnancům	109	1 262 862	1 684 659
	Ostatní závazky vůči zaměstnancům 333	110	77 434	78 639
	Záv. k instit. soci.zabezp a zdravot.pojiště	111	783 440	1 037 739
	Daň z příjmu 341	112	0	0
	Ostatní přímé daně 342	113	226 350	326 329
	Daň z přidané hodnoty 343	114	149 343	231 223
	Ostatní daně a poplatky 345	115	540	450
	Záv. ze vztahu ke st. rozpoctu 346	116	0	62 265
	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	9 000	3 500
	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	620	0
	Ostatní krátkodobé finan.výpomoci	128	0	0
<b>KRÁTKODOBÉ ZÁVAZKY</b>		129	<b>3 266 875</b>	<b>5 622 203</b>
4.	Výdaje příštích období 383	130	0	0
Jiná pasiva	Výnosy příštích období 384	131	0	0
	Kursově rozdíly pasivní 387	132	0	0
<b>PŘECHODNÉ ÚČTY PASIVNÍ</b>		133	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ÚHRN PASIV</b>		134	<b>113 030 267</b>	<b>116 365 205</b>

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné

Okamžik sestavení:

za sestavení:

Telefon:  
296792343


**VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ  
PRAHA, v.v.i. (1)  
Radlová 7, 102 31 Praha 10**



Dle vyhlášky 504/2002Sb.

ve znění pozdějších předpisů  
pro veřejné výzkumné instituce**VÝKAZ ZISKŮ A ZTRÁT****Úč NO**

k 31.12.2009

Název, sídlo a právní forma  
účetní jednotky

( v korunách )

IČO

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7  
102 31

Praha 10

00027022

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
<b>A. NÁKLADY</b>						
A.	Náklady	1	41631554,71	1773964,73	3138452,07	46543971,51
I.	Spotřebované nákupy celkem	2	5652400,09	297568,31	798010,48	6747978,88
	1 Spotřeba materiálu	3	3159584,46	215188,06	347357,20	3722129,72
	2 Spotřeba energie	4	1179063,70	40674,51	196036,97	1415775,18
	3 Spotřeba ostat. nesklad. dodavek	5	1313751,93	41705,74	254616,31	1610073,98
	4 Prodane zboží	6	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Služby celkem	7	6303695,06	201266,14	520202,84	7025164,04
	5 Opravy a udržování exter. služb	8	1304972,85	37274,53	51186,61	1393433,99
	6 Cestovne	9	682435,92	10757,31	9707,94	702901,17
	7 Náklady na reprezentaci	10	4528,28	133,22	33097,40	37758,90
	8 Ostatní služby	11	4311758,01	153101,08	426210,89	4891069,98
III.	Osobní náklady celkem	12	23412812,00	1165079,05	894020,78	25471911,83
	9 Mzdove náklady	13	17067836,37	855856,11	678237,33	18601929,81
	10 Zákonne sociální pojištění	14	5670139,27	292243,72	202023,01	6164406,00
	11 Ostatní sociální pojištění	15	0,00	0,00	0,00	0,00
	12 Zákonne sociální náklady	16	674836,36	16979,22	13760,44	705576,02
	13 Ostatní sociální náklady	17	0,00	0,00	0,00	0,00
IV.	Daně a poplatky celkem	18	140230,75	873,61	9492,44	150596,80
	14 Dan silnicní	19	0,00	0,00	7410,00	7410,00
	15 Dan z nemovitostí	20	9225,52	148,20	1694,28	11068,00
	16 Ostatní neprime dane a poplat.	21	131005,23	725,41	388,16	132118,80
V.	Ostatní náklady celkem	22	1418741,48	7685,92	544983,68	1971411,08
	17 Smluvní pokuty a úroky z prodí	23	0,00	0,00	0,00	0,00
	18 Ostatní pokuty a penále	24	59188,47	0,00	4276,53	63465,00
	19 Odpis nedobytné pohledávky	25	0,00	0,00	498810,30	498810,30
	20 Úroky	26	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Kursové ztráty	27	29029,58	0,00	8282,11	37311,69
	22 Dary	28	0,00	0,00	0,00	0,00
	23 Manka a skody	29	0,00	0,00	0,00	0,00
	24 Jiné ostatní náklady	30	1330523,43	7685,92	33614,74	1371824,09
VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba rezerv a	31	4703675,33	101491,70	371741,85	5176908,88
	25 Odpisy dl. hmot. a nehmot. majetku	32	4948288,45	101491,70	248118,85	5297899,00
	26 Zůstatková cena prod. majetku	33	0,00	0,00	0,00	0,00
	27 Prodané cenné papíry v poř. 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	-244613,12	0,00	123623,00	-120990,12
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	41631554,71	1773964,73	3138452,07	46543971,51



Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
<b>B. VÝNOSY</b>						
B.	Výnosy	44	40029298,94	2325000,00	4489983,30	46844282,24
I.	Tržby za vlastní výrobky	45	1000129,22	1000000,00	4070924,20	6071053,42
	1 Tržby za vlastní výroby	46	0,00	0,00	213,44	213,44
	2 Tržby z prodeje služeb	47	1000129,22	1000000,00	4070710,76	6070839,98
	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	0,00	0,00	0,00	0,00
	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	0,00	0,00	0,00	0,00
IV.	Ostatní výnosy celkem	59	1220169,72	0,00	13959,39	1234129,11
	12 Smluvní pokuty a prodlení	60	0,00	0,00	12709,00	12709,00
	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	6607,85	0,00	0,00	6607,85
	16 Kursove zisky	64	19311,66	0,00	725,98	20037,64
	18 Zúčtování fondů	65	955693,00	0,00	0,00	955693,00
	17 Jiné ostatní výnosy	66	238557,21	0,00	524,41	239081,62
V.	Tržby z prodeje majetku,zčt.rezerv a opr.pol	67	0,00	0,00	405099,71	405099,71
	19 Tržby z prodeje majetku	68	0,00	0,00	11764,71	11764,71
	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	1175,00	1175,00
	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	392160,00	392160,00
	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	37809000,00	1325000,00	0,00	39134000,00
	29 Provozní dotace	80	37809000,00	1325000,00	0,00	39134000,00
	Výnosy celkem	81	40029298,94	2325000,00	4489983,30	46844282,24
C.	Hospodářský výsledek před zdaněním	82	-1602255,77	551035,27	1351531,23	300310,73
	34 Dan z příjmu	83	0,00	0,00	0,00	0,00
D.	Hospodářský výsledek po zdanění	84	-1602255,77	551035,27	1351531,23	300310,73

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné osoby:

Podpis osoby odpovědné za sestavení:

Okamžik sestavení:



VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ  
PRAHA, v.v.i. (1)  
Radiová 7, 102 31 Praha 10

Telefon: 296 792 343



# Příloha k účetní závěrce VÚPP, v.v.i. k 31. 12. 2009

Příloha je zpracována v souladu s Vyhláškou 504/2002 Sb. ve znění pozdějších předpisů, kterými se stanovuje obsah účetní závěrky pro neziskové organizace, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání.

Údaje přílohy vycházejí z účetních písemností účetní jednotky (účetní doklady, účetní kniha 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 začínající dnem 1. ledna 2009 a končící dnem 31. prosince 2009.

## Obsah přílohy

### Obecné údaje

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

### Používané účetní metody, obecné účetní zásady a způsoby oceňování

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

### Doplňující údaje k Rozvaze a k Výkazu zisku a ztrát

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

**Výkaz: Rozvaha, 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 vázající. Hospodaření výzkumného ústavu je, v souladu s příslušnými ustanoveními zřizovací listiny v čl. VI. Předmět činnosti, členěno na realizaci Hlavní, Další a Jiné činnosti.

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

Žádné fyzické ani právnické osoby nejsou podílíky majetku VÚPP, v.v.i.

V průběhu roku 2009 nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Pro VÚPP, v.v.i. je rok 2009 třetím rokem existence v právní formě veřejné výzkumné instituce.

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

Společnost má sídlo na adrese Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10 – Hostivař (dokládáno každoročně pořizovaným výpisem z katastru nemovitostí, naposled ze dne 31.12.2009 č.j – 33916 /2009)  
Společnost nemá žádné stále pobočky.  
Ke své činnosti nevyužívá obchodních zástupců.

Orgány instituce a jejich členové k rozvahovému dni:

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

Rada instituce

předsedkyně: Ing. Slavomíra Vavreínová, CSc.

členové interní:

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

členové externí:



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

**Dozorčí rada instituce**

**předseda: Ing. Jindřich Fialka (externí člen)**

**člen interní:**

**Ing. Ivan Boháčenko, CSc.**

**členové externí:**

**Ing. František Chaloupka, Ing. Jan Ivánek, CSc., Ing. Tomáš Kreutzer**

**Ve sledovaném období nedošlo k žádným změnám na pozicích: statutárního zástupce nebo člena orgánů instituce, tzn. Rady instituce, Dozorčí rady instituce.**

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

*VÚPP, v.v.i. nemá majetkovou účast v jiné obchodní 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 instituce, osobní náklady**

	Zaměstnanci celkem		Z toho řídicích pracovníků	
	Sledované účetní období	Předchozí účetní období	Sledované účetní období	Předchozí účetní období
Průměrný počet zaměstnanců	64	61	10	10
Mzdové náklady instituce celkem (v Kč)	18,601.930	16,194.005	4,674.528	3,991.176
Z toho:				
Odměna statutárního orgánu instituce	0	0	0	0
Funkční odměny členů orgánů instituce	67.900	0	25900	0
Náklady na sociální zabezpečení instituce celkem	6,134.139	5,644.917	1,542.594	1,396.911
Sociální náklady instituce celkem	735.843	630.928	185.111	79.832
<b>Osobní náklady instituce celkem (v Kč)</b>	<b>25,471.912</b>	<b>22,469.850</b>	<b>6,402.233</b>	<b>5,467.919</b>

#### 4. Poskytnutá peněžitá či jiná plnění

V roce 2009 nebylo poskytnuto žádné z níže uvedených peněžitých a naturálních plnění současným ani bývalým členům orgánů VÚPP, v.v.i.

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

Výše peněžního a naturálního plnění bývalým členům orgánů						
Druh plnění	statutárních		řídících		dozorčích	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Půjčky a úvěry	0	0	0	0	0	0
Poskytnuté záruky	0	0	0	0	0	0
Důchodové připojištění	0	0	0	0	0	0
Bezplatné užívání os. auta	0	0	0	0	0	0
Jiné	0	0	0	0	0	0
<b>Celkem</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



## **Používané účetní metody, obecné účetní zásady a způsoby oceňování**

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

### **1. Způsob ocenění majetku**

#### **1.1. Zásoby**

##### **Účtování zásob**

*Ve VÚPP, v.v.i. je prováděno účtování zásob 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 je prováděno způsobem A, kde ve skutečných pořizovacích cenách 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.** Pokud by se takto zhotovil DHM a DNM vlastní činností, pak by byl oceněn vlastními náklady, tedy ve složení přímé náklady a režie.

#### **1.3. Oceňování cenných papírů a podílů**

Ve sledovaném účetním období veřejná výzkumná instituce nevladnila cenné papíry a neměla majetkové účasti.

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

#### **3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování**

*Ve sledovaném účetním období nedošlo v účetní jednotce k žádným změnám.*

#### **4. Opravné položky k majetku**

*a) Opravné položky k dlouhodobému, finančnímu majetku a k zásobám nebyly ve VÚPP, v.v.i. v roce 2009 tvořeny.*



**b) Opravné položky byly v roce 2009 tvořeny k pohledávkám**

(údaje v Kč)

Opravné položky k:	Zůstatek k 1.1.		Tvorba		Zúčtování		Zůstatek k 31. 12.	
	Běžné období	Minulé období	Běžné obd.	Minulé obd.	Běžné období	Minulé období	Běžné obd.	Minulé obd.
- pohledávkám celkem	392.160	484.886	123.623	89.561	-392.160	-182.287	123.623	392.160
- pohledávkám - zákonné	375.024	474.176	0	83.135	-375.024	-182.287	0	375.024
- pohledávkám - ostatní	17.136	10.710	123.623	6.426	-17.136	0	123.623	17.136

**5. Odpisování**

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

Pro daňové odpisy byla použita lineární metoda.

**Systém odpisování drobného dlouhodobého majetku**

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

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

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

Drobný dlouhodobý nehmotný majetek do 7 tis.Kč je účtován jako zásoba a při zařazení do používání se účtuje do nákladů společnosti na účet 518 33 jako SW PC a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 41. Drobný dlouhodobý nehmotný majetek od 7.001 do 60.000 Kč je veden jako zásoba a do nákladů prostřednictvím účtu 518 37 a je dále veden na podrozvahovém účtu 997 09.

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

*Drobný dlouhodobý majetek v pořizovací ceně od 3001 do 40.000 Kč pořízený z (FKSP) SF je veden v evidenci na podrozvahovém účtu 997 10.*

**6. Přepočítání cizích měn na českou měnu**

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

**7. Stanovení reálné hodnoty majetku a závazků oceňovaných reálnou hodnotou**

Ve sledovaném období účetní jednotka nepoužila ocenění reálnou hodnotou.



## Doplňující údaje k Rozvaze a k Výkazu zisků a ztrát

### **1. Položky významné pro hodnocení majetkové a finanční situace společnosti.**

#### **1.1 Doměrky daně z příjmů za minulá účetní období**

VÚPP, v.v.i. dosud nemá vyměřeny doměrky daně z příjmů, ale má k dispozici objem započitatelných ztrát, které již mohl použít pro daňové přiznání za rok 2007 a v následujících letech.

V roce 2007, prvním roce existence jako v.v.i., byla vykázána daňová ztráta a nebyla rozporována, respektive tím byla vyměřena a tím se zvýšil objem započitatelných ztrát na cca 8,165 mil. Kč. V roce 2008 byla vykázána daňová ztráta a nebyla rozporována, resp. byla vyměřena ve výši 3,210 mil. Kč a byl zvýšen celkový objem započitatelných ztrát na cca 11,375 mil. Kč.

V průběhu závěrkových prací za rok 2009, bylo zjištěno, že pro finanční vypořádání měsíčních nájemních plateb s firmami, které mají pronajaté nebytové prostory v areálu ústavu za rok 2008, nebyla zaúčtována na dohadném účtu aktivním předpokládaná výše tohoto vypořádání, které proběhlo až v roce 2009.

Došlo k faktu, že ústav měl za rok 2008 zaúčtované úhrady faktur za odběr energetických médií, ale bez členění odběrů na jednotlivé firmy, pouze do svých celkových nákladů, ale neměl ještě v době závěrky podklady na jejich rozúčtování firmám ve výši 72.010 Kč.

Problematika výše a úhrad nedoplatků musela být řešena s nájemníky, což se uskutečnilo až v následujícím účetním období. Pak teprve byla provedena účetní korektura nákladů za minulé účetní období zjištěných v průběhu roku 2009 ve vztahu k roku 2008 zaúčtovaním na účet 549 90 ve výši (-) 8.138,20 Kč.

Dále pak bylo provedeno zúčtování ostatních nákladů vztahujících se k roku 2008, v úhrnné výši 58.011,42 Kč.

VÚPP, v.v.i. v dodatečném přiznání k dani z příjmu za rok 2008 snížil výslednou daňovou ztrátu o 22.137 Kč.

Těmito úpravami v účetnictví a v dodatečném daňovém přiznání za rok 2008 a řádném daňovém přiznání k dani z příjmů právnických osob za rok 2009, jako i opravou o již časově prošlou ztrátu za rok 2004, pokud budou schválena obě zmiňovaná přiznání finančním úřadem, dojde k vykázání použitelné daňové ztráty ve výši cca 11,054 mil. Kč.



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

1.3. VÚPP, v.v.i. není zadlužen žádnou z forem dlouhodobých bankovních úvěrů, proto nevyplňuje údaje o úvěrech celkem.

#### 1.4. Rozpis přijatých dotací na investiční a provozní účely

(údaje v Kč)

Důvod dotace	Poskytovatel	Běžné obd.	Minulé obd.
Výzkumný záměr institucionální příspěvek	MZe	16,950,000	12,675,000
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe NAZV	8,832,000	5,137,000
Účelové prostředky na řešení projektů	MŠMT	11,613,000	12,539,000
Příspěvky na spoluřešení projektů	Od příjemců státní dotace	756,000	583,000
Příspěvky a dotace v Hlavní činnosti celkem		38,151,000	30,934,000
Dotace na projekt Genofondy-Sbírka mikrorg. V Další činnosti	MZe	725,000	674,000
Dotace na projekt Konzultace pro potravin. výrobce	MZe	600,000	
Dotace v Další činnosti celkem		1,325,000	674,000
Příspěvky a dotace za VÚPP, v.v.i. celkem	Ze státního rozpočtu	39,476,000	31,608,000
Převod z FÚUP do účelových prostředků	VÚPP, v.v.i. FÚUP	17,000	39,000
Účet 691 Příspěvky a dotace na provoz mezisoučet		39,493,000	31,647,000
Převod z účelových prostředků do FÚUP (-)	Projekty QG 60079, QH 82173	- 326,500	-32,000
Vratka do SR		- 32,500	
Účet 691 Příspěvky a dotace na provoz celkem		39,134,000	31,615,000
Investiční dotace pro VZ	MZe	1,550,000	0

1.5. Manka a přebytky. Inventurou nebyly zjištěny fyzické rozdíly ve stavu zásob a majetku ve smyslu mank a přebytků.

#### 2. Významné události po datu účetní závěrky ve VÚPP, v.v.i. nenastaly.

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



### 3. Doplnující informace o hmotném a nehmotném majetku

#### 3.1. Hlavní skupiny dlouhodobého hmotného majetku (údaje v Kč)

Skupina majetku	Pořizovací cena		Oprávk		Zůstatková cena	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Pozemky	21,197.300	21,197.300	0	0	21,197.300	21,197.300
Drahé kovy	399.868	399.868	0	0	399.868	399.868
Stavby	80,488.713	78,794.091	21,195.737	19,630.927	59,292.976	59,163.164
Samostat.movité věci a soubory	64,775.002	66,054.153	56,233.069	56,287.123	8,541.933	9,767.030
Dopravní prostředky	1,965.385	1,957.907	1,522.516	1,815.018	442.869	142.889
Prototypy výzkumu	1,346.310	1,346.310	1,346.310	1,346.310	0	0
Drobný DHM	2,198.803	2,452.456	2,198.803	2,452.456	0	0
Nedokončený DHM	311.780	311.780	0	0	311.780	311.780
Součet DHM	172,683.161	172,513.865	82,496.435	81,531.834	90,186.726	90,982.031

#### 3.2. Dlouhodobý nehmotný majetek (údaje v Kč)

Skupina majetku	Pořizovací cena		Oprávk		Zůstatková cena	
	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období	běžné období	minulé období
Software	1,286.554	885.108	860.445	700.405	426.109	184.703
Ocenitelná práva	0	0	0	0	0	0
Výsledky vědecké čin.	1,870.000	1,870.000	1,870.000	1,870.000	0	0
Jiný DNM	526.748	526.748	526.748	526.748	0	0
Nedokončený DNM	0	0	0	0	0	0
Součet DNM	3,683.302	3,281.856	3,257.193	3,097.153	426.109	184.703

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



**3.4. Souhrnná výše majetku neuvedená v rozvaze**

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

(údaje v Kč)

Běžné období		Minulé období	
Název majetku	pořizovací cena v Kč	Název majetku	pořizovací cena v Kč
Ev.DRHM 3001- 40.000 Kč	4,081.191	Ev.DRHM 3001- 40.000 Kč	3,396.346
Ev.DRHM do 3.000 Kč	2,746.006	Ev.DRHM do 3.000 Kč	2,771.620
Ev.DRHM-SF do 3.000 Kč	15.608	Ev.DRHM-FKSP do 3.000 Kč	15.608
Ev.DRNM 7001-60.000 Kč	306.661	Ev.DRNM 7001-60.000 Kč	285.091
Ev.DRNM do 7.000 Kč	348.553	Ev.DRNM do 7.000 Kč	352.137
Ev.DRNM-SF3001-40.000Kč	9.454	Ev.DRNM-SF 3001- 40.000Kč	0
<b>Celkem</b>	<b>7,507.473</b>	<b>Celkem</b>	<b>6,820.802</b>

**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**

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

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



## 4. Vlastní zdroje a vlastní jmění

### 4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát

Způsob rozdělení zisku předcházejícího účetního období:

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

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

V listopadu 2008 požádal ústav předsedu Dozorčí Rady o schválení postupu pro zaúčtování ročního hospodářského výsledku za rok 2007. Podle ustanovení § 24, odst. (1), písm. a) zákona č.341/2005 Sb. o veřejných výzkumných institucích, zdrojem Rezervního fondu je přiděl finančních prostředků do Rezervního fondu nejméně ve výši 5% ze zisku běžného účetního období po zdanění. Jelikož byla za rok 2007 vykázána daňová ztráta, respektive nebyla FÚ pro Prahu 10 rozporována a tím byla uznána, nebyla daň z příjmu stanovena a prostředky k rozdělení tak jsou rovny zisku.

Proto byl navržen následující postup na rozdělení zisku:

$2,206.210 \times 0,05 = 110.311$  Kč bude přiděleno do Rezervního fondu

$2,206.210 - 110.311 = 2,095.899$  Kč bude použito ke snížení ztrát z minulých let, tedy:

$(-) 3,770.096 + 2,095.899 = (-) 1,674.197$  Kč Tuto zbývající neuhrazenou ztrátu z minulých let bude možné snižovat postupně z dosažených zisků za následná účetní období nebo ji bude možno hradit z Rezervního fondu naráz, či postupně.

V roce 2008 byl docílen celkový zisk ve výši 443.026 Kč. Při dodržení přidělových pravidel, by mělo být do Rezervního Fondu převedeno minimálně 5%, to je 22.151 Kč a zbytek ve výši 420.875 Kč by mohl být použit pro převod do Fondu Reprodukce Majetku nebo v případě nesouhlasu DR s tímto rozdělením, by se uvedená rozdílová částka mohla použít ke snížení ztráty z minulých let.

**V roce 2009 byl ústavem dosažen zisk ve výši 300.310 Kč. Jelikož v Přiznání k dani z příjmů PO ale byla vykázána daňová ztráta a bude-li uznána finančním úřadem, pak není na straně VÚPP, v.v.i. povinnost odvodu daně z příjmu a čistý zisk by mohl být, při dodržení přidělových pravidel, rozdělen tak, že bude do Rezervního fondu převedeno povinných 5% z jeho objemu, tedy 15.015 Kč a k tomu plánované funkční odměny pro členy orgánů instituce odhadem 80 tis. Kč (70.000 + 10.000 Kč na zdravotní pojištění). Ze zbývající části, rovněž ještě do Rezervního fondu na případné nezbytné výdaje by se mohlo převést 100.000 Kč a 105.295 Kč na úhradu ztrát z minulých období, případně do Fondu reprodukce majetku.**

**4.2. Vlastní jmění k 1.1.2009 ve výši 90,771.612 Kč k 31.12.2009 ve výši 90,731.055 Kč je sledováno na:**

**Fondu majetku k 1.1.2009 s 90,341.612 Kč a k 31.12.2009 s 90,301.055 Kč**

**Fondu oběžných aktiv s 430.000 Kč a k 31.12.2009 s 430.000 Kč**

**Fondy celkem představují částku k 1.1.2009 20,222.948 Kč a k 31.12.2009 20,964.956 Kč**

**Sociální fond k 1.1.2009 s 685.890 Kč a k 31.12.2009 705.995 Kč**

**Fond rezervní s k 1.1.2009 s 10,789.921 Kč a k 31.12.2009 10,748.607 Kč**

**Fond reprodukce majetku k 1.1.2009 s 8,715.137 Kč a k 31.12.2009 9,168.854 Kč**

**Fond účelově určených prostředků k 1.1.2009 s 32.000 Kč k 31.12.2009 s 341.500 Kč**



## 5. Pohledávky a závazky

### 5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti

Počet dnů Do lhůty a po lhůtě splatnosti	Sledované období		Předchozí období	
	Z obchodního styku (údaje v Kč)	Ostatní	Z obchodního styku (údaje v Kč)	Ostatní
1 - 30 dnů	85.261		97.480	
31 - 60 dnů	49.574		56.739	
61 - 90 dnů	45.775		53.744	
91 - 180 dnů	138.505		198.224	
181 a více	1,634.057		2,151.393	
<b>Mezisoučet</b>	1,953.172		2,557.580	
<b>do splatnosti</b>	1,469.608		331.205	
<b>Celkem účet 311 odběratelé</b>	3,422.780		2,888.785	

### 5.2. Závazky po lhůtě splatnosti

Počet dnů	Sledované období		Minulé období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
do 30	0	0	0	0
30 - 60	0	0	0	0
60 - 90	0	0	0	0
90 - 180	0	0	0	0
180 a více	0	0	0	0

### 5.3. Údaje o pohledávkách a závazcích k podnikům ve skupině

VÚPP, v.v.i. takovéto skupinové členění nesleduje.

5.4. Údaje o pohledávkách a závazcích z titulu uplatnění zástavního a zajišťovacího práva  
Na VÚPP, v.v.i. není uvaleno zástavní, či 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. takovéto typy rezerv netvoří.

## 6. Rezervy

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



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

## 7. Výnosy z běžné činnosti

(údaje v Kč)

	Sledované období			Minulé období		
	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí	Celkem	Tuzemsko	Zahraničí
Tržby za prodej zboží	0	0	0	0	0	0
Tržby z prodeje vl. výr.	213	213	0	225	225	0
Tržby zprodeje služeb	6,070.840	5,253.778	817.062	7,241.337	6,477.915	763.422
Čerpání rezerv	0	0	0	0	0	0
Ostatní výnosy	1,626.289	1,626.289	.0	1,342.268	1,342.268	0
Tržby prodej DM mat	12.940	12.940	0	550	550	0
Dotace	39,134.000	39,134.000	0	31,615.000	31,615.000	0
<b>Celkem</b>	<b>46,844.282</b>	<b>46,027.220</b>	<b>817.062</b>	<b>40,199.380</b>	<b>39,435.958</b>	<b>763.422</b>

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

(údaje v Kč)

Běžné období		Minulé období	
Druh činnosti	výdaje	Druh činnosti	Výdaje
Třída „5“ celkem	46,543.972	Třída „5“ celkem	39,756.354
Nekryté zdroje fondu	244.613	Nekryté zdroje fondu	3,030.000
Náklady celkem	46,788.585	Náklady celkem	42,786.354
Náklady za pronájmy	-1,785.491	Náklady za pronájmy	-2,249.582
Náklady za VaV	45,003.094	Náklady za VaV	40,536.772

## 9. Údaje o přeměnách

V průběhu roku 2009 nedošlo k žádným změnám na pozicích zástupců statutárního orgánu. Nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Sestaveno dne:  30-04-2010	Sestavil: Ing. Vladimír Kodat ekonomický náměstek 	Podpis statutárního zástupce: Ing. Slavomíra Vavrejinová, CSc. ředitelka instituce 
----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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



## Cash flow 200912 - 200900

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Označení	Text	Číslo	Částka
	200912 200900		
P.	Stav peněžních prostředků na zač. roku	1	18 418 490
Z.	Účetní a hosp. výsledek před zdaněním	2	300 310
A1.	Úpravy o nepeněžní operace	3	5 132 543
A1.1	Odpisy stál.aktiv,pohled.,opr.pol k nab.maj.	4	5 297 899
A1.2	Změna oprav.pol,rezerv,přech.úctů a čas.rozli	5	- 158 747
A1.3	Zisk/ztráta z prodeje dl.m-a ocen.rozd.kapit.úč.	6	0
A1.4	Výnosy z divid.a podílu kromě IF a inv.spol.	7	0
A1.5	Vyúčt.nákl.a výnos.úroky s výjimkou kapit.úroků	8	-6 607
A*	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zm.prac.kapit	9	5 432 854
A2.	Změna potřeby pracovního kapitálu	10	1 589 270
A2.1	Změna stavu pohledávek z provoz.činnosti	11	- 712 178
A2.2	Změna stavu krátkodobých závazků z provoz.čin	12	2 299 273
A2.3	Změna stavu zásob	13	2 175
A.**	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zdaň.a mim.p	14	7 022 124
A3.	Výdaje z plateb úroků s výjimkou invest. spol.	15	0
A4.	Přijaté úroky s výjimkou kapit. úroků	16	6 607
A5.	Zaplacená daň z příjmu za běž.činn a doměrky	17	0
A6.	Příjmy,výdaje a uhraz.splatná daň z mimoř.čin	18	0
A.***	Čistý peněžní tok z provozní činnosti	19	7 028 732
B1.	Výdaje spojené s pořízením stálých aktiv	20	-4 744 000
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	-4 744 000
C.1.	Zmena stavu dlouhodobých závazků	24	0
C.2.	Dopady změn kapitálu na peněžní prostředky	25	679 298
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	679 298
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	679 298
F.	Čisté zvýšení ,resp. snížení pen.prostředku	34	2 964 031
R.	Stav penez.prostředků a peněž.ekviv.ke konci obd.	35	21 382 521
X.	Stav pen.prostř z rozvahy	36	21 382 521



VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ  
PRAHA, v.v.i. (1)  
Režiová 7, 102 31 Praha 10



**Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:**

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

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

Dne.....*7.5.2010*.....

Zprávu auditora převzal za veřejně výzkumnou instituci: *Ing. Slavomíra Vavrošová, CSc.*  
*ředitelka*

*[Handwritten signature]*



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

**Rozdělovník:**

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

## Příloha 3

Zpráva nezávislého auditora  
o ověření výroční zprávy k 31. 12. 2009

pro

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

se sídlem  
Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

*Zpráva nezávislého auditora o ověření  
výroční zprávy k 31.12.2009*

*pro*

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

*se sídlem*

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

## ZPRÁVA NEZÁVISLÉHO AUDITORA

Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona 93/2009 Sb. o auditorech, číslo oprávnění 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo oprávnění 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. 2009 do 31. 12. 2009

Ověřili jsme soulad výroční zprávy veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31. 12. 2009 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 31.12.2009 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 o zápisu do seznamu auditorských  
společností číslo 455**

**Ing. Václava Pekařová,**

**oprávnění o zápisu do seznamu auditorů číslo 520**

Dne 24.5. 2010

*Phašer*

**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

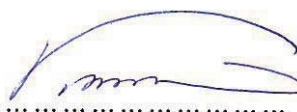


**Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:**

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

Zpráva byla předána a projednána se statutárním orgánem a s dozorčí radou  
dne: ..... 31.5.2010 .....

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



.....

**Rozdělovník:**

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