



národní  
úložiště  
šedé  
literatury

## **Výroční zpráva VÚPP za rok 2013**

VÚPP  
2014

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-383475>

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

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

Datum stažení: 23.04.2024

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



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

**VÝROČNÍ ZPRÁVA  
za rok 2013**

**Praha 2014**

**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 .....	9
3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců .....	9
3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců .....	9
3.3. Hodnocení hlavní činnosti .....	10
3.3.1. Výsledky hlavní činnosti .....	12
3.3.2. Spolupráce v hlavní činnosti na národní úrovni .....	19
3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti .....	21
3.4. Hodnocení další činnosti .....	22
3.5. Hodnocení jiné činnosti .....	23
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. 2013.....	36
5. Závěr .....	40
6. Přílohy .....	40

## 1. Identifikační údaje

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

**Název anglicky:** Food Research Institute Prague

**IČ:** 00027022

**DIČ:** CZ00027022

**Sídlo:** Radiová 7, 102 31 Praha 10

**Právní forma:** veřejná výzkumná instituce

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

### **Kontaktní údaje:**

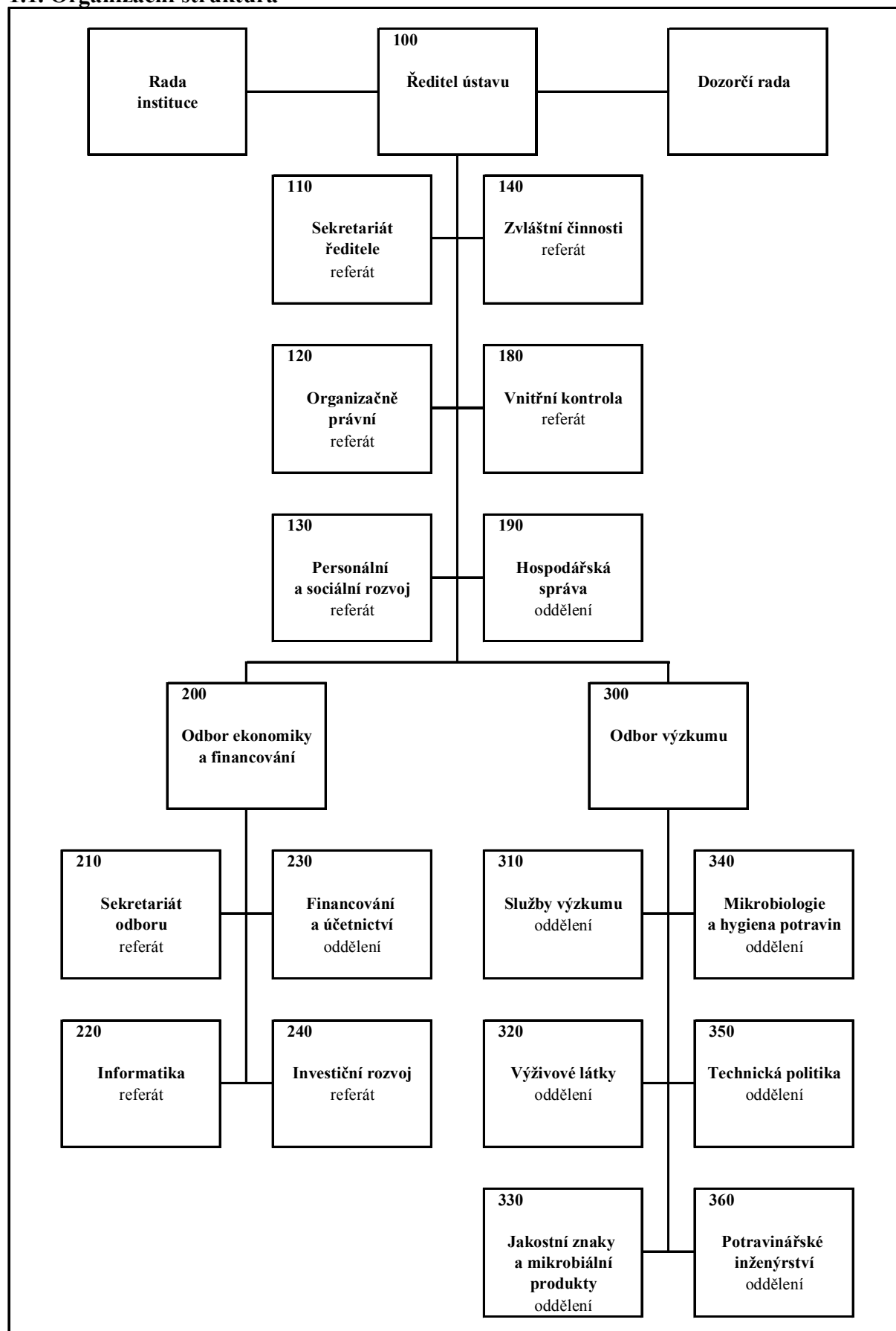
**Tel.:** 296 792 111

**Fax:** 272 701 983

**Dat. schr.:** p96gp4k

**E-mail:** vupp@vupp.cz

**Internet:** www.vupp.cz

**1.1. Organizační struktura**

## 1.2. Vedení ústavu

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

## 1.3. Rada instituce

*interní členové:*

**Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.** – předsedkyně

**Ing. Aleš Landfeld** – místopředseda

**Ing. Miloš Beran** – člen

**RNDr. Vladimír Erban, CSc.** – člen

**Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D.** – členka

**Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.** – členka

*externí členové:*

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

**Ing. Petr Cuhra** – SZPI Praha – člen

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

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

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

RI zasedala v roce 2013 čtyřikrát s nejdůležitějšími body programu:

### 25.ledna 2013

- seznámení s předběžnými výsledky hospodaření ústavu za rok 2012
  - projednání periodické zprávy 2012 VZ reg. č. MZE0002702202
- Projednáno a **doporučeno** k odevzdání.

### 10.června 2013

- projednání výroční zprávy za rok 2012

Zpráva byla schválena všemi přítomnými účastníky rady instituce. Rada souhlasí s vyrovnáním vykázané ztráty z rezervního fondu organizace.

### 24.října 2013

- zřízení Centra transferu výsledků výzkumu do praxe

Centrum je nutné pro podávání návrhu projektů do programu Gama (TAČR). Centrum založí v.v.i. MZe, koordinátorem bude VÚRV, v.v.i.

- Projekt „Zateplení a výměna oken hlavní budovy ústavu“

Ústav uspěl ve výběrovém řízení a projekt bude financován z Fondu životního prostředí a MŽP. Projekt bude realizován do konce března 2014

## 18. prosince 2013

- návrh rozpočtu na rok 2014

Rozpočet je nižší než v roce 2013. K dosažení vyrovnaného rozpočtu muselo být provedeno několik opatření, a to především snížení výdajů na odpisy majetku a snížení úvazků některých pracovníků.

Rozpočet byl schválen všemi přítomnými členy rady.

Účast na zasedáních RI se pohybovala v rozmezí 85-90 %.

## 1.4. Dozorčí rada

DR pracovala v roce 2013 ve složení:

**Ing. Jitka Götzová** – MZe – předsedkyně

**Ing. Jan Ludvík, MBA** – MZe – místopředseda, do VI/13

**Ing. Šárka Vintrová** – MZe – místopředseda, od VII/13

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

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

**doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc.** – ČVÚT Praha – člen

**Ing. Tomáš Kreutzer** – PK ČR – člen

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

V roce 2013 se uskutečnila čtyři zasedání DR s následujícími nejdůležitějšími body programu:

### 26.března – 30. dubna 2013 (per rollam)

- Projednání zprávy o činnosti DR za rok 2012.

Dozorčí rada schvaluje Zpráva o činnosti DR VÚPP, v.v.i. za rok 2012.

### 24. května 2013

- Projednání Výroční zprávy o činnosti a hospodaření instituce za rok 2012

DR uplatnila připomínky k některým údajům výroční zprávy a doporučila ji k projednání v RI za předpokladu překontrolování, resp. úpravy všech diskutovaných údajů.

- Vyhodnocení skutečnosti leden – březen 2013

Materiál Vyhodnocení skutečnosti leden – březen 2013, zpracovaný odborem zakladatelské činnosti MZe byl východiskem k diskusi o ekonomické situaci ústavu v příštím období.

DR si vyžádala informaci o nákladech na nevyužité, resp. nepronajaté prostory (s uvedením: kolika a jakých prostor se to týká, kolik stojí jejich provoz, jaké jsou nutné opravy či investice) – termín: do 15. června 2013.

### 23. září 2013

- Projednání výsledků činnosti a hospodaření instituce za 1. pololetí roku 2013

Materiál Vyhodnocení hospodaření VÚPP, v.v.i. za I. pololetí 2013, zpracovaný odborem zakladatelské činnosti MZe byl členům DR zaslán společně s pozvánkou a byl východiskem k diskusi o ekonomické situaci ústavu.

DR vzala na vědomí poskytnutá vysvětlení k současné situaci v hospodaření ústavu.

- Informace o návrzích a podaných projektech do výběrových soutěží.

Byla podána informace o účasti v soutěžích k získání projektů vědy a výzkumu pro příští období, a žádosti o dotaci od MŽP na stavební úpravy (zateplení, okna budovy ústavu)

DR vzala na vědomí informaci ke všem projektům zasláným do soutěží.

### 13. prosince 2013

- Projednání návrhu rozpočtu VÚPP, v.v.i. na rok 2014

DR vzala na vědomí návrh rozpočtu na rok 2014.

- Informace o podávaných projektech do soutěže TAČR – Program alfa, kam VÚPP plánuje podat 8 návrhů projektů.

- Informace o finanční situaci VÚPP za 3. čtvrtletí roku 2013. Výsledek za rok 2013 bude vyrovnaný, možná s mírným ziskem.

DR vzala obě podané informace na vědomí.

Zpráva o činnosti DR za rok 2013 je přílohou výroční zprávy.

## 2. Změny zřizovací listiny

V průběhu roku 2013 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 podporovaná z veřejných prostředků.

1. Testování, měření a analýzy.
2. Činnost technických poradců v oblasti potravinářství.
3. Příprava a vypracování technických návrhů.
4. Činnost v rámci národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin, zvířat a mikroorganismů významných pro výživu a zemědělství.
5. Poskytování software a poradenství v oblasti hardware a software.
6. Znalecká činnost v oborech potravinářství, strojírenství a zdravotnictví - nutriční hodnoty, cizorodé látky v potravinách, vitaminy, potravinářské strojírenství, biopreparáty a enzymy.



**Jiná činnost**

Jiná činnost je činnost hospodářská, prováděná za účelem zisku a na základě živnostenských nebo jiných podnikatelských oprávnění.

*Živnosti volné*

1. Výzkum a vývoj v oblasti přírodních a technických nebo společenských věd.
2. Testování, měření a analýzy.
3. Činnosti technických poradců v oblasti potravinářství.
4. Příprava a vypracování technických návrhů.
5. Výroba strojů a zařízení pro všeobecné účely.
6. Výroba strojů a zařízení pro určitá hospodářská odvětví.
7. Poskytování software a poradenství v oblasti hardware a software.

*Činnosti, které nejsou živnostmi*

1. Pronájem nemovitostí, bytů a nebytových prostor (vedle pronájmu nejsou pronajímatelem poskytovány jiné než základní služby zajišťující řádný provoz 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 31.12.2013**

věk	muži	ženy	celkem	%
do 20 let	-	-	-	-
21 - 30 let	2	3	5	8,8
31 - 40 let	4	4	8	14,0
41 - 50 let	1	4	5	8,8
51 - 60 let	7	11	18	31,6
61 let a více	12	9	21	36,8
<b>celkem</b>	<b>26</b>	<b>31</b>	<b>58</b>	<b>100,00</b>
<b>%</b>	<b>45,6</b>	<b>54,4</b>	<b>100,0</b>	

**3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví - stav k 31.12.2013**

vzdělání dosažené	muži	ženy	celkem	%
základní	-	1	1	1,8
vyučen	1	1	2	3,5
střední odborné	-	2	2	3,5
úplné střední	-	1	1	1,8
úplné střední odborné	5	10	15	26,3
vyšší odborné	-	-	-	-
vysokoškolské	20	16	36	63,1
<b>celkem</b>	<b>26</b>	<b>31</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech k 31.12.2013**

	<b>celkem</b>
průměrný hrubý měsíční plat	23 300

**3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců v r. 2013**

	<b>počet</b>
nástupy	1
odchody	2

**3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců - stav k 31.12.2013**

<b>doba trvání</b>	<b>počet</b>	<b>%</b>
do 5 let	9	15,8
do 10 let	9	15,8
do 15 let	6	10,5
do 20 let	8	14,0
nad 20 let	25	43,9
<b>celkem</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

### 3.3. Hodnocení hlavní činnosti

Hlavní činnost ústavu byla zabezpečována řešením výzkumného záměru a projektů MZe, MŠMT, MPO, TAČR, IGA, projektu 7. RP EU a projektu sítě excelence. Finančně byla ještě podpořena příspěvkem na rozvoj organizace.

Institucionální prostředky	Celkem	15 699
VZ MZE0002702202	Kvalita a bezpečnost potravin v moderní společnosti.	3 608
Na rozvoj organizace		12 091

#### Účelové prostředky

Projekty MZE	Celkem	12351
QI191B089	Nové metody a postupy využití zemědělských surovin pro koncepci funkčních potravin.	1 425 <sup>b</sup>
QI191B095	Studium a charakterizace zrnin s vysokou nutriční hodnotou pro speciální pekárenské a pečivářenské využití.	796
QI191B274	Výzkum a vývoj mléčných synbiotických fermentovaných výrobků.	979
QI191B094	Odrůdové hroznové šťávy se zdravotním benefitem.	846 <sup>c</sup>
QI101B088	Netoxická efektivní ekologická inaktivace hmyzích škůdců na principu řízených atmosfér ve skladových zrnech se zachováním jejich bioaktivity.	2 062 <sup>d</sup>
QI101B090	Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování.	922
QI111B053	Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli.	1 300 <sup>e</sup>
QI111B154	Bezpečnost cereálních bioproduktů z pohledu výskytu alternáriových a fusariových mykotoxinů.	1 135 <sup>f</sup>
QJ1210093	Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin.	630
QJ1210257	Zlepšení nutričních, dietetických a senzorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technol. postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení.	1 152
QJ1210258	Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky.	737 <sup>g</sup>
QJ 1310219	Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely.	367
<b>Projekty MŠMT</b>	<b>Celkem</b>	<b>1 490</b>
7E091115*	European Network for integrating novel technologies for food processing.	87
Po.Zdrav ** CZ.1.00/37.0104	Popularizace zdraví.	1 403 <sup>h</sup>
<b>Projekty MPO</b>	<b>Celkem</b>	<b>467</b>
FR-TI3/496	Vývoj technologie produkce a aplikačních forem glutathionu s vysokou biologickou využitelností pro potlačení oxidačního stresu (ozáření, chemoterapie).	467

<b>Projekty TAČR</b>	<b>Celkem</b>	<b>940</b>
TA01010737	Vývoj technologického zpracování ve světě nově zaváděných vysoce nutričně hodnotných luštěnin pro využití k přípravě běžných potravin i dietních a výživových výrobků.	340
TA03010625	Nové materiály a technologie pro vývoj multiplexových testů pro komplexní dignostiku ve zdravotnictví a pro detekci alergenů v potravinách.	600
<b>Projekty IGA</b>	<b>Celkem</b>	<b>847</b>
NT13302-4/2012	Optimalizace fyzikálních charakteristik cévních náhrad pro nízké průtoky.	847
<b>Zahraniční projekty</b>	<b>Celkem</b>	<b>857</b>
HighTech	European Network for integrating novel technologies for food processing.	857

*Vysvětlivky:*

\* podpora mezinárodního projektu

\*\* kvůli způsobu financování vedeno v „další činnosti“

<sup>b</sup> v tom pro spolupříjemce 130 tis.<sup>c</sup> v tom pro spolupříjemce 106 tis.<sup>d</sup> v tom pro spolupříjemce 422 tis.<sup>e</sup> v tom pro spolupříjemce 50 tis.<sup>f</sup> v tom pro spolupříjemce 433 tis.<sup>g</sup> v tom pro spolupříjemce 152 tis.<sup>h</sup> v tom na služby 772 tis

U projektů NAZV je spoluúčast z vlastních zdrojů v celkové výši 414 tis Kč.

**Údaje o národních projektech a výzkumných záměrech, resp institucionální financování – souhrn:****Zadavatel MZe (projekty/inst.+záměr)**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis. Kč)</b>
Příjemce	12/1	12 351/15 699
Spolupříjemce	-	-

**Zadavatel MŠMT**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	1	87
Spolupříjemce	1	1 403

**Zadavatel MPO**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	467

**Zadavatel TAČR**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	2	940

**Zadavatel IGA**

	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	847

Řešení všech projektů (účelové financování) proběhlo dle plánu. Periodické a závěrečné zprávy projektů v gesci MZe byly projednány na oponentních řízeních ve dnech 20.1. a 21.1.2014 a hodnoceny příslušnou komisí MZe. U přecházejících projektů bylo doporučeno pokračování dle navrženého plánu na rok 2014, tj. s případnými změnami navrženými řešiteli v periodických zprávách. Ústav předkládal 4 závěrečné zprávy. Jeden projekt byl hodnocen jako „vynikající“.

U projektů MPO, TAČR a IGA proběhlo hodnocení dle zvyklostí těchto poskytovatelů. Projekty MŠMT nebyly interně hodnoceny. Poskytovateli je zaslána zpráva včetně vyúčtování. U projektu Po.Zdrav byla zpráva zaslána hlavním příjemcem.

Periodická zpráva výzkumného záměru za rok 2013 byla projednána před Radou instituce dne 23.1.2014 s kladným výsledkem a postoupena hodnotící komisi MZe pro výzkumné záměry. Toto hodnocení proběhlo rovněž s pozitivním výsledkem.

U mezinárodních projektů jsou vypracované zprávy o řešení zaslány koordinátorům, kteří je předkládají komisi příslušného programu EU.

**3.3.1. Výsledky hlavní činnosti**

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

Typ	počet
Publikace v impaktovaném časopise (WOS)	4
Publikace v časopise databáze SCOPUS	2
Publikace v recenzovaném časopise	11
Publikace v cizojazyčném sborníku	4
Kapitola v knize	1
Publikace v českém sborníku	7
Publikace v nerecenzovaném časopise	10
Patenty	7
Užitné vzory	22
Prototypy, Funkční vzorky, Licenční smlouvy, Ověřené technologie, Certifikované metodiky	13
Přednášky	14
Postery	9

## Nejvýznamnější výsledky dosažené v r. 2013

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou \*

Adámek L., Urban M., Beran M., Rutová E.: **Způsob semikontinuální fermentační výroby etanolu, komplexu syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy ze syrovátky.** [*Method of semicontinual fermentation production of ethanol, whey proteins and yeast biomass from whey.*] Patent reg. č. 303827.

Řešení se týká semikontinuálního způsobu současné fermentační výroby etanolu a nutričně hodnotného komplexu syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy. Syrovátkové médium se podrobí v nevětraném fermentoru řízené anaerobní fermentaci kvasničnými kmeny asimilujícími laktózu, zejména kvasničným kmenem *Fabospora fragilis*, případně též *Saccharomyces fragilis* či *lactis* nebo některým z kmenů rodu *Kluyveromyces* či *Candida*, případně kombinací těchto kmenů. Po dosažení požadované koncentrace etanolu ve fermentačním médiu v rozmezí 6 až 10 % hmot. se část kompletního prokvašeného média oddělí pro separaci etanolu a komplexu syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy a zbývající část doplní dalším syrovátkovým médiem. Po dosažení požadované koncentrace etanolu se celý proces periodicky opakuje v dalších cyklech. V jiném provedení může být sediment syrovátkových bílkovin s kvasničnou biomasou po odstředění vrácen společně s čerstvým syrovátkovým médiem zpět do fermentoru pro posílení procesu etanolové fermentace v dalším cyklu. Získaný komplex syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy, obsahující 20 až 80 % hmot. syrovátkových bílkovin a 20 až 80 % hmot. kvasničné biomasy, může být použit při výrobě řady potravinářských produktů, včetně funkčních potravin a nutraceutik.

Balík\* J., Híc\* P., Tománková\* E., Tříška\* J., Vrchotová\* N., Houška M., Landfeld A., Strohalm J., Novotná P.: **Effect of physical methods of treatment of grapes on the content of resveratrol.** XXXVI<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine of the International Organization of Vine and Wine in Bucharest, ROMANIA, 2.6.2013 – 8.6.2013. ISBN 979-10-91799-16-4. *Trans-resveratrol* belongs to the group of stilbenes and shows a number of important biological properties. It is often classified also as a phytoalexin, which are secondary metabolites of many plants that produce this compound as a response to effects of either microbial stress situations or abiotic factors. Using physical methods, the process of resveratrol induction due to the treatment of grapes with UV irradiation and ozonization was studied. Compared were also various methods of maceration of grapes. The highest content of resveratrol (53 mg/kg of dry skins) was found out in (cv) Blaufränkisch grapes treated with ozonized water (2.1 ppm) for a period of 10 minutes and stored thereafter for 48 hours. In grapes of the (cv) Grüner Veltliner variety treated with UV-C irradiation (250 W) for 30 seconds and stored also for a period of 48 hours, the content of resveratrol was 49 mg/kg of dry skins. Effects of three different variants of maceration of grapes were studied at two different temperatures. The best results were obtained after heating of crushed grapes for 20 to 40 minutes at the temperature of 80 °C. This thermomaceration of grapes increased the content of resveratrol in grape must as much as 50-times.

Bohačenko I., Pinkrová J., Laknerová I., Kunová\* G., Pechačová\* M., Šalaková\* A.: **Čerstvý synbiotický sýr s obsahem probiotik a fruktanů.** [*Fresh synbiotic cheese containing probiotics and fructans.*] Užité vzor reg. č. 25993.

Čerstvý synbiotický sýr je možno využít jako funkční potravinu a dále např. jako součást dietního stravování, při rekonvalescenci pacientů a po skončené léčbě antibiotiky. Pro menší výrobce nabízí možnost rozšíření sortimentu bez nároků na další strojové vybavení. Současně je možno využít vedlejší produkt, syrovátku se zbytkovým obsahem prebiotik, pro výrobu

synbiotických fermentovaných syrovátkových nápojů, čímž se dosáhne snížení výrobních nákladů obou produktů.

Bohačenko I., Pinkrová J., Vavreinová S.: **Způsob výroby fermentovaného syrovátkového nápoje s laktulosou.** [Method for producing a fermented whey beverages with lactulose.] Patent reg. č. 304158.

Vynález se týká způsobu výroby nealkoholických fermentovaných nápojů ze syrovátky a izomerované deproteínované syrovátky, které obsahují laktulosu a mají probiotické a prebiotické (synbiotické) vlastnosti. Výroba tohoto synbiotického nápoje s výbornými zdravotními účinky přispěje nejen k vyššímu využití syrovátky a deproteínované syrovátky pro humánní výživu, ale příznivě ovlivní též ekonomické výsledky výroby tvarohů a sýrů.

Erban V., Landfeld A., Kovářiková E., Houška M., Antošová J., Novotná P., Průchová J.: **Způsob dekontaminace zeleniny kyselinou peroxyoctovou.** Patent reg. č. 304157.

Způsob dekontaminace zeleniny kyselinou peroxyoctovou spočívá v tom, že probíhá ve dvou fázích, kdy v první fázi se přidá koncentrovaná kyselina peroxyoctová do balení zeleniny s následným uzavřením obalu, ve druhé fázi se pak po 8 až 40 hodinách přidá do obalu se zeleninou opět koncentrovaná kyselina peroxyoctová a obal se uzavře. Takto ošetřená zelenina se skladuje za běžných skladovacích podmínek. Dekontaminace probíhá difúzí par kyseliny peroxyoctové do zeleniny.

Gabrovská D., Rysová J., Laknerová I., Ouhřabková J.: **Směsná ovocno-zeleninová a zeleninová šťáva s přídavkem inulinu, lecithinu a ovocného sirupu.**

Užitný vzor reg. č. 24747.

Gabrovská D., Rysová J., Laknerová I., Ouhřabková J.: **Směsná ovocno-zeleninová a zeleninová šťáva s přídavkem inulinu, lecithinu a ovocného sirupu.**

Užitný vzor reg. č. 24817.

Obsahem obou užitných vzorů jsou návrhy směsných ovocno-zeleninových nebo zeleninových šťáv, a to dvou- nebo tříložkových s přídavkem inulinu, lecithinu a brusinkového nebo rakytníkového sirupu (šťávy), které jsou okyselené šťávou z kysaného zelí.

Houska M., Setinova\* I., Kucera\* P.: **Food allergens and processing – A review of recent results.** [Potravinářské alergenů a zpracování – přehled nedávných výsledků.] 291-337, chapter 16 in book Yanniotis S. et al. (eds.) Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Food Engineering Series, DOI 10.1007/978-1-4614-7906-2, © Springer Science+Business Media New York 2013, 677 p., ISBN 978-1-4614-7906-2, ISSN 1571-0297.

V průmyslu existuje pouze málo metod k dealergizaci potravin. Hypoalergenní nebo nealergizující produkty dostupné na trhu jsou většinou připraveny enzymatickou hydrolyzou (kojenecká strava) nebo záměrným složením výsledků z nealergenních složek (bezlepkové pečivo, pivo). Dealergizace je příležitostí pro potravinářské inženýry a všechny zainteresované v přípravě nových technologií výroby. Tento přehled uvádí přehled dosavadních technologií přípravy nealergenních potravin založený na dostupných literárních nebo vlastních podkladech.

Houška M., Strohalm J., Míkyška\* A., Čermák\* P.: **Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby.** Patent reg. č. 304200.

Potravinový přípravek s čerstvým chmelem, obsahující homogenát z čerstvého chmele ošetřený vysokým tlakem, obsahuje nosič ve formě hydrokoloidů. Dále obsahuje ochucující

látky, vitamíny, minerální látky. Způsob výroby potravinového přípravku s čerstvým chmelem se provádí tak, že homogenát čerstvého chmele ošetřený vysokým tlakem se přidává do rozpuštěné formy hydrokoloidů. Homogenát se po smíchání s hydrokoloidy ohřeje na teplotu 70°C až teplotu varu směsi po dobu minimálně 10 sec a dále se směs chladí na lící teplotu a plní se do forem nebo za horka do spotřebního obalu. Homogenát, který byl ošetřen teplotou maximálně 121°C se smíchá s připraveným hydrokoloidem, směs se chladí na lící teplotu a plní do forem nebo se plní za horka do spotřebního obalu. Do připraveného hydrokoloidu se vmíchají ochucující látky, vitamíny a minerální látky.

Jurková\* M., Čejka\* P., Houška M., Mikyška\* A.: **Simultánní stanovení prenylflavonoidů a iso flavonoidů ve chmelu a pivu metodou HPLC-DAD: Studie aplikace homogenátu zeleného chmele v pivovarském procesu.** [*Simultaneous prediction of prenylflavonoides and iso flavonoides in hop and beer by the method of HPLC-DAD: Study of application of homogenate of the green hop in beer proces.*] Kvasný Prům. (2013) 59(2): 41–49, ISSN 0023-5830.

Polyfenolové látky náležející do skupin prenylflavonoidů a iso flavonoidů mají účinky podporující zdraví a ochranu proti řadě civilizačních chorob. Působí jako antioxidanty, mají protirakovinné, antimikrobiální, protizánětlivé vlastnosti, některé jsou fytoestrogeny a působí proti osteoporóze. Byla vypracována nová analytická metoda HPLC-DAD pro simultánní stanovení prenylflavonoidů (xanthohumol, isoxanthohumol, 8-prenylnaringenin, 6-prenylnaringenin) a iso flavonoidů (daidzein, genistein, formononetin a Biochanin A) ve chmelu a pivu a byla provedena studie dopadu chmelení homogenátem zeleného chmele stabilizovaného vysokým tlakem na obsah těchto látek v pivu. Vypracovaná metoda může najít uplatnění při monitorování obsahu bioaktivních flavonoidů ve chmelových surovinách a pivu. Aplikace homogenátu zeleného chmele (20 % alfa kyselin na várku) v poslední dávce chmelení přinesla zvýšení obsahu xanthohumolu a 6-prenylnaringeninu v pivu o přibližně 50 % resp. 100 % v porovnání se sušeným chmelem. Aplikace do vířivé kádě zvýšila obsah xanthohumolu a 8-prenylnaringeninu v pivu o přibližně 55 %, resp. 115 %. S výjimkou výrazného zvýšení hodnoty genisteinu aplikací do vířivé kádě nebyl zjištěn vliv nesusušeného chmele na obsah iso flavonoidů v pivu. Chmelení homogenátem zeleného chmele ukazuje zajímavou možnost přirozeného zvýšení obsahu xanthohumolu v pivu. Výsledky úvodní studie budou ověřeny v dalším výzkumu.

Kučerová\* Z., Kýhos K., Aulický\* R.: **Efficiency of MA treatment on mortality of arthropods.** [*Účinnost MA ošetření (modifikovanou atmosférou) na mortalitu členovců.*] International Conference on IPM in museums, archives and historic houses. 5.-7. June 2013, Kunsthistorisches Museum Vienna, Austria. Book of Abstracts p. 83. Organizováno: Dr. Pascal Querner, University of Natural Resources and Life Sciences, Institute of Zoology, Vienna, Austria.

Psocids z rodiny *Liposcelididae* (Insecta: *Psocodea*) se běžně vyskytují v širokém rozsahu synantropních stanovišť. Jsou častými škůdci na obchodních komoditách, zařízeních pro zpracování potravin a krmiv, lidských obydlí a muzeí. Jsou schopni se krmit a poškodit různé organické materiály. V muzeích může poškodit exponáty rostlin a hmyzu sbírek. Mohou také poškodit staré knihy a rukopisy. Presentovaný výzkum je zaměřen na zdravotně nezávadnou modifikovanou atmosféru (MA), což je ošetření, které eliminuje obsah kyslíku a neponechává škodlivé zbytky. Účinky vakua (V), chemického absorbentu ATCO 400 a dusíku napomáhají úmrtnosti *L. bostrychophila* dospělých jedinců. Výsledky laboratorních experimentů budou prezentovány v závislosti na teplotě a době expozice. Citlivost psocids na ŘO budou porovnány s výsledky týkajícími se některých jiných škůdců členovců.



Kučerová\* Z., Kýhos K., Aulický\* R., Stejskal\* V.: **Low-pressure treatment to control food-infesting pests. (*Tribolium castaneum*, *Sitophilus granarius*) using a vacuum packing machine.** [Nízkotlaké zpracování s cílem zabránit zamoření potravin škůdci (*Tribolium castaneum*, *Sitophilus granarius*) při použití vakuovací baličky.] Czech J. Food Sci. (2013) 31(1): 94-98, ISSN 1213-1800.

Since recently, the food industry has been faced with serious problems regarding pest-infested food commodities and deregistration of many chemical biocides by the EU Biocide Directive. These conditions have created an urgent need for a physical method of protecting food against pests. Therefore, a vacuum packing machine was used for laboratory testing of the effectiveness of vacuum packaging on the mortality of the red flour beetle (*Tribolium castaneum*) and granary weevil (*Sitophilus granarius*) at different temperatures and exposure times. There were significant differences in the susceptibility to low pressure (vacuum) between the adult insects of both tested species: *T. castaneum* was approximately 10 times more susceptible to low pressure than *S. granarius*. A higher temperature significantly shortens the vacuum exposure time necessary to reach 100% mortality in the tested beetles under a constant low-pressure value (1 kPa). The lethal times (LT99) for adult *T. castaneum* were 15.1 h at 25°C and 30.8 h at 15°C. The lethal times (LT99) for adult *S. granarius* were 160.1 hours at 25°C and 274 h at 15°C.

Kýhos K., Strohalm J., Halama R., Landfeld A., Houška M., Kýhosová H., Novotná P., Kučerová\* Z., Vaculová\* K., Hutař\* M., Kallasová\* E., Svora\* B.: **Metodika nového postupu ekologické inaktivace hmyzu v zrninách vypěstovaných v bio-produkci.** (Ověřená technologie).

Podpořeno:

- Smlouva o využití výsledků výzkumu mezi PRO-BIO, obchodní společnost s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 21/2013 ze dne 4.11.2013, provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

- Smlouva o využití výsledků výzkumu mezi SEMIX PLUSO, spol. s r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 23/2013 ze dne 5.11.2013, provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

- Smlouva o využití výsledků výzkumu mezi Sonnentor s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 24/2013 ze dne 5.11.2013, provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

- Smlouva o využití výsledků výzkumu mezi VH Agroton s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 22/2013 ze dne 5.11.2013, provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

Laknerová I., Mašková E., Fiedlerová V., Holasová M., Winterová R., Ouhřabková J., Vaculová\* K., Martinek\* P., Dvořáček\* V., Ehrenbergerová\* J.: **Využití netradičních forem obilovin v pekárenských výrobcích obohacených kyselinou listovou.** Úroda. 12/2013, vědecká příloha, 396-399, ISSN 0139-6013.

Cílem práce bylo vyvinutí receptur pekařských výrobků se zvýšeným obsahem kyseliny listové a sledování vlivu 30 – 68 % přídavku mlýnských frakcí netradičních obilovin a šestiměsíční doby skladování na senzoricke a nutriční jakost finálních výrobků.

K senzoricke hodnocení vzhledu, barvy, vůně, chuti, intenzity pachuti, textury a celkového dojmu byla použita stupnicová metoda s grafickou stupnicí. Z nutričních ukazatelů byly sledovány u pekařských výrobků zejména obsahy celkové vlákniny potravy, celkových polyfenolů a karotenoidů, vitamínu E, thiaminu, niacinu, kyseliny pantothenové, pyridoxinu a přidané kyseliny listové. Klíčová slova: kyselina listová, pekařské výrobky, netradiční formy obilovin, skladování.

Lexmaulová\* H., Gabrovská D., Rysová J., Štumor\* F., Netušilová\* K., Blažková\* M., Bulawová\* H., Brychta\* J., Šubrtová\* Z., Pavelka\* J., Iametti\* S., Guisantes Del Barco\* J.A., Martínez Quesada\* J., Suñen Pardo\* E., Postigo Resa\* I., Takkinen\* K., Laukkanen\* M.L., Píknová\* L., Langerholc\* T., Čenčíč\* A., Baršová\* S., Cuhra\* P., Plicka\* J.: **ELISA kit for peanut protein determination – Collaborative study.** Journal of AOAC International. (2013) 96(5): 1041-1047, ISSN 1060-3271.

A collaborative study in 10 laboratories was performed to prove the validation of the ELISA method developed for the quantitative peanut protein determination in foods. The ELISA kit used for this study is based on rabbit polyclonal antibody. This kit does not produce any false positive results or cross-reactivity with a broad range of peanut free food matrices. All participants obtained the Peanut ELISA kit with standard operational procedures, the list of samples, samples and a protocol for recording test results. The study included 15 food samples. Three food matrix samples of zero peanut content showed peanut protein content lower than the first standard (peanut protein content of 0.10 mg/kg). Three samples with peanut declared as an ingredient revealed peanut protein content out of calibration curve (absorbance was above the highest standard) in all laboratories and three samples had the peanut content either above the highest standard or within the calibration curve depending on the laboratory. Six samples with peanut declared as an ingredient revealed the peanut proteins content within the calibration curve. Only these six samples together with positive control sample (CS2) were used for statistical evaluation. The statistical tests (Cochran, Grubbs and Mandel) and analysis of variance (ANOVA) were used for the evaluation of the collaborative study results. Repeatability and reproducibility limits as well as a limit of quantification (LOQ<sub>collaborative</sub> 0.22 mg peanut proteins/kg) and a limit of detection (LOD<sub>collaborative</sub> 0.07 mg peanut proteins/kg) for the kit were calculated.

Macháčková\* M., Holasová M., Mašková E.: **The new on-line Czech Food Composition Database.** Food Chem. (2013) 140(3): Special Issue: SI, 533-538, ISSN 0308-8146.

Czech experience in development of a national food composition database starting from scratch in 2007 to its on-line version launched in 2010 is described. The on-line application is based on a compiled food composition database continuously processed in an internationally accepted harmonized format and a user – friendly Content Management System for administration of the database website by a compiler. The Czech contribution to on-line food composition databases provides dissemination of food composition data and moreover introduces new functionalities. Implementation of LanguaL™ descriptors/codes to search options extends tools for data retrieval. Introduction of deep linking of value references contributes to more detailed information about data sources. A photo gallery is an additional mean of visual description of foods. The new functionalities are applicable for marking, retrieval and description of traditional and local foods. The presented approach is a newly introduced aspect to freely accessible on-line food composition database applications. It was developed with the aim to make the agenda of the compilation center more attractive both for suppliers of data from the food producers' and food research community and for users of the on-line database. The presented arrangement has a potential to encourage future data suppliers to cooperate with the compilation center, as the means of the Czech on-line food composition database could make their effort to generate food composition data more visible.

Si-Yin Chung\*, Houska M., Reed\* S.: **Reducing Peanut Allergens by High Pressure Combined with Polyphenol Oxidase.** [Snížení aktivity arašídových alergenů účinky vysokého tlaku a polyfenoloxidázy.] High Pressure Research. (2013) 33(4): 813-821, ISSN 0895-7959.

Byl proveden důkaz, že polyfenoloxidáza (PPO) může redukovat působení hlavních alergenů v arašidech. Protože ošetření vysokým tlakem zvyšuje aktivitu tohoto enzymu, předpokládali

jsme, že další snížení aktivity alergenů arašídů může být dosaženo kombinovaným působením enzymu a ošetření vysokým tlakem. Extrakty arašídů obsahující kyselinu kávovou byly ošetřeny (1) vysokým tlakem (HP); (2) HP + PPO; (3) PPO; a (4) bez ošetření. Ošetření vysokým tlakem bylo provedeno při 300 a 500 MPa, každé po dobu 3 a 10 minut při teplotě 37 °C. Závěrem lze konstatovat, že ošetření HP při 500 MPa po dobu 3 minut za přítomnosti polyfenoloxidázy může zredukovat na polovinu alergickou kapacitu arašídových extraktů v porovnání s účinkem samotné polyfenoloxidázy.

Strohalm J., Čermák\* P., Novotná P., Houška M., Mikyška\* A.: **Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem**. Užitný vzor reg. č. 25580.

Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem podle tohoto technického řešení, jehož podstatou je, že obsahuje homogenát z čerstvého chmele ošetřený vysokým tlakem, obsahuje nosič ve formě čokolády. Byl vytvořen výrobek ve tvaru pralinek plněných náplní fondánů s čerstvým chmelem. Potravinový přípravek s čerstvým chmelem podle tohoto technického řešení má výhodu v tom, že čerstvý chmel se dostává do zažívacího traktu, kde má příznivé zdravotní účinky. Spojením homogenátu s čokoládou se prodlužuje zadrž produktu v žaludku a prodlouží se blahodárné působení chmele na trávicí trakt.

Podpořeno:

*Licenční smlouva mezi Carla s.r.o., VÚPP, v.v.i., VÚPS, a.s. a Thomayerovou nemocnicí na využití užitého vzoru „Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem“.*

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

Zařízení na získání využitelného odpadu vzniklého při zpracování dřeva na řezivo má za výstupem z dřevoobráběcího stroje do dopravní části linky zařazen doraz s přidavným vibrátorem, nebo doraz s překladačem způsobující vypadávání zejména suků do sběrné vany, přičemž v lince jsou pod sběrnou vanou zařazena síta, přes která se propadá nepoužitelný odpad. Za sběrným sítem suků je připojena štěpkovačka. Zařízení na získání využitelného odpadu má za štěpkovačku připojenu sušičku.

Strohalm J., Průchová J., Kmínková M., Novotná P., Houška M.: **Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1**. Patent reg. č. 304076.

Podstata čerstvé mrkvové šťávy bez aktivního alergenu Dau c1 spočívá v tom, že obsahuje mrkvovou hmotu, do níž je přidána čerstvá jablečná šťáva s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů. Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 má částice hmoty, které obsahují na svém povrchu kyslík.

Strohalm J., Průchová J., Kmínková M., Novotná P., Houška M.: **Čerstvá jablečná šťáva s odstraněnou reaktivitou alergenu Mal d1**. Patent reg. č. 304077.

Podstata čerstvé jablečné šťávy s odstraněnou reaktivitou alergenu Mal d1 spočívá v tom, že obsahuje jablečnou hmotu s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů a částice její hmoty obsahují na svém povrchu kyslík.

Vokurka\* J., Tříška\* J., Vrchotová\* N., Balík\* J., Houška M.: **Zahuštěná hroznová šťáva obohacená resveratolem a kvercetinem**. Užitný vzor reg. č. 26112.

Technické řešení se týká zahuštěné hroznové šťávy připravené z moštu z hroznů révy vinné, obohacené resveratolem a kvercetinem, které mají příznivé biologické účinky na lidský organismus.

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

#### *2. podnikatelskými subjekty:*

- Adler Wellness Produkte, s.r.o.
- AMR AMARANTH, a.s.
- Apronex s.r.o.
- Beskyd Fryčovice, a.s.
- C2P, s.r.o.

- ELISA-Development
- Extrudo Bečice
- HEMP PRODUCTION CZ, s.r.o.
- Immunotech, a.s.
- INOTEX spol. s r.o.
- IREKS ENZYMA s.r.o.
- Jizerské pekárny, spol.s r.o., Liberec
- Karlova pekárna s.r.o.
- KITL s.r.o.
- Milan Libich
- Parenteral, a.s.
- PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
- SEDIUM RD s.r.o.
- SUNFOOD s.r.o.
- TEREZIA COMPANY s.r.o.
- VIDIA spol. s r.o.
- Vinařství Valtice s.r.o.
- Zámecké sady Chrámce

### 3. lékařskými pracovišti:

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

### 4. ostatními:

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

#### 4 a) spolupráce s ČTPP

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

#### 4 b) spolupráce s Globusem

- Ústav provádí pravidelné analýzy bezlepkových výrobků, které řetězec distribuuje

*4 c) spolupráce s vědeckými výbory*

- Ústav vypracovává odborná stanoviska.

*4 d) spolupráce s CzechInvest*

- Ústav vypracovává odborná stanoviska.

V rámci transferu výsledků výzkumu do praxe byly v roce 2013 uzavřeny smlouvy o využití výsledků, resp. rámcové smlouvy o spolupráci s firmami:

- PRO-BIO, obchodní společnost s.r.o
- Carla spol.s r.o.
- SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
- Sonnentor s.r.o
- VH Agroton s.r.o

### 3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti

*Pokračovalo řešení projektů:*

- **7. RP, High Tech Europe (mezinárodní síť excellence).** Projektu se zúčastnilo 22 institucí z celé Evropy. Projekt bude pokračovat bez financování z EU i v dalším období.
- V rámci svépomocně financovaného projektu **08125: Detection of traces allergens in foods mezinárodní síť SafeFoodEra** byly provedeny další kruhové testy stanovení alergenů. Od roku 2009, kdy projekt započal byly provedeny 3 kruhové testy ELISA metod pro stanovení potravinových alergenů (proteiny vaječného bílku, arašídů a hořčice). Těchto testů se zúčastnilo 15 organizací (výzkumné ústavy, univerzity, privátní firmy) a to jak české, tak zahraniční. 3 zahraniční organizace byly členové projektu SAFEFOODERA ( University of the Basque Country, Faculty of Pharmacy, asque Country, Španělsko, VTT Technical Research Centre of Finland, Finsko, AZTI Tecnalia, Basque Country, Španělsko).
- Dlouholetou tradici mají schůzky pracovní skupiny **Foodforce** (v níž má ústav zastoupení), která se zabývá problematikou zapojení evropských potravinářských výzkumných institucí do mezinárodních výzkumných projektů. Kromě pravidelné činnosti v komisi pro zdravé potraviny a krmiva **OECD** se ústav od r. 2011 angažuje také v rámci vědecké sítě **EFSA-GMO**.

*Šest pracovníků působí v mezinárodních radách a komisích:*

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

## Zahraniční cesty

*Zahraniční cesty se týkaly:*

- pravidelných zasedání komise OECD a EFSA
- pravidelných setkání reprezentantů neziskových organizací potravinářského výzkumu FOODforce
- pravidelných workshopů k řešení mezinárodních projektů
- konferencí a symposií, na nichž byly prezentovány výsledky řešení projektů nebo výzkumného záměru

*Devíti zahraničních odborných akcí se zúčastnilo celkem 11 výzkumných pracovníků. Ústav navštívili 2 zahraniční návštěvníci*

Stát	Akce	Počet účastníků	Počet dnů
Belgie	Prebiotic Summit EU	1	3
Maďarsko	Poloprovozní zkoušky nových bezpečkových směsí	1	2
Francie	20th Meeting of the Task Force	1	5
Itálie	7th Probiotics, Prebiotics & New Foods	1	3
Německo	Schůzka projektu High Tech Europe	2	2
Čína	9th International Conference on Novel Materials and their Synthesis OR: IUPAC NMS-IX & FCFP-XXIII Conference	1	7
Španělsko	Quality and Food Safety	1	3
Holandsko	Pracovní schůzka řešitelů WP2 a WP3	2	3
Indie	Asian Congress on Biotechnology (ACB)	1	6

### 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>669</b>
23701	Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů.	640
231001	Světový den výživy.	29
23703	Národní databáze složení potravin	0
231206	Po. Zdrav	1403*

\*započítáno do projektů MŠMT

#### **Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů**

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

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

### **Seminář ke Světovému dni výživy**

V rámci oslav Světového dne výživy (16. října) zabezpečil VÚPP v kooperaci s Ministerstvem zemědělství a Společností pro výživu konání odborného semináře na obecné téma „Udržitelné systémy pro potravinovou dostupnost a výživu“. Téma bylo vyhlášeno sekretariátem FAO v Římě. V rámci odborného semináře bylo předneseno šest sdělení, zaměřených na identifikaci výživově ohrožených skupin obyvatelstva ČR a rizika neadekvátního příjmu potravin, na edukaci a sociální marketing z hlediska výživy obyvatelstva ČR. Pozornost byla věnována cestám ke stabilitě pozice českých potravin na trhu, roli dozorových orgánů při zabezpečování bezpečných a kvalitních potravin na trhu. Pozornost byla věnována i dopadům změn klimatu na produkci potravin v podmínkách ČR. Rostlinou roku 2013 byl připomenut merlík čilský (*Chenopodium quinoa*). Sborník referátů v elektronické formě ve tvaru powerpointu je k dispozici ve VÚPP na webových stránkách. Seminář nalákal 71 účastníků.

### **Národní databáze složení potravin (www.czfcdb.cz)**

V roce 2013 z finančních důvodů ústav v oblasti získávání dat na základě experimentální práce na tvorbě databáze neparticipoval.

V roce 2013 byla činnost Centra pro národní databázi složení potravin propagována jednou publikací, u které jsou dvě pracovnice ústavu spoluautorkami.

*Publikace:*

Macháčková M., Holasová M., Mašková E. (2013): **The new on-line Czech Food Composition Database**. Food Chem. Volume: 140 Issue: 3 Special Issue: SI Pages: 533-538.

*Prezentace na konferenci EuroFIR:*

M. Machackova, M. Holasova, E. Maskova (2013): **Czech Foods in the Czech Food Composition Database**. EuroFIR AISBL Newsletter, Edition 7, 07.2013, p.10.

### **Po.Zdrav-popularizace zdraví**

„Po.Zdrav-popularizace zdraví“ je projekt OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost (MŠMT). Hlavní myšlenkou projektu Po.Zdrav bylo šíření pravdivých a vědecky podložených informací v oblasti zdravé výživy. Projekt se zaměřil na vzdělávání a informovanost široké veřejnosti v oblasti zdravé výživy, prevence civilizačních nemocí a podporu života s handicapem.

Ke vzdělávání a šíření informací zvolil moderní formy jako například zábavné vzdělávací formy na internetu (určené pro vybrané cílové skupiny – např. matky s dětmi), veletrhy či vzdělávací festivaly.

V rámci projektu vznikla komunikační strategie, díky níž byly relevantní informace efektivně předávány cílové skupině. Experti v oblasti výživy publikovali originální články na odborná témata (např. funkční potraviny, zdravá výživa, výživa a nemoc, výživa maminek a dětí, vedlejší účinky léků, fyziologická regulační medicína aj.). Elektronické formy vzdělávání byly zpřístupněny na nově vyvinutém webovém portálu [www.jimehlavou.cz](http://www.jimehlavou.cz).

Výzkumný ústav potravinářský byl odborným garantem tohoto projektu a stal se odborným garantem potravinářské části portálu [www.jimehlavou.cz](http://www.jimehlavou.cz). Tento portál po svém dokončení, které má být uskutečněno v několika měsících, by se měl stát výrazným pomocníkem veřejnosti v oblasti správné výživy, přináší nezaujaté informace o účincích potravin, potravinových doplňků, zdravotních a nutričních tvrzeních. Je určen pro konzumenty, kteří vyhledávají nezkreslené informace o výživě. Hlavními cílovými skupinami jsou matky s dětmi a lidé, potřebující odborné výživové rady z důvodů různých onemocnění. Portál se věnuje s maximální objektivitou i Zdravotním a výživovým tvrzením EU a snaží se o popularizaci jejich významu v českých podmínkách.



### 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 80 drobnějších zakázek (do cca 20 000 Kč) a 4 zakázky většího rozsahu.

V rámci jiné činnosti má ústav s Czech Invest uzavřené smlouvy na vypracování odborných posudků pro 2 operační programy:

- OPPI- v roce 2013 bylo vypracováno 7 posudků
- CzechEkoSystem- v roce 2013 byly vypracovány 2 posudky.

Čtyřicet osm procent výnosu jiné činnosti tvoří nájmy nebytových prostor.

### 3.6. Ostatní činnosti ústavu

#### 3.6.1. Pedagogická činnost

V rámci pedagogické činnosti spolupracuje dlouhodobě ústav s VŠCHT Praha, ČVUT a ČZU jednak přednáškovou činností, jednak formou vedení či konzultací diplomových a disertačních prací. Jeden pracovník ústavu přednáší na 3. LF UK v Praze (předměty „Nutriční ekonomika“ a „Základy potravinářských technologií“) dlouhodobě a od roku 2012 i na 1.LF UK (předměty „Nutriční ekonomika“ a potravinářské technologie v rámci předmětu „Potravinářské zbožíznalství“).

V ústavu absolvovali praxi studenti Vyšší odborné školy ekonomických studií a Střední průmyslové školy potravinářských technologií (3)

*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 TF ČZU
- Vědecká rada VÚM

#### 3.6.2. Vzdělávací činnost

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

- 35. tematická konference Společnosti pro výživu „Potravinářské mýty a kvalita potravin“. 25.4.2013, MZe, Praha, 100 účastníků + aktivní účast
- 17. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 17.4.2013 VÚPP, v.v.i., Praha. + aktivní účast

- 18. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 26.11.2013 VÚPP, v.v.i., Praha. + aktivní účast
- XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr, květen, 2013 (s VŠCHT) + aktivní účast
- Spolupráce - editace publikace Sborník příspěvků. XLIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Ed. Cejpek K., Špicner J., VŠCHT v Praze, 196 stran, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT v Praze), ISBN 978-80-86909-07-3, ISSN 1802-1433 (VÚPP).
- Kurs senzoriky pro studenty Vyšší odborné školy ekonomických studií a Střední průmyslové školy potravinářských technologií, duben 2013
- Workshop na téma Netoxická ekologická inaktivace hmyzích škůdců v ekologicky vypěstovaných zrninách, pořádaný VÚPP, v.v.i., VÚRV, v.v.i., Agrotest tyto Kroměříž, s.r.o. 15.5.2013, PRO-BIO s.r.o., Staré Město pod Sněžníkem.
- Workshop Chmel jako potravinový doplněk pomůže při léčbě žaludečních vředů a zánětů. 5. června 2013, Thomayerova nemocnice, Praha.
- Seminář ke Světovému dni výživy. 16.10.2013, MZe, Praha. (k seminář vydán Sborník powerpointových prezentací, ed. Perlín C., Špicner J., VÚPP, v.v.i., 2013, 165 stran, ISBN 978-80-86909-08-0).

### 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). 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
- 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
- Společnost pro výživu - Výbor pražské a středočeské pobočky
- Společnost pro probiotika a prebiotika

#### *Hodnotitelské komise, poradní orgány*

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

\*) Ústav technicky zabezpečoval činnost komise.

#### *Odborné komise*

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

### **3.6.5. Výsledky činnosti souhrnně**

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou \*

#### **Publikace v impaktovaném časopise**

**Kučerová\* Z., Kýhos K., Aulický\* R., Stejskal\* V.:** Low-pressure treatment to control food-infesting pests. (*Tribolium castaneum*, *Sitophilus granarius*) using a vacuum packing machine, [Nízkotlaké zpracování s cílem zabránit zamoření potravin škůdci (*Tribolium castaneum*, *Sitophilus granarius*) při použití vakuovací baličky.] Czech J. Food Sci. (2013) 31(1): 94-98, ISSN 1213-1800.

**Lexmaulová\* H., Gabrovská D., Rysová J., Šturm\* F., Netušilová\* K., Blažková\* M., Bulavová\* H., Brychta\* J., Šubrtová\* Z., Pavelka\* J., Iametti\* S., Guisantes Del Barco\* J.A., Martínez Quesada\* J., Suñen Pardo\* E., Postigo Resa\* I., Takkinen\* K., Laukkanen\* M.L., Píknová\* L., Langerholc\* T., Čenčíč\* A., Baršová\* S., Cuhra\* P., Plicka\* J.:** ELISA kit for peanut protein determination – Collaborative study. [ELISA kit pro zjištění bílkovin arašídů – Collaborative study.] Journal of AOAC International, (2013) 96(5): 1041-1047, ISSN 1060-3271.

**Macháčková\* M., Holasová M., Mašková E.:** The new on-line Czech Food Composition Database. [Nová česká databáze složení potravin.] Food Chem. (2013) 140(3): Special Issue: SI, 533-538, ISSN 0308-8146.

**Si-Yin Chung\*, Houska M., Reed\* S.:** Reducing Peanut Allergens by High Pressure Combined with Polyphenol Oxidase. [*Snížení aktivity arašídových alergenů účinky vysokého tlaku a polyfenoloxidázy.*] High Pressure Research. (2013) 33(4): 813-821, ISSN 0895-7959.

**Publikace v časopise databáze Scopus**

**Malat'ák\* J., Škarková\* L., Prošková A.:** Chemical, stoichiometric and thermal analysis of fatty acid methyl esters from processed animal fat. [*Chemické, stechiometrické a tepelné analýzy methyl esterů mastných kyselin ze zpracovaného živočišného tuku.*] Res. Agr. Eng. (2013) 59(3): 83-90, ISSN 1212-9151.

**Prošková A., Kučera J., Kopicová Z., Škarková\* L.:** Comparison of three methods for rendering plant fat transesterification. [*Srovnání tří metod transesterifikace kafilerního tuku.*] Res. Agr. Eng. (2013) 59(2): 51-55, ISSN 1212-9151.

**Publikace v recenzovaném časopise**

**Erban V., Eichlerová E., Valenta T.:** Charakteristika některých mikroorganismů izolovaných z fermentovaných zeleninových šťáv. Úroda. 12/2013, vědecká příloha, 408-411, ISSN 0139-6013.

**Erban V., Eichlerová E., Valenta T., Rysová J., Vaculová\* K., Gabrovská D.:** Pekařské kvasy na bázi ječmene a jejich stabilita. Úroda 2013/12, vědecká příloha, 384-387, ISSN 0139-6013.

**Jurková\* M., Čejka\* P., Houška M., Mikyška\* A.:** Simultánní stanovení prenylflavonoidů a isoflavonoidů ve chmelu a pivu metodou HPLC-DAD: Studie aplikace homogenátu zeleného chmele v pivovarském procesu. Kvasný Prům. (2013) 59(2): 41-49, ISSN 0023-5830.

**Kejmarová\* M., Němečková\* I., Roubal\* P., Gabrovská D., Laknerová I., Rysová J.:** Mléčné krémy se zeleninovými výlisky. Výživa a potraviny. (2013) 68(5): 127-129, ISSN 1211-846X.

**Kunová\* G., Boháčenko I., Pechačová\* M., Pinkrová J., Peroutková\* J.:** Vývoj mléčných synbiotických fermentovaných nápojů a jogurtů. Mlékařské listy. (2013) 137: V-X, ISSN 1212-950X.

**Laknerová I., Mašková E., Fiedlerová V., Holasová M., Winterová R., Ouhrabková J., Vaculová\* K., Martinek\* P., Dvořáček\* V., Ehrenbergerová\* J.:** Využití netradičních forem obilovin v pekárenských výrobcích obohacených kyselinou listovou. Úroda. 12/2013, vědecká příloha, 396-399, ISSN 0139-6013.

**Němečková\* I., Kejmarová\* M., Chramostová\* J., Roubal\* P., Laknerová I., Gabrovská D., Holasová M., Fiedlerová V., Ouhrabková J., Winterová R.:** Šťávy z mrkve a červené řepy jako základ funkčních nápojů. Úroda. 12/2013, vědecká příloha, 132-137, ISSN 0139-6013.

**Němečková\* I., Kejmarová\* M., Chramostová\* J., Zikán\* V., Laknerová I., Hartman\* I.:** Fermentované mléčné výrobky s přidavkem sladů. Mlékařské listy 138: 5-8, ISSN 1212-950X.

**Prošková A., Paprštejn\* F., Štěpánová Honzová\* S., Kmínková M., Šetinová\* I.:** Vliv skladování na výskyt alergenu Mal d1 u odrůd jabloně. Vědecké práce ovocnářské. (2013) 23: 99-108, ISSN 0231-6900.

**Prošková A., Paprštejn\* F., Štěpánová Honzová\* S., Kmínková M., Šetinová\* I.:** Výskyt alergenu Mal d1 u odrůd jabloně (*Allergen Mal d1 in apple cultivars*). Vědecké práce ovocnářské. (2013) 23: 27-36, ISSN 0231-6900.

**Vaculová\* K., Milotová\* M., Zavřelová\* M., Kýhos K.:** Změny v podmínkách skladování zrnin a jejich vliv na ukazatele klíčivosti, vitality a obsahu základních živin v semenech. Úroda. 12/2013, vědecká příloha, 119-125, ISSN 0139-6013.

#### Publikace v cizojazyčném sborníku

**Balík\* J., Híc\* P., Tománková\* E., Tříška\* J., Vrchotová\* N., Houška M., Landfeld A., Strohmalm J., Novotná P.:** Effect of physical methods of treatment of grapes on the content of resveratrol. [*Vliv fyzikálních metod ošetření hroznů na obsah resveratrolu.*] In: XXXVI<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine of the International Organization of Vine and Wine in Bucharest, ROMANIA, 2.6.2013 – 8.6.2013. ISBN 979-10-91799-16-4.

**Ehrenbergerová\* J., Laknerová I., Pluháčková\* H., Vaculová\* K., Stehno\* Z.:** New Natural Resources of Bakery Products with a Higher Nutritional Value. [*Nové přírodní suroviny pekárenských výrobků s vyšší nutriční hodnotou.*] In: 13<sup>th</sup> International nutrition and Diagnostics Conference. 1. vyd. Pardubice: Radanal Ltd. Okružní 613, 530 03 Pardubice, 2013, s. 125. ISBN 978-80-7395-546-5.

**Ehrenbergerová\* J., Vaculová\* K., Laknerová I., Stehno\* Z., Pluháčková\* H., Martinek\* P., Cerkal\* R., Smutná\* P.:** Semenářské vlastnosti genových zdrojů pšenice a ječmene. In: Hodnotenie genetických zdrojov rastlin pre výživu a poľnohospodárstvo. Zborník zo 7. medzinárodnej vedeckej konferencie, Piešťany: CVRV, 2013. 1. vyd. Piešťany: Centrum výskumu rastlinnej výroby Piešťany, 2013, 14-16. ISBN 978-80-89417-49-0.

**Jirsa\* O., Vaculova\* K., Martinek\* P., Stehno\* Z., Laknerova I.:** Evaluation of the baking quality of wheat flour mixtures with valuable genotypes. In: Radmila Řápková, Jana Čopíková, Evžen Šárka (eds.), Proceedings of the 9th international conference on polysaccharides - Glycoscience, Prague 6<sup>th</sup> November - 8<sup>th</sup> November, 128-130. ISBN 978-80-86238-58-6 9.

#### Kapitoly v knihách

**Houska M., Setinova\* I., Kucera\* P.:** Food allergens and processing – A review of recent results. [*Potravinářské alergenů a zpracování – přehled nedávných výsledků.*] 291-337, chapter 16 in book Yanniotis S. et al. (eds.) Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Food Engineering Series, DOI 10.1007/978-1-4614-7906-2, © Springer Science+Business Media New York 2013, 677 p., ISBN 978-1-4614-7906-2, ISSN 1571-0297.

**Publikace v českém sborníku**

**Gabrovská D., Holasová M., Fiedlerová V., Winterová R., Landfeld A., Erban V.:** Rozšíření nabídky šťáv z ovoce a zeleniny ošetřené vysokým tlakem se zvýšeným zdravotním benefitem. In: Sborník celostátní konference s mezinárodní účastí pod záštitou prof. MUDr. J. Blahoše, předsedy ČLS JEP, Výživa a zdraví 2013 - Dny hygieny výživy prof. MUDr. Stanislava Hrubého, DrSc., Lázeňský dům Beethoven, Teplice, 17.-19.9.2013, 63-72, ISBN 978-905541-0-8.

**Houška M., Tříška\* J., Balík\* J., Totušek\* J., Sobota\* J.:** Odrůdové hroznové šťávy se zdravotním benefitem, přednáška na Celostátní konferenci s mezinárodní účastí „Výživa a zdraví 2013 Budoucnost výživy člověka“, Teplice 17.-19. září 2013. In: Sborník z konference, ISBN 978-80-905541-0-8.

**Jirsa\* O., Vaculova\* K., Martinek\* P., Stehno\* Z., Laknerova I.:** Hodnocení reologických vlastností kompozitních mouk z netradičních genotypů pšenice a ječmene. In: Sborník příspěvků. XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem. 27.-29.5.2013, Praha 2013, s. 125. ISBN 978-80-7080-866-5, ISSN 1802-1433.

**Landfeld A., Halama R., Novotná P., Kýhos K., Strohalm J., Winterová R., Eichlerová E., Erban V., Kadlec\* P., Dostálová\* J., Houška M.:** Optimalizace způsobů klíčení soji z hlediska mikrobiální kvality, procenta klíčivosti a obsahu galaktosidů. Sborník příspěvků. XLIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 27.-29.5.2013. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, Praha 2013, s. 96-99, ISBN 978-80-7080-866-5, ISSN 1802-1433.

**Macháčková\* M., Holasová M., Mašková E.:** Databáze složení potravin České republiky. Sborník příspěvků. XLIII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 27.-29.5.2013. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, Praha 2013, s. 96-99, ISBN 978-80-7080-866-5, ISSN 1802-1433.

**Vaculová\* K., Milotová\* M., Zavřelová\* M., Kýhos K.:** Změny v podmínkách skladování zrnin a jejich vliv na ukazatele klíčivosti, vitality a obsahu základních živin v semenech. Mezinárodní konference „Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů“, 14-15.11.2013, Brno, přednáška, sborník in: Úroda 12/2013, vědecká příloha časopisu, 120-125, ISSN 0139-6013.

**Vavreinová S.:** Prezentace výsledků výzkumu. Sborník z 6. ročníku Semináře ke zpřístupňování šedé literatury. 23.10.2013, Praha, Národní technická knihovna. Dostupný z [www <http://nysl.techlib.cz/index.php/Sbornik\\_2013>](http://nysl.techlib.cz/index.php/Sbornik_2013). ISSN 1803-6015.

**Publikace v nerecenzovaných časopisech**

**Landfeld A., Kazilova\* L., Houska M.:** Historial de temperatura de los alimentos perecederos durante la compra, el transporte y el almacenamiento refrigerado en el hogar, Frio-Calor Aire Acondicionado, Publicación técnica mensual. No. 462 Octubre 2013, p. 18-24.

**Machackova\* M., Holasova M., Maskova E.:** Czech Foods in the Czech Food Composition Database. EuroFIR AISBL Newsletter, Edition 7, 07.2013, p. 10.

**Perlín C.:** Citrón jako zázračná medicína. Publikace pro server „Jíme hlavou“  
www.jimehlavou.cz.

**Perlín C.:** Jak se bránit falešným tvrzením o potravinách? Publikace pro server „Jíme hlavou“  
www.jimehlavou.cz.

**Perlín C.:** Jsou jogurty ve stravě přínosem nebo rizikem? Publikace pro server „Jíme hlavou“  
www.jimehlavou.cz.

**Perlín C.:** Několik poznámek k výživě v časech okurkové sezony. Výživa a potraviny. (2013) 68(5): 1, ISSN 1211-846X.

**Perlín C.:** Nutriční a zdravotní tvrzení – pomoc nebo komplikace? Potravinářská Revue. (2013) 8(4): 48-49, ISSN 1801-9102.

**Perlín C.:** Párky se separátem. Publikace pro server „Jíme hlavou“  
www.jimehlavou.cz.

**Perlín C.:** Potraviny a „blbá“ nálada. Výživa a potraviny (2013) 68(1): 1, ISSN 1211-846X.

**Perlín C.:** Role dusitanů v masných výrobcích. Publikace pro server „Jíme hlavou“  
www.jimehlavou.cz.

### **Patenty**

**Adámek L., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Způsob semikontinuální fermentační výroby etanolu, komplexu syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy ze syrovátky.  
Patent reg. č. 303827.

**Bohačenko I., Pinkrová J., Vavreinová S.:** Způsob výroby fermentovaného syrovátkového nápoje s laktulosou. Patent reg. č. 304 158.

**Erban V., Landfeld A., Kovářiková E., Houška M., Antošová J., Novotná P., Průchová J.:** Způsob dekontaminace zeleniny kyselinou peroxyoctovou.  
Patent reg. č. 304157.

**Houška M., Strohalm J., Mikyška\* A., Čermák\* P.:** Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby. Patent reg. č. 304200.

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

**Strohalm J., Průchová J., Kmínková M., Novotná P., Houška M.:** Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1. Patent reg. č. 304076.

**Strohalm J., Průchová J., Kmínková M., Novotná P., Houška M.:** Čerstvá jablečná šťáva s odstraněnou reaktivitou alergenu Mal d1. Patent reg. č. 304077.

**Užitné vzory**

**Adámek L., Laknerová I., Urban M., Rutová E., Janovská L.:** Potravina z polotovaru izolátů proteinů mléčných produktů. Užitný vzor reg. č. 25781.

**Beran M., Urban M., Drahorád J., Adámek L., Rutová E.:** Odhořčený koncentrát amarantových bílkovin se zvýšeným obsahem vápníku a hořčíku. Užitný vzor reg. č. 25359.

**Bohačenko I., Pinkrová J., Laknerová I., Kunová\* G., Pechačová\* M., Šalaková\* A.:** Čerstvý synbiotický sýr s obsahem probiotik a fruktanů. Užitný vzor reg. č. 25993.

**Dostálová\* J., Ondřejková\* Z., Strohalm J., Novotná P.:** Karbanátek z naklíčené cizrny. Užitný vzor reg. č. 26205.

**Gabrovská D., Rysová J., Laknerová I., Ouhrabková J.:** Směsná ovocno-zeleninová a zeleninová šťáva s přísadkou inulinu, lecitinu a ovocného sirupu. Užitný vzor reg. č. 24747.

**Gabrovská D., Rysová J., Laknerová I., Ouhrabková J.:** Směsná ovocno-zeleninová a zeleninová šťáva s přísadkou inulinu, lecitinu a ovocného sirupu. Užitný vzor reg. č. 24817.

**Hromádka\* R., Šandriková\* V., Toman\* F., Beran M., Hromádka\* F., Drahorád J., Urban M.:** Glutathionový přípravek. Užitný vzor reg. č. 24875.

**Chramostová\* J., Němečková\* I., Kejmarová\* M., Roubal\* P., Gabrovská D.:** Zeleninová šťáva s přísadkou agávového sirupu. Užitný vzor reg. č. 26038.

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

**Kunová\* G., Boháčenko I., Pechačová\* M., Pinkrová J., Šalaková\* A.:** Nízkoenergetický jogurt s obsahem steviol glykosidů. Užitný vzor reg. č. UV 25301.

**Laknerová I., Rysová J., Vaculová\* K., Dvořáček\* V., Ehrenbergerová\* J.:** Chlebová směs pro přípravu vícezrného chleba. Užitný vzor reg. č. 26271.

**Laknerová I., Rysová J., Vaculová\* K., Dvořáček\* V., Ehrenbergerová\* J.:** Mlýnská obilná směs pro přípravu pečárenských a pečivárenských výrobků. Užitný vzor reg. č. 26272.

**Laknerová I., Rysová J., Vaculová\* K., Dvořáček\* V., Ehrenbergerová\* J.:** Pekařská směs pro přípravu chleba a běžného pečiva. Užitný vzor reg. č. 26273.

**Novotná P., Strohalm J., Landfeld A., Houška M.:** Studená omáčka ze sójového jogurtu. Užitný vzor reg. č. 26206.

**Rysová, R., Ouhrabková, J., Laknerová, I.:** Univerzální bezvaječná směs na přípravu sladkého moučnicku. Užitný vzor reg. č. 26027.

**Rysová, R., Ouhrabková, J., Laknerová, I.:** Univerzální bezmléčná směs na přípravu sladkého moučnicku. Užitný vzor reg. č. 26028.



**Strohalm J., Čermák\* P., Novotná P., Houška M., Mikyška\* A.:** Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem. Užitený vzor reg. č. 25580.

**Strohalm J., Čermák\* P., Novotná P., Houška M., Mikyška\* A.:** Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem. Užitený vzor reg. č. 25580.

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

**Strohalm J., Kýhos K., Novotná P.:** Výrobek z naklíčeného hrachu. Užitený vzor reg. č. 26207.

**Šalaková\* A., Roubal\* P., Drbohlav\* J., Kunová\* G., Kabelka\* Z., Houška M., Novotný\* J.:** Probiotický přípravek pro intranasální aplikaci. Užitený vzor reg. č. 25462.

**Vokurka\* J., Tříška\* J., Vrchotová\* N., Balík\* J., Houška M.:** Zahuštěná hroznová šťáva obohacená resveratolem a kvercetinem. Užitený vzor reg. č. 26112.

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

**Beran M., Drahorád J., Urban M., Adámek L.:** Poloprovozně ověřená technologie výroby produktu s lupinovou moukou pro zdravou výživu, zejména pro vegetariánskou stravu či bezpečnou dietu.

**Gabrovská D., Bočková\* P.:** Ověřená technologie výroby šťáv s přídavkem rajčatové šťávy.

**Kýhos K., Strohalm J., Halama R., Landfeld A., Houška M., Kýhosová H., Novotná P., Kučerová\* Z., Hutař\* M., Svora\* B., Vaculová\* K., Kallasová\* E.:** Ověřená technologie - metodika nového postupu ekologické inaktivace hmyzu v zrninách vypěstovaných v bio-produkci.

**Kýhos K., Strohalm J., Halama R., Landfeld A., Houška M., Kýhosová H., Novotná P., Kučerová\* Z., Vaculová\* K., Hutař\* M., Kallasová\* E., Svora\* B.:** Metodika nového postupu ekologické inaktivace hmyzu v zrninách vypěstovaných v bio-produkci.

**Landfeld A., Novotná P., Kýhos K., Strohalm J., Houška M.:** Poloprovozní zařízení na klíčení luštěnin - dokument k realizaci poloprovozního klíčení luštěnin.

**Licenční smlouva** mezi Carla s.r.o., VÚPP, v.v.i., VÚPS a.s. a Thomayerovou nemocnicí na využití užiteného vzoru „Potravinový přípravek na bázi čokolády s čerstvým chmelem“ reg. č. 25580.

**Paprštejn\* F., Prošková A., Honzová\* S., Kmínková M., Sedlák\* J., Šetinová\* I., Kaplan\* J., Kváčová\* A.:** Metodika hypoalergenních odrůd jablek a jejich pěstování. (2013): 7-31, ISBN 978-80-87030-24-0.

**Smlouva** mezi Dřevozpracujícím družstvem Lukavec a VÚPP, v.v.i. č. 5/13 ze dne 14.3.2013 - využití užiteného vzoru „Zařízení na získání části využitelného odpadu při zpracování dřeva na řezivo“, zapsaného u Úřadu průmyslového vlastnictví pod reg. č. 24183.

**Smlouva o využití výsledků výzkumu** mezi PRO-BIO, obchodní společnost s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 21/2013 ze dne 4.11.2013 - provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

**Smlouva o využití výsledků výzkumu** mezi SEMIX PLUSO, spol. s r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 23/2013 ze dne 5.11.2013 - provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

**Smlouva o využití výsledků výzkumu** mezi Sonnentor s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 24/2013 ze dne 5.11.2013 - provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

**Smlouva o využití výsledků výzkumu** mezi VH Agroton s.r.o. a VÚPP, v.v.i., č. 22/2013 ze dne 5.11.2013 - provozní realizace výsledku „Ekologická inaktivace hmyzích škůdců“.

**Strohalm J., Houška M., Kýhos K., Landfeld A., Novotná P.:** Ověřená technologie na výrobu čokolády s chmelovým homogenátem. Technická zpráva VÚPP, v.v.i.

**Strohalm J., Landfeld A., Kýhos K., Houška M.:** Poloprovodní zařízení na těžení suků při zpracování dřeva na řezivo. Technická zpráva VÚPP, v.v.i.

### Přednášky

**Beran M.:** *VÚPP - Czech potential contribution to the PPP BRIDGE [VÚPP - Český potenciální příspěvek do programu PPP BRIDGE].* PPP BRIDGE 2020 - Informační den v České republice. 27.6.2013. TC AVČR, Praha.

**Beran M., Urban M.:** Šetrné způsoby úpravy a dehydratace potravin. Seminář „Popularizace zdraví – Po.Zdrav“. 1.10.2013. Mendelova universita Brno.

**Erban V.:** Teorie vodní aktivity. 18. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 26.11.2013. VÚPP, v.v.i., Praha.

**Erban V.:** Význam stanovení aktivity vody. 17. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 17.4.2013. VÚPP, v.v.i., Praha.

**Erban V.:** Význam stanovení aktivity vody - praktické aplikace  $A_w$  v provozních podmínkách. 18. seminář Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravinářských a farmaceutických výrobků. 26.11.2013. VÚPP, v.v.i., Praha.

**Gabrovská D.:** Co víme o sladidlech. Dietní výživa 2013, 8.-9.10.2013, Pardubice.

**Gabrovská D.:** Pravidla bezlepkové diety. 8. Fórum celiaků. 1.6.2013, Konferenční centrum GreenPoint Praha 10.

**Gabrovská D.:** Pravidla bezlepkové diety. Setkání celiaků. 22.11.2013, Česká Lípa.

**Gabrovská D., Šetinová I.:** Potravinová alergie. 29.10.2013, Česká potravinářská společnost. Potravinářské úterky, Novotného lávka, Praha.

**Kučerová\* Z., Kýhos K., Aulický\* R.:** Efficiency of MA treatment on mortality of arthropods. [*Účinnost MA ošetření (modifikovanou atmosférou) na mortalitu členovců.*] International Conference on IPM in museums, archives and historic houses. 5-7. June 2013, Kunsthistorisches Museum Vienna, Austria. Book of Abstracts, p. 83. Organizováno: Dr. Pascal Querner, University of Natural Resources and Life Sciences, Institute of Zoology, Vienna, Austria.

**Macháčková\* M., Holasová M., Mašková E.:** Česká databáze složení potravin, stav zpracování a možnosti jejího využití. 26.3.2013, Česká potravinářská společnost. Potravinářské úterky, Praha, Novotného lávka.

**Perlín, C.:** Různá hlediska na kvalitu potravin. 35. tematická konference Společnosti pro výživu. „Potravinářské mýty a kvalita potravin.“ 25.4.2013, Praha MZe.

**Tláskal\* P., Perlín, C.:** Edukace a sociální marketing výživy z pohledu Společnosti pro výživu. Seminář při příležitosti Světového dne výživy na téma „Udržitelné systémy pro potravinovou dostupnost a výživu“. 16.10.2013, Praha MZe.

**Tříška\* J., Vrchotová\* N., Šebela\* D., Olejníčková\* J., Houška M.:** Selected stilbene derivatives and 2,4,6-trihydroxyphenanthrene-2-*O*-glucoside as biomarkers of abiotic and biotic stress in grapevine. Tagung „Mikrobiologie und Analytik“ am 24.04.2013, Stuttgart, Germany.

### Postery

**Beran M., Drahorad J., Urban M., Chlup\* H., Vesely\* J. Horny\* I., Zitny\* R.:** Preparation and properties of poly(vinyl alcohol)/collagen bioartificial materials. [*Příprava a vlastnosti kompozitních poly(vinylalkohol)/kolagenových materiálů.*] 9<sup>th</sup> IUPAC International Conference on Novel Materials and their Synthesis (NMS-VIII) & 23<sup>rd</sup> International Symposium on Fine Chemistry and Functional Polymers (FCFP-XXIII). October 18-20, 2013. Shanghai, China.

**Beran M., Drahorad J., Urban M., Molik P., Adamek L., Fronek, M.:** Influence of lupin seed dehulling on functional properties of the meal and protein extractability. [*Vliv loupání lupinových zrn na funkční vlastnosti mouky a extrahovatelnost bílkovin.*] 13<sup>th</sup> International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC 2013). August 26-29, 2013. Olomouc, Czech republic. ISBN 978-80-7395-546-5.

**Beran M., Hromadka\* R., Urban M., Molik P., Drahorad\* J., Adamek L., Sandrikova\* V.:** New glutathione formulation for sustained release from gastrointestinal tract. [*Nový přípravek pro postupné uvolňování glutathionu ze zažívacího traktu.*] Asian Congress on Biotechnology (ACB) 2013. December 15-19, 2013. Dilli, India.

**Beran M., Urban M., Toman F., Drahorad J., Adamek L.:** Encapsulation of probiotic microorganisms in aqueous dispersions of cellulose derivatives. [*Enkapsulace probiotických mikroorganismů ve vodných disperzích derivátů celulózy.*] 7<sup>th</sup> Probiotics, Prebiotics & New Foods. September 8-10, 2013. Rome, Italy.

**Gabrovská D., Holasová M., Fiedlerová V., Winterová R., Landfeld A., Erban V.:**

Rozšíření nabídky šťáv z ovoce a zeleniny ošetřené vysokým tlakem se zvýšeným zdravotním benefitem. Výživa a zdraví 2013, konference s mezinárodní účastí. 17.-19.9.2013, Lázeňský dům Beethoven, Teplice.

**Kunová\* G., Lisová\* I., Boháčenko I., Pinkrová J., Pechačová\* M.:** Microbiological, chemical and sensory characteristics of newly designed synbiotic fermented beverages during storage. [*Mikrobiologické, chemické a senzorické vlastnosti nově navržených synbiotických kvašených nápojů během skladování.*] IUNS 20<sup>th</sup> International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20<sup>th</sup> September, In: Annals of Nutrition and Metabolism, 63 (suppl 1) p. 1960 (2013), ISSN 0250-6807, e-ISBN 978-3-318-02516-3.

**Machackova\* M., Holasova M., Maskova E.:** Continuous update of the Czech Food Composition Database by analytical data of foods from the Czech market. [*Průběžná aktualizace Databáze složení potravin České republiky analytickými údaji potravin z českého trhu.*] 10<sup>th</sup> International Food Data Conference, 12-14 September 2013, Granada, Spain.

**Machackova\* M., Holasova M., Maskova E.:** Czech Foods in the Czech Food Composition Database. [*České potraviny v Databázi složení potravin České republiky.*] EuroFIR Nexus 2<sup>nd</sup> Annual Meeting & Conference Venue: 4<sup>th</sup>-8<sup>th</sup> March 2013, Best Western Hotel Slon Ljubljana, Slovenia.

**Machackova\* M., Holasova M., Maskova E.:** Data about Czech Foods in the Czech Food Composition Database. [*Údaje o českých potravinách v České databázi složení potravin.*] 13<sup>th</sup> International Nutrition and Diagnostic Conference, 26.-29.8.2013, Olomouc.

#### 4. Hospodaření ústavu v r. 2013

VÚPP, v.v.i. v roce 2013 hospodařil jako veřejná výzkumná instituce v souladu s článkem IV a VI zřizovací listiny vydané 23. června 2006. Předmětem činnosti výzkumného ústavu byla:

**hlavní činnost**, tedy základní a aplikovaný výzkum a vývoj včetně experimentální činnosti v oborech potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, technologie, inženýrství a výživy, **další činnost**, prováděná na základě požadavků příslušných organizačních složek státu, nebo územních samosprávných celků ve veřejném zájmu a podporovaná z veřejných prostředků, **jiná činnost**, nebo hospodářská prováděná za účelem zisku.

Rozpočet na rok 2013 byl stanoven jako vyrovnaný.

tab. č. 1 Výsledky hospodaření VÚPP, v.v.i. sledované podle jednotlivých činností v roce 2013 (údaje v Kč).

	náklady	výnosy	+zisk/-ztráta
<b>hlavní činnost</b>	34 473 799,26	33 178 470,90	-1 295 328,36
<b>další činnost</b>	1 772 371,22	2 072 078,77	299 707,55
<b>jiná činnost</b>	2 001 773,17	3 348 379,39	1 346 606,22
<b>celkem</b>	38 247 943,65	38 598 929,06	350 985,41

VÚPP, v.v.i. v roce 2013 dosáhl zisku ve výši 350 985,41 Kč. Na hlavní činnosti je vykázána ztráta ve výši 1 295 328,36 Kč, avšak na další a ostatní činnosti bylo dosaženo zisku 1 646 313,77 Kč. Dosažený výsledný zisk ve výši 350 985,41 Kč navrhujeme převést do fondu reprodukce majetku.

Zpráva nezávislého auditora PKM Audit & Tax s.r.o. k řádné účetní závěrce VÚPP, v.v.i. k 31.12.2013 byla zpracována dne 30.4.2014 a předána ředitelce ústavu dne 21.5.2014 je zakončena textem: „Jsme přesvědčeni, že důkazní informace, které jsme získali, poskytují dostatečný a vhodný základ pro vyjádření našeho výroku.“

#### Výrok auditora:

*„Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv a pasiv veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. k 31.12.2013 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31.12.2013 v souladu s českými účetními předpisy.“*

#### Hlavní činnost

V roce 2013 bylo dosaženo celkově **33 178 470,90 Kč** výnosů hlavní činnosti, což je o 5 016 845,09 Kč více než v loňském roce. Na tomto objemu se nejvyšší měrou podílely příspěvky sledované na analyticky členěném účtu „691“: ve výši **30 416 500,- Kč**.

- od MZe ústav obdržel institucionální příspěvek v celkové výši **15 699 000,- Kč** (na krytí nákladů při řešení výzkumného záměru 3 608 000,- Kč, na rozvoj organizace 12 091 000,- Kč), což je o 3 551 000,- Kč více než v loňském roce,
- od MZe byly ústavu poskytnuty účelové prostředky na řešení projektů v celkové výši 12 351 000,- Kč. MZe tedy poskytlo ústavu celkem neinvestiční dotaci ve výši **28 050 000,- Kč**,
- od MŠMT ústav obdržel dotaci ve výši **87 000,- Kč** jako příspěvek ČR na řešení projektu EU High-Tech, což je o 206 000,- Kč méně než v loňském roce,
- od Technologické agentury ČR byly ústavu poskytnuty účelové prostředky na řešení 2 projektů v celkové výši **940 000,- Kč**.

Od jiných příjemců:

- **Všeobecná fakultní nemocnice v Praze** na spoluřešení projektu NT 13302-4/2012 „Optimalizace fyzikálních charakteristik cévních náhrad pro nízké průtoky“ zaslala v roce 2013 příspěvek ve výši **847 000,- Kč**,
- firma **C2P**, na spoluřešení projektu MPO číslo FR-T13/496 s názvem „Vývoj technologie produkce a aplikačních forem glutationu s vysokou biologickou využitelností pro potlačení oxidačního stresu“ zaslala v roce 2013 příspěvek ve výši **467 000,- Kč**.

Celkem tak od jiných příjemců ústav v roce 2013 obdržel **1 314 000,- Kč**.

**Dotace a příspěvky v hlavní činnosti od všech financujících subjektů činí 30 416 500,- Kč** (zahrnuje i manipulaci s FÚUP).

#### **Fond účelově určených prostředků**

V roce 2013 VÚPP, v.v.i. využil prostředků Fondu účelově určených prostředků a u projektu QI91B274 „Výzkum a vývoj mléčných synbiotických fermentovaných výrobků“ převedl částku ve výši 40 500,- Kč a u projektu „Netoxická efektivní ekologická inaktivace hmyzích škůdců na principu řízených atmosfér ve skladovaných zrnech se zachováním jejich aktivity“ 58 000,- Kč do výnosů na účet 691. V roce 2013 VÚPP převedl do Fondu účelově určených prostředků z projektu QI111B053 – „Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli“ 44 000,- Kč a z projektu QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“ 29 000,- Kč.

stav FÚUP k 1.1.2013 činil	<b>98 500,- Kč</b>
zvýšení FÚUP o	<b>73 000,- Kč</b>
snížení FÚUP o převod do projektu	<b>-98 500,- Kč</b>
stav FÚUP k 31.12.2013 činí	<b>73 000,- Kč</b>

**Tržby z prodeje služeb** za rok 2013 na účtu „602“ tvoří zahraniční projekt **High Tech** (European Network for integrating novel technologies for food processing)

ve výši **857 205,- Kč**. Zároveň jsou však sníženy o 5 153,20 Kč, zúčtování projektu ICE-E z loňského roku. Jejich Celková výše tržeb z prodeje služeb tedy činí 852 052,- Kč.

Do fondu **FRIM** byly zúčtovány odpisy hmotného i nehmotného majetku pořízeného z dotací státního rozpočtu, které v roce 2013 byly celkem ve výši **1 110 719,- Kč**.

#### **V průběhu roku 2013 byly spolufinancovány z vlastních zdrojů projekty:**

- QI101B090 – „Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování jejich kvality“, částkou **103 000,- Kč**
- QJ1210257 – „Zlepšení nutričních, dietetických a sensorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technologickými postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení“, částkou **132 000,- Kč**
- QJ1210093 – „Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin“, částkou **70 000,- Kč**
- QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“, částkou **66 000,- Kč**
- QJ1310219 – „Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely“, částkou **42 000,- Kč**

Spolufinancování projektů ve výši 413 000,- Kč nebylo z důvodu nedostatku finančních prostředků promítnuto do výnosů.

#### **Další činnost**

Na celkovém objemu výnosů **2 072 079,- Kč** se podílí dotace projektu na účtech „691“:

- „Popularizace zdraví - **Po. Zdrav**“ částkou **1 403 053,- Kč**
- „Genofondy **Sbírka mikroorganismů**“ částkou **640 000,- Kč**

a druhou část tvoří tržby na účtu „602“ za 2 úkoly ve výši 29 026 Kč a to

- **100,- Kč** zveřejnění informací na webových stránkách pro agenturu TEIN
- **28 926,- Kč** na zabezpečení odborného semináře na Světovém dni výživy

Náklady další činnosti ve výši 1 772 371,22 Kč snížily zisk další činnosti na 299 707,11 Kč. VÚPP, v.v.i. splnil všechny úkoly VaV a přidělené finanční prostředky od všech poskytovatelů byly účelně vynaloženy. Žádné prostředky nebyly vráceny do SR z důvodu nedodržení podmínek čerpání.

#### **Jiná činnost**

Výnosy celkem dosáhly objemu 3 348 379,39 Kč, z toho příjmy z pronájmů prostor ústavu ve výši 2 406 642,- Kč, drobné zakázky výzkumu a vývoje ve výši 793 918,- Kč, aktivace hmotného majetku ve výši 79 531,- Kč a prodej pufovacího děla 33 058,- Kč.

Náklady celkem dosáhly 2 001 773,17 Kč, z toho na pronájem prostor ústavu (údržba, servis, vnitřní aktivace služeb) dosáhly 1 772 262,- Kč, náklady na drobné zakázky činily 150 062,- Kč. Náklady na aktivaci hmotného majetku se rovnaly výnosům z aktivace.

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

činnost	náklady	výnosy	+ zisk /- ztráta
pronájmy (včetně přefakturace)	1 772 180	2 406 642	634 462
drobné zakázky výzkumu a vývoje	91 498	793 918	702 420
aktivace majetku	79 531	79 531	0
úroky, náhrady škody, kursové zisky		1 536	1 536
prodej majetku, zúčt rezerv, a opr. položek	58 564	66 752	8 188
<b>celkem</b>	<b>2 001 773</b>	<b>3 348 379</b>	<b>1 346 606</b>

**Celkové výnosy v jiné činnosti činily 3 348 379,39 Kč.**

**Náklady celkem v jiné činnosti ve výši 2 001 773,17 Kč snížily zisk na 1 346 606,22 Kč.**

tab. č. 3 Čerpání mzdových prostředků sledovaných podle činností v roce 2013 (údaje v Kč)

	mzdové náklady	pojistné	celkem	přímé mzdy	pojistné a náhrady
hlavní činnost	14 337 045	4 696 339	19 600 902	11 941 087	7 659 815
další činnost	779 470	189 179	979 183	741 139	238 044
jiná činnost	1 032 514	349 479	1 404 028	914 290	489 738
<b>celkem</b>	<b>16 149 030</b>	<b>5 234 997</b>	<b>21 984 113</b>	<b>13 596 516</b>	<b>8 387 597</b>
odměny DR, RI	99 400	33 796	133 196		133 196
<b>mzdy celkem</b>	<b>16 248 430</b>	<b>5 268 793</b>	<b>22 117 309</b>	<b>13 596 516</b>	<b>8 520 793</b>
rozpočet mzdy	15 000 000	5 100 000	20 540 000	13 950 000	5 218 000
<b>rozdíl</b>	<b>-1 248 430</b>	<b>-168 793</b>	<b>-1 577 309</b>	<b>-1 265 023</b>	<b>-520 014</b>
<b>podíl</b>	<b>108,32%</b>	<b>103,31%</b>	<b>107,68%</b>	<b>109,07%</b>	<b>109,97%</b>

tab. č. 4 Financování pořízení DH a NM v roce 2013, způsob využití (technické zhodnocení budovy), způsob financování (údaje v Kč)

účet	inventární číslo	název	vstupní cena	způsob zařazení	dotace instituce	vlastní prostředky
02213	4905	chladicí box	77 319	investice movitá	ne	77 319
02213	4906	chlazená centrifuga	282 148	investice movitá	ne	28 2148



## **Závěr**

Výroční zpráva 2013 byla zpracována, projednána a předložena v souladu s ustanovením § 30 zákona 341/2005 Sb.

Dozorčí rada projednala zprávu dne 13.6.2014.

Rada instituce projednala a schválila zprávu dne 17.6.2014.

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

Ing. Jitka Götsová, v.r.  
předsedkyně DR

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., v.r.  
předsedkyně RI

## **6. Přílohy**

Příloha č.1 Zpráva o činnosti DR za rok 2013

Příloha č.2 Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2013

Příloha č.3 Zpráva nezávislého auditora o ověření výroční zprávy za rok 2013

## **Příloha 1**

Zpráva o činnosti dozorčí rady  
za rok 2013

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

# Zpráva o činnosti dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. za rok 2013

## 1. Současné složení dozorčí rady a změny v jejím složení v roce 2013

### 1.1. Složení dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského, v.v.i. k 31. 12. 2013

**Ing. Jitka Götzová – předsedkyně**

ředitelka odboru bezpečnosti potravin MZe

**Ing. Jan Ludvík, MBA – místopředseda (do VI/13)**

ředitel odboru zakladatelské činnosti MZe

**Ing. Šárka Vintrová, – místopředsedkyně (od VII/13)**

ředitelka odboru zakladatelské činnosti MZe

**Ing. Ivan Boháčenko, CSc. – člen**

vědecký pracovník VÚPP, v.v.i.

**prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. – člen**

profesor Ústavu technologie mléka a tuků, VŠCHT Praha

**doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc. – člen**

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

**Ing. Tomáš Kreutzer – člen**

ředitel pro zahraniční vztahy a SZP EU, Potravinářská komora ČR

**Ing. Petr Roubal, CSc. – člen**

ředitel VÚM, s.r.o.

## 2. Počet zasedání dozorčí rady v roce 2013 a přehled účasti jednotlivých členů DR Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. na jednotlivých zasedáních

DR v průběhu roku 2013 zasedala celkem čtyřikrát.

člen / datum zasedání	1. zasedání 26.3.-30.4.2013	2. zasedání 24.5.2013	3. zasedání 27.9.2013	4. zasedání 13.12.2013
Ing. Jitka Götzová	per rollam	přítomna	přítomna	přítomna
Ing. Jan Ludvík, MBA	per rollam	přítomen	-	-
Ing. Šárka Vintrová	-	-	přítomna	přítomna
Ing. Ivan Boháčenko, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen
prof. Ing. Vladimír Filip, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen
doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc.	per rollam	přítomen	omluven	omluven
Ing. Tomáš Kreutzer	per rollam	přítomen	přítomen	omluven
Ing. Petr Roubal, CSc.	per rollam	přítomen	omluven	přítomen

Všechna zasedání řídila předsedkyně DR Ing. Jitka Götzová a všech jednání se zúčastnila ředitelka ústavu Ing. Slavomíra Vavreiová, CSc. Druhého zasedání se zúčastnil vedoucí ekonom ústavu Ing. Václav Diviš a čtvrtého zasedání DR se zúčastnila předsedkyně RI Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.

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

Ing. Ivan Boháčenko, CSc. se dvakrát zúčastnil zasedání Rady instituce (25.1. a 10.6.2013).

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

##### **1. zasedání 26.3.-30.4.2013 per rollam**

###### **Dozorčí rada:**

- schválila Zprávu o činnosti DR za rok 2012 bez připomínek

##### **2. zasedání 24.5.2013**

###### **Dozorčí rada:**

- projednala Výroční zprávu o činnosti a hospodaření instituce za rok 2012 a uplatnila připomínky k některým údajům výroční zprávy a doporučila ji k projednání v RI za předpokladu překontrolování, resp. úpravy všech diskutovaných údajů
- projednala materiál Vyhodnocení skutečnosti leden – březen 2013, zpracovaný odborem zakladatelské činnosti MZe, a vyžádala si informaci o nákladech na nevyužité, resp. nepronajaté prostory (s uvedením: kolika a jakých prostor se to týká, kolik stojí jejich provoz, jaké jsou nutné opravy či investice) – splněno obratem
- vzala na vědomí informaci o návrzích a podaných projektech do výběrových soutěží pro příští období a doporučila připravit přehlednou tabulku se všemi projekty či záměry na jejich uplatnění v soutěžích – splněno

##### **3. zasedání 27.9.2013**

###### **Dozorčí rada:**

- projednala výsledky činnosti a hospodaření instituce za 1. pololetí roku 2013
- projednala materiál Vyhodnocení hospodaření VÚPP, v.v.i za I. pololetí 2013, zpracovaný odborem zakladatelské činnosti MZe
- vzala na vědomí poskytnutá vysvětlení k současné situaci v hospodaření ústavu.
- vzala na vědomí informaci ke všem projektům zasláným do soutěží a doporučila jednání s ředitelem UZEI k Národní databázi složení potravin (jež je českým příspěvkem do EUROFIR a kde byl v minulosti ústav odborným garantem).

##### **4. zasedání 13.12.2013**

###### **Dozorčí rada:**

- projednala návrh rozpočtu VÚPP, v.v.i. na rok 2014, který vzala po diskusi na vědomí
- vzala na vědomí informaci o podávaných projektech do soutěže TAČR – Program alfa
- vzala na vědomí informaci o finanční situaci VÚPP, v.v.i. za 3. čtvrtletí roku 2013 (očekáván je vyrovnaný či mírně ziskový výsledek za celý r. 2013)

#### **5. Datum projednání Zprávy o činnosti dozorčí rady za rok 2013**

Zpráva o činnosti DR byla projednána formou per rollam dne 12. - 13.3.2014.

Ing. Jitka Götzová, v.r.  
předsedkyně DR

## **Příloha 2**

**Zpráva nezávislého auditora  
k řádné účetní uzávěrce**

**za období od 1.1.2013 do 31.12.2013**

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

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

*Zpráva nezávislého auditora  
k řádné účetní závěrce k 31. 12. 2013*

*pro*

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

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

*IČO:00027022*

*OBSAH:*

*Zpráva auditora*

*Přílohy:*

*Rozvaha*

*Výkaz zisků a ztrát*

*Příloha k účetní závěrce*

*Údaje o zpracovateli zprávy*

## **Zpráva nezávislého auditora**

*Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona 93/2009 Sb. o auditorech, číslo oprávnění KA ČR 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, číslo oprávnění KA ČR 520, ověřil účetní závěrku veřejné výzkumné instituce:*

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

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

*za období od 1. 1. 2013 do 31. 12. 2013*

*Provedli jsme audit přiložené účetní závěrky veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. která se skládá z rozvahy k 31. 12. 2013, výkazu zisku a ztráty za rok končící 31. 12. 2013 a přehledu o peněžních tocích za rok končící 31. 12. 2013 a přílohy této účetní závěrky, která obsahuje popis použitých podstatných účetních metod a další vysvětlující informace. Údaje o veřejné výzkumné instituci Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. jsou uvedeny v příloze této účetní závěrky.*

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

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

#### **Odpovědnost auditora**

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

*Audit zahrnuje provedení auditorských postupů k získání důkazních informací o částkách a údajích zveřejněných v účetní závěrce. Výběr postupů závisí na úsudku auditora, zahrnujícím i vyhodnocení rizik významné (materiální) nesprávnosti údajů uvedených v účetní závěrce způsobené podvodem nebo chybou. Při vyhodnocování těchto rizik auditor posoudí vnitřní*



kontrolní systém relevantní pro sestavení účetní závěrky podávající věrný a poctivý obraz. Cílem tohoto posouzení je navrhnout vhodné auditorské postupy, nikoli vyjádřit se k účinnosti vnitřního kontrolního systému účetní jednotky. Audit též zahrnuje posouzení vhodnosti použitých účetních metod, přiměřenosti účetních odhadů provedených vedením i posouzení celkové prezentace účetní závěrky.

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

#### **Výrok auditora**

Podle našeho názoru účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz aktiv a pasiv veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. k 31. 12. 2013 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31. 12. 2013 v souladu s českými účetními předpisy.

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

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

**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

Dne 30.4.2014



# ROZVAHA

# Úč NO

Zpracováno v souladu s  
vyhláškou č.504/2002 Sb.  
ve znění pozdějších předpisů

k 31.12.2013

V tisících

Název,sídlo a právní forma  
účetní jednotky

IČO

00027022

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7

102 31

Praha 10

## AKTIVA

AKTIVA		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
a		b		
<b>A.</b>	<b>DLOUHODOBÝ MAJETEK</b>	<b>1</b>	<b>89 430</b>	<b>87 030</b>
I.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	2	1 870	1 870
Dlouhod. nehmot. majetek	Software	3	1 586	1 560
	Ocenitelná práva	4	0	0
	Drobný dlouhod.nehmotný majetek	5	493	455
	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>3 949</b>
II.	Pozemky 031	10	21 197	21 197
Dlouhodobý hmotný majetek	Umělecká díla a sbírky 032	11	400	400
	Stavby 021	12	84 690	84 690
	Samostat.movité věci a soubory movit.věcí	13	73 640	72 576
	Pěstitelské celky trvalých porostů 025	14	0	0
	Základní stádo a tažná zvířata 026	15	0	0
	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	16	1 911	1 894
	Ostatní dlouhodobý hmotný majetek 029	17	0	0
	Pořízení dlouhodobého hmotného majetku	18	1 217	2 705
	Poskytnuté zálohy na dl.hmotny majetek 052	19	0	0
	<b>DLOUHODOBÝ HMOTNÝ MAJETEK</b>	<b>20</b>	<b>183 056</b>	<b>183 462</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
	Pořizovaný dl.finanční majetek	27	0	0
		<b>DLOUHODOBÝ FINANČNÍ MAJETEK</b>	<b>28</b>	<b>0</b>
IV.	Oprávky k nehmot. vysl. z vyzkumu a vývoje	29	-1 870	-1 870
Oprávk k dlou- hodob. majetku	Oprávky k softwaru 073	30	-1 397	-1 470
	Oprávky k ocenitelnym pravum 074	31	0	0
	Oprávky k dlouhod. nehmot.majetku	32	- 493	- 455
	Ostatnímu dlouhodobému nehmot.majetku	33	0	0
	Oprávky k stavbam 081	34	-25 621	-27 143
	Oprávky k movitým věcem a souborům movit.v.	35	-66 282	-67 486
	Oprávky k pestit. celkum trvalych porostu 08	36	0	0
	Oprávky k zakl. stadu a tazn. zviratam 086	37	0	0
	Oprávky k drob. dl.hmot. majetku 088	38	-1 911	-1 894
	Oprávky k ostat. dl.hmot. majetku 089	39	0	0
		<b>OPRÁVKY K DLOUHOD. MAJETKU</b>	<b>40</b>	<b>-97 575</b>

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účetního období
<b>KRÁTKODOBÝ MAJETEK</b>		<b>41</b>	<b>15 762</b>	<b>17 232</b>
II. Zásoby	Materiál na skladě	42	434	280
	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>		<b>51</b>	<b>434</b>	<b>280</b>
II. Pohledávky	Odběratelé	52	996	643
	Směnky k inkasu	53	0	0
	Pohledávky za eskontované cenné papíry	54	0	0
	Poskytnuté provozní zálohy	55	0	0
	Ostatní pohledávky	56	14	13
	Pohledávky za zaměstnanci 335	57	0	0
	Pohledávky za inst.socialního zab. a zdravot.	58	0	0
	Daň z příjmu 341	59	0	0
	Ostatní přímé daně 342	60	0	0
	Daň z přidané hodnoty 343	61	0	0
	Ostatní daně a poplatky 345	62	0	1
	Nároky na dotace a ost zúčtování se st.rozp.	63	0	0
	Nárpoky na dotace a ost zúčtování k úz.sam.c.	64	0	0
	Pohledávky za účastníky sdružení	65	0	0
	Pohledávky z pevných termínových operaci	66	0	0
	Pohledávky z emitovaných dluhopisů	67	0	0
	Jine pohledávky	68	30	9
	Dohadné účty aktivní 388	69	76	367
	Opravná položka k pohledávkám 391	70	-81	- 124
<b>POHLEDÁVKY</b>		<b>71</b>	<b>1 035</b>	<b>908</b>
III. Krátkodobý finanční majetek	Pokladna	72	189	148
	Ceniny 213	73	0	0
	Bankovní účty 221	74	13 875	15 557
	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>		<b>80</b>	<b>14 064</b>	<b>15 706</b>
IV. Jiná aktiva	Náklady příštích období 381	81	229	250
	Příjmy příštích období 385	82	0	88
	Kurové rozdíly aktivní 386	83	0	0
	<b>JINÁ AKTIVA CELKEM</b>	<b>84</b>	<b>229</b>	<b>339</b>
<b>UHRN AKTIV</b>		<b>85</b>	<b>105 192</b>	<b>104 262</b>

## PASIVA

		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období
<b>a</b>		<b>b</b>		
<b>VLASTNÍ ZDROJE</b>		<b>86</b>	<b>101 582</b>	<b>100 753</b>
		<b>87</b>	<b>88 621</b>	<b>84 733</b>
1.	Vlastní jmění	88	14 431	15 669
Jmění	Fondy	89	0	0
	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závaz	90	103 053	100 402
<b>JMĚNÍ</b>		<b>91</b>	<b>0</b>	<b>351</b>
2.	Účet výsledku hospodaření	92	-1 470	0
Výsledek hospodaření	Hospodářský výsledek ve schvalovacím řízení	93	0	0
	Nerozděl. zisk, neuhrazena ztráta min. let	94	-1 470	351
<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK</b>		<b>95</b>	<b>3 610</b>	<b>3 509</b>
<b>CIZÍ ZDROJE</b>		<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1.	Zákonné rezervy 941	97	0	0
2.	Dlouhodobé bankovní úvěry	98	0	0
Dlouhodobé závazky	Emitované dluhopisy	99	0	0
	Závazky z pronájmu 954	100	0	0
	Dlouhodobě přijaté zálohy 955	101	0	0
	Dlouhodobé směnky k úhradě 958	102	0	0
	Dohadné účty pasivní 389	103	0	0
	Ostatní dlouhodobé závazky 959	104	0	0
<b>DLOUHODOBÉ ZÁVAZKY</b>		<b>105</b>	<b>956</b>	<b>421</b>
3.	Dodavatelé	106	0	0
Krátkodobé závazky	Směnky k úhradě	107	467	0
	Přijaté zálohy	108	28	25
	Ostatní závazky	109	963	1 501
	Závazky k zaměstnancům	110	69	71
	Ostatní závazky vůči zaměstnancům 333	111	579	961
	Záv. k instit. soci.zabezp a zdravot.pojiště	112	0	0
	Daň z příjmu 341	113	138	358
	Ostatní přímé daně 342	114	216	46
	Daň z přidané hodnoty 343	115	0	0
	Ostatní daně a poplatky 345	116	92	36
	Záv. ze vztahu ke st. rozpoctu 346	117	0	0
	Záv. ze vztahu k rozp. org. územ.sam. celk.	118	0	0
	Závazky z upsaných nesplacených cenn.pap.a vk	119	0	0
	Závazky k účastníkům sdružení 368	120	0	0
	Závazky z termínových operací	121	49	31
	Jiné závazky 379	123	0	0
	Krátkodobé bankovní úvěry 231	124	0	0
	Eskontní úvěry	125	0	0
	Emitované krátkodobé dluhopisy	126	0	0
	Vlastní dluhopisy	127	51	59
	Dohadné účty pasivní	128	0	0
	Ostatní krátkodobé finan. výpomoci	129	3 610	3 509
<b>KRÁTKODOBÉ ZÁVAZKY</b>		<b>130</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
4.	Výdaje příštích období 383	131	0	0
Jiná pasiva	Výnosy příštích období 384	132	0	0
	Kurové rozdíly pasivní 387	133	0	0
<b>PŘECHODNÉ ÚČTY PASIVNÍ</b>		<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ÚHRN PASIV</b>			<b>105 192</b>	<b>104 262</b>

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné  
za sestavení:

Okamžik sestavení:

VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
HOSPODÁŘSKÝ  
PRAHA s.r.o. (2)  
Rudolfová 7, 102 31 Praha 10

Telefon:



Dle vyhlášky 504/2002Sb.

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

k 31.12.2013

Název, sídlo a právní forma  
účetní jednotky

( v tisících )

IČO

00027022

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Radiová 7  
102 31

Praha 10

Ozn	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
<b>A. NÁKLADY</b>						
A.	Náklady	1	34474,00	1772,00	2002,00	38248,00
I.	Spotřebované nákupy celkem	2	4571,00	154,00	543,00	5267,00
	1 Spotřeba materiálu	3	2167,00	106,00	48,00	2321,00
	2 Spotřeba energie	4	855,00	15,00	247,00	1118,00
	3 Spotřeba ostat.nesklad.dodavek	5	1548,00	32,00	248,00	1828,00
	4 Prodane zboží	6	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Služby celkem	7	3157,00	831,00	188,00	4175,00
	5 Opravy a udržování exter.sluzb	8	522,00	12,00	4,00	538,00
	6 Cestovne	9	153,00	0,00	6,00	159,00
	7 Náklady na reprezentaci	10	26,00	0,00	0,00	26,00
	8 Ostatní služby	11	2457,00	818,00	178,00	3452,00
III.	Osobní náklady celkem	12	19734,00	979,00	1404,00	22117,00
	9 Mzdove náklady	13	14436,00	779,00	1033,00	16248,00
	10 Zákonne sociální pojištění	14	4823,00	190,00	358,00	5371,00
	11 Ostatní sociální pojištění	15	0,00	0,00	0,00	0,00
	12 Zákonne sociální náklady	16	475,00	10,00	14,00	498,00
	13 Ostatní sociální náklady	17	0,00	0,00	0,00	0,00
IV.	Daně a poplatky celkem	18	430,00	1,00	0,00	431,00
	14 Dan silnicní	19	26,00	1,00	0,00	27,00
	15 Dan z nemovitostí	20	0,00	0,00	0,00	0,00
	16 Ostatní nepríme dane a poplat	21	404,00	0,00	0,00	404,00
V.	Ostatní náklady celkem	22	1775,00	9,00	6,00	1790,00
	17 Smluvní pokuty a úroky z prodl	23	0,00	0,00	0,00	0,00
	18 Ostatní pokuty a penále	24	33,00	1,00	2,00	36,00
	19 Odpis nedobytné pohledávky	25	0,00	0,00	0,00	0,00
	20 Úroky	26	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Kursové ztráty	27	2,00	0,00	0,00	2,00
	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	1740,00	8,00	4,00	1752,00
VI.	Odpisy,prodaný majetek,tvorba rezerv a	31	4808,00	-201,00	-139,00	4467,00
	25 Odpisy dl.hmot.a nehmot.majetku	32	3720,00	63,00	465,00	4248,00
	26 Zůstatková cena prod.majetku	33	0,00	0,00	0,00	0,00
	27 Prodané cenné papiry v pořiz.c	34	0,00	0,00	0,00	0,00
	28 Prodaný materiál	35	0,00	0,00	161,00	161,00
	29 Tvorba zákonných rezerv	36	0,00	0,00	0,00	0,00
	30 Tvorba opravných položek	37	1088,00	-265,00	-765,00	59,00
VII.	Poskytnuté příspěvky celkem	38	0,00	0,00	0,00	0,00
	31 Poskytnuté příspěvky zúčtované mezi	39	0,00	0,00	0,00	0,00
	32 Poskytnuté příspěvky	40	0,00	0,00	0,00	0,00
VIII	Daň z příjmů celkem	41	0,00	0,00	0,00	0,00
	33 Dodatečné odvody daně z příjmu	42	0,00	0,00	0,00	0,00
	Náklady celkem	43	34474,00	1772,00	2002,00	38248,00

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
<b>B. VÝNOSY</b>						
B.	Výnosy	44	33178,00	2072,00	3348,00	38599,00
I.	Tržby za vlastní výroby	45	852,00	29,00	3201,00	4082,00
	1 Tržby za vlastní výroby	46	0,00	0,00	0,00	0,00
	2 Tržby z prodeje služeb	47	852,00	29,00	3201,00	4082,00
	3 Tržby za zboží	48	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Změny stavu vnitroorg. zásob celkem	49	0,00	0,00	0,00	0,00
	4 Zmena stavu nedokonc. výroby	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	80,00	80,00
	8 Aktivace materiálu a zboží	55	0,00	0,00	0,00	0,00
	9 Aktivace vnitropodnik. služeb	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	80,00	80,00
IV.	Ostatní výnosy celkem	59	1910,00	0,00	2,00	1911,00
	12 Smluvní pokuty a prodlení	60	0,00	0,00	0,00	0,00
	13 Ostatní pokuty a penále	61	0,00	0,00	0,00	0,00
	14 Platby za odepsané pohledávky	62	0,00	0,00	0,00	0,00
	15 Uroky	63	2,00	0,00	0,00	2,00
	16 Kursové zisky	64	292,00	0,00	0,00	292,00
	18 Zúčtování fondů	65	1111,00	0,00	0,00	1111,00
	17 Jiné ostatní výnosy	66	505,00	0,00	1,00	506,00
V.	Tržby z prodeje majetku, zčt. rezerv a opr. pol.	67	0,00	0,00	67,00	67,00
	19 Tržby z prodeje majetku	68	0,00	0,00	50,00	50,00
	20 Tržby z prodeje cenných papírů	69	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Tržby z prodeje materiálu	70	0,00	0,00	1,00	1,00
	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	16,00	16,00
	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	30417,00	2043,00	0,00	32460,00
	29 Provozní dotace	80	30417,00	2043,00	0,00	32460,00
	Výnosy celkem	81	33178,00	2072,00	3348,00	38599,00
C.	Hospodářský výsledek před zdaněním	82	-1295,00	300,00	1347,00	351,00
	34 Dan z příjmu	83	0,00	0,00	0,00	0,00
D.	Hospodářský výsledek po zdanění	84	-1295,00	300,00	1347,00	351,00

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné osoby:

Podpis osoby odpovědné za sestavení:

Okamžik sestavení:



VVZKUMNY ÚSTAV  
POTRAVINYÁRSKÝ  
PRAHA v.v.i. (2)  
Radiová 7, 102 31 Praha 10

Telefon:

## Příloha k účetní závěrce VÚPP, v. v. i. k 31. 12. 2013

Příloha je zpracována v souladu se zákonem č. 304/2008 Sb., kterým byl novelizován zákon č. 563/1991 Sb. o účetnictví a vyhláškou 504/2002 Sb. v platném znění a dalších předpisů, kde se stanoví obsah účetní závěrky pro neziskové organizace, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání.

Údaje přílohy vycházejí z účetních písemností účetní jednotky (účetní doklady, účetní knihy a ostatní účetní písemnosti) a z dalších podkladů, které má účetní jednotka k dispozici. Hodnotové údaje jsou vykázány v Kč, pokud není uvedeno jinak.

Příloha je zpracována za účetní období počínající dnem 1. ledna 2013 a končící dnem 31. prosince 2013.

### Obsah přílohy

#### Obecné údaje

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

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

1. Způsob ocenění majetku
  - 1.1. Zásoby
  - 1.2. Ocenění hmotného a nehmotného dlouhodobého majetku
  - 1.3. Ocenění cenných papírů a podílů
2. Způsob stanovení reprodukční pořizovací ceny
3. Změny oceňování, odpisování a postupů účtování
4. Opravné položky k dlouhodobému majetku, k zásobám a k pohledávkám
5. Odpisování
6. 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
  - 1.5. Manka a škody a přebytky u zásob
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 zdroje a vlastní jmění
  - 4.1. Použití zisků, resp. úhrady ztrát
  - 4.2. Vlastní jmění a fondy

5. Pohledávky a závazky
  - 5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti
  - 5.2. Závazky po lhůtě splatnosti
  - 5.3. Údaje o pohledávkách a závazcích k podnikům ve skupině
  - 5.4. Údaje o pohledávkách a závazcích z titulu uplatnění zástavního a zajišťovacího práva
  - 5.5. Závazky nesledované v účetnictví a neuvedené v rozvaze
6. Rezervy
7. Výnosy z běžné činnosti
8. Výdaje vynaložené v průběhu účetního období na výzkum a vývoj
9. Údaje o přeměnách

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



## Obecné údaje

### 1. Popis účetní jednotky

Název právnické osoby: Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.  
(dále jen VÚPP, v. v. i.)  
Sídlo: Radiová 7/1285, 102 31, Praha 10 – Hostivař

Právní forma: Veřejná výzkumná instituce  
IČ: 00027022  
DIČ: CZ00027022

Rozhodující předmět činnosti: výzkum, včetně zajišťování infrastruktury výzkumu, vymezený zákonem č. 130/2002 Sb. „O podpoře výzkumu a vývoje z veřejných prostředků a o změně některých souvisejících zákonů“ (zákon o podpoře výzkumu a vývoje), ve znění pozdějších předpisů. Účelem, ke kterému je VÚPP, v. v. i. zřízen, je rozvoj poznání a přenos poznatků vědních oborů potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, techniky, technologie, inženýrství a výživy, včetně informatiky v těchto oblastech k těmto oborům se vztahující. Hospodaření výzkumného ústavu je, v souladu s příslušnými ustanoveními zřizovací listiny v čl. VI. Předmět činnosti, členěno na Hlavní, Další a Jinou činnost.

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

V průběhu roku 2013 nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Pro VÚPP, v. v. i. je rok 2013 sedmým rokem existence v právní formě veřejné výzkumné instituce.

Organizační struktura účetní jednotky a její zásadní změny v uplynulém účetním období:  
VÚPP, v. v. i. má stále sídlo na adrese Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10 – Hostivař (dokládá se výpisem z katastru nemovitostí ze dne 2. 1. 2014.  
VÚPP, v. v. i. nemá žádnou stálou pobočku.  
VÚPP, v. v. i. nevyužívá ke své činnosti žádné obchodní zástupce.

Orgány instituce a jejich členové k rozvahovému dni:

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

K 31. prosinci 2013 pracovala Rada instituce (dále RI) ve složení:

RADA VÚPP, v.v.i.

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. – VÚPP, v.v.i. – předsedkyně  
 Ing. Aleš Landfeld – VÚPP, v.v.i. – místopředseda  
 Ing. Miloš Beran – VÚPP, v.v.i. – člen  
 prof. Ing. Zdeněk Bubník, CSc. – VŠCHT Praha – člen  
 Ing. Petr Cuhra – SZPI Praha – člen  
 RNDr. Vladimír Erban, CSc. – VÚPP, v.v.i. – člen  
 Ing. Miroslav Koberna, CSc. – PK ČR – člen  
 RNDr. Karel Kosař, CSc. – VÚPS, a.s. – člen  
 Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D. – VÚPP, v.v.i. – členka  
 Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. – VÚPP, v.v.i. – členka  
 prof. Ing. Rudolf Žitný, CSc. – ČVUT Praha – člen

K 31. prosinci 2013 pracovala Dozorčí rada (dále DR) ve složení:

DOZORČÍ RADA VÚPP, v.v.i.

Ing. Jitka Götzová – MZe – předsedkyně  
 místo Ing. Jana Ludvíka, MBA, byla jmenována Ing. Šárka Vintrová – MZe – místopředsedkyně  
 Ing. Ivan Boháčenko, CSc. – VÚPP, v.v.i. – člen  
 prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. – VŠCHT Praha – člen  
 doc. Ing. Pavel Hofman, CSc. – ČVÚT Praha – člen  
 Ing. Tomáš Kreutzer – PK ČR – člen  
 Ing. Petr Roubal, CSc. – VÚM s.r.o. – člen

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

**2b. Majetková či smluvní spoluúcast statutárního orgánu instituce v jiných společnostech**  
 Ředitelka VÚPP, v. v. i. nemá majetkovou účast v jiných společnostech.

### 3. Zaměstnanci společnosti, osobní náklady

Vývoj osobních nákladů dokumentuje následující tabulka:

	Zaměstnanci celkem		Z toho řídicích pracovníků	
	Sledované účetní období	Předchozí účetní období	Sledované účetní období	Předchozí účetní období
Průměrný počet zaměstnanců	57	57	8	9
Mzdové náklady instituce celkem	16 149 030	15 215 023	3 323 756	3 560 846
<b>Z toho:</b>				
Odměna statutárního orgánu	0	0	0	0
Funkční odměny členů instituce	99 400	51 000	18 550	19 500
Zákonné sociální a zdravotní pojištění celkem	5 268 793	5 097 746	1 130 077	1 217 404
Zákonné sociální náklady a náhrada za nemoc	600 086	589 269	41 238	46 808
<b>Osobní náklady instituce celkem</b>	<b>22 117 309</b>	<b>20 953 038</b>	<b>4 513 621</b>	<b>4 844 558</b>

#### 4. Poskytnutá peněžítá či jiná plnění

V roce 2013 nebylo poskytnuto žádné z peněžitých a naturálních plnění jako např. formou poskytnutí půjčky, úvěru, poskytnutí záruky, bezplatné užívání osobního auta, manažerské pojištění, životní pojištění a jiné současným ani bývalým členům orgánů VÚPP, v. v. i.

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

Předkládaná účetní závěrka veřejné výzkumné instituce byla zpracována na základě zákona č. 304/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví a na základě opatření Ministerstva financí ČR, kterými se stanoví postupy účtování a obsah účetní závěrky pro účetní jednotky, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání, především ve smyslu vyhlášky č. 504/2002 Sb. a v jejich pozdějších zněních až po vyhlášku č. 471/2008 Sb.

#### 1. Způsob ocenění majetku

##### 1.1. Zásoby

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

Výdaj zásob ze skladu je účtován metodou FIFO.

##### Oceňování zásob

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

##### Oceňování nakupovaných zásob

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

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

##### 1.3. Ocenění cenných papírů a podílů

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

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

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

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

### 4. Opravné položky k majetku

Opravné položky k:	Zůstatek k 1.1.		Tvorba		Zúčtování		Zůstatek k 31.12.	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
pohledávkám – celkem OP	81 197,93	53 534,00	58 563,95	47 669,93	-15 694,40	-20 006,00	124 067,48	81 197,93
pohledávkám	81 197,93	53 534,00	58 563,95	47 669,93	-15 694,40	-20 006,00	124 067,48	81 197,93

- Opravné položky k dlouhodobému, finančnímu majetku a k zásobám nebyly ve VÚPP, v. v. i. v roce 2013 tvořeny
- Opravné položky k pohledávkám byly tvořeny a to ve výši 58 563,95, ale též redukovány ve výši 15 694,40 Kč

### 5. Odpisování

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

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

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

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

Systém odepisování drobného dlouhodobého majetku.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **6. Přepočet cizích měn na českou měnu**

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

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

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

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

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

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

VÚPP, v. v. i. nemá za dobu 7 let existence vyměřenu žádnou doměrku daně z příjmů.

###### **1.2. Dlouhodobé bankovní úvěry**

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

###### **1.3. Rozpis odloženého daňového závazku nebo pohledávky**

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

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

Důvod dotace	Poskytovatel	Běžné období	Minulé období
Výzkumný záměr příspěvek institucionální	MZe	15 699 000	12 148 000
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe	12 409 000	11 518 000
Neinvestiční dotace celkem	MZe	28 108 000	23 666 000
Vratka do SR		0	0
Neinvestiční dotace opravená o vratku do SR	MZe	28 108 000	23 666 000
Účelové prostředky na řešení projektů	MŠMT	87 000	293 000
Příspěvky na spoluřešení projektů	Příjemci státní dotace	2 196 000	1 505 000
Příspěvky a dotace v hlavní činnosti		30 391 000	25 464 000
Dotace na projekt Genofondy-Sbírka mikroorganismů	MZe	640 000	640 000
Dotace na projekt Po Zdrav	-	1 403 053	180 173
Dotace v Další činnosti		2 043 053	820 173
Příspěvky a dotace v Hlavní a Další činnosti		32 434 053	26 284 173
Převod z FÚUP do účelových prostředků	-	98 500	0
Převod z účelově určených prostředků do FÚUP	-	73 000	17 000
Účet 691 – příspěvky a dotace celkem		32 459 553	26 301 173
Investiční dotace pro VZ (institucionální)	Mze	0	0
Dotace neinvestiční a investiční celkem	Od všech poskytovatelů	32 459 553	26 301 173
Z toho: dotace neinvestiční a investiční	MZe	28 108 000	23 666 000

#### 1.5. Manka a škody a přebytky u zásob

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

## 2. Významné události po datu účetní závěrky

Ve VÚPP, v. v. i. nenastaly po datu účetní závěrky žádné významné události.

## 3. Doplňující informace o hmotném a nehmotném majetku

### 3.1. Hlavní skupiny dlouhodobého hmotného majetku

(údaje v Kč)

	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
Pozemky	21 197 300	21 197 300			21 197 300	21 197 300
Drahé kovy	399 868	399 868			399 868	399 868
Stavby	84 690 304	84 690 304	27 143 044	25 620 856	57 547 260	59 069 448
Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	69 607 303	70 670 849	64 614 397	63 487 798	4 992 906	7 183 051
Dopravní prostředky	1 622 545	1 622 545	1 525 091	1 448 020	97 454	174 525
Prototypy výzkumu	1 346 310	1 346 310	1 346 310	1 346 310	0	0
Drobný DHM	1 893 895	1 911 482	1 893 895	1 911 482	0	0
Nedokončený DHM	2 704 956	1 217 118			2 704 956	1 217 118
Součet DHM	183 462 481	183 055 776	96 522 737	93 814 466	86 939 744	89 241 310

### 3.2. Hlavní skupiny dlouhodobého nehmotného majetku

	Pořizovací cena		Oprávký		Zůstatková cena	
	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období	Běžné období	Minulé období
Software	1 559 814	1 586 134	1 469 932	1 397 090	89 882	189 044
Ocenitelná práva	0	0	0	0	0	0
Výsledky vědecké činnosti	1 870 000	1 870 000	1 870 000	1 870 000	0	0
Jiný DNM	454 845	493 053	454 845	493 053	0	0
Nedokončený DNM	0	0	0	0	0	0
Součet DNM	3 884 659	3 949 187	3 794 777	3 760 143	89 862	189 044

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

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

Běžné období		Minulé období	
Název majetku	Pořizovací cena v Kč	Název majetku	Pořizovací cena v Kč
Ev. DRHM 3001-40000 Kč	4 997 944	Ev. DRHM 3001-40000 Kč	4 898 949
Ev DRHM do 3000 Kč	2 672 319	Ev DRHM do 3000 Kč	2 689 228
Ev. DRHM-SF do 3000 Kč	3 593	Ev. DRHM-SF do 3000 Kč	3 593
Ev. DRNM 7001 – 60000 Kč	320 420	Ev. DRNM 7001 – 60000 Kč	320 420
Ev. DRNM do 7000 Kč	396 674	Ev. DRNM do 7000 Kč	412 120
Ev. DRNM-SF 3001-40000 Kč	9 454	Ev. DRNM-SF 3001-40000 Kč	9 454
Celkem	8 400 404	Celkem	8 333 764

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

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

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

#### 4. Vlastní zdroje a vlastní jmění

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

V roce 2013 byl vykázán kladný hospodářský výsledek 350 985,41 Kč. Jelikož v daňovém přiznání byla v minulých letech vykázána daňová ztráta, není na straně VÚPP, v. v. i. povinnost odvodu daně z příjmu a čistý zisk bude na základě schválení DR převeden do Fondu reprodukce majetku.



#### 4.2. Vlastní jmění a fondy

Vývoj vlastního jmění v roce 2013 dokumentuje následující tabulka v Kč.

Název účtu	synt. účet	anal. účet	stav k 1. 1. 2013	stav k 31. 12. 2013
Vlastní jmění	901		88 621 490	84 732 924
Tvorba Fondu DM a odpisy	901	1	88 191 490	84 302 924
Oběžná aktiva	901	3	430 000	430 000
SOCIÁLNÍ FOND 107-	911		327 668	283 741
FOND REZERVNÍ 123-	912		8 886 569	7 416 212
FOND REPRODUKCE MAJ.	913		5 118 336	7 896 183
FOND ÚČEL. PROSTR. 190-	914		98 500	73 000

#### 5. Pohledávky a závazky

5.1. Pohledávky po lhůtě splatnosti  
(údaje v Kč)

Počet dnů	Sledované období		Předchozí období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
Do 30	10 877		52 593	
31-60	0		23 668	
61-90	0		20 510	
91-180	0		45 507	
181 a více	356 364		296 181	
Mezisoučet	367 241	0	438 459	0
Do splatnosti	275 325		557 959	
<b>Celkem součet 311 - odběratelé</b>	<b>642 566</b>	<b>0</b>	<b>996 418</b>	<b>0</b>

## 5.2. Závazky po lhůtě splatnosti

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

Počet dnů	Sledované období		Minulé období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
do 30	421 216	0	956 392	0
31-60	0	0	0	0
61-90	0	0	0	0
91-180	0	0	0	0
181 a více	0	0	0	0

## 5.3. Údaje o pohledávkách k podnikům ve skupině

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

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

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

## 5.5. Závazky nesledované v účetnictví a neuvedené v rozvaze

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

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

VÚPP, v. v. i. takovéto typy rezerv netvoří.

## 6. Rezervy

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

### 7. Výnosy z běžné činnosti (údaje v Kč)




	Běžné období			Minulé období		
	Celkem	Tuzemsko	Zahraníčí	Celkem	Tuzemsko	Zahraníčí
Tržby za prodej zboží	0	0	0	0	0	0
Tržby z prodeje vlastních výrobků	0	0	0	0	0	0
Tržby z prodeje služeb	4 081 637	3 224 432	857 205	4 752 084	3 604 215	1 147 869
Čerpání rezerv	0	0	0	0	0	0
Ostatní výnosy	1 990 987	1 990 987	0	2 976 721	2 976 721	0
Tržby za prodej DM a materiálu	66 752	66 752	0	50 200	50 200	0
Dotace	32 459 553	32 459 553	0	26 301 173	26 301 173	0
<b>Výnosy celkem</b>	<b>38 598 929</b>	<b>37 741 724</b>	<b>857 205</b>	<b>34 080 178</b>	<b>32 932 309</b>	<b>1 147 869</b>

### 8. Výdaje vynaložené v průběhu účetního období na výzkum a vývoj (údaje v Kč)

Běžné období		Minulé období	
Druh výzkumné činnosti	výdaje	Druh výzkumné činnosti	Výdaje
Účtová třída 5	38 247 944	Účtová třída 5	35 550 534
Nekryté zdroje fondu	0	Nekryté zdroje fondu	2 442 040
Náklady upravené	38 247 944	Náklady upravené	37 992 574
Náklady za pronájmy	-1 772 262	Náklady za pronájmy	-1 421 730
Náklady na VaV	36 475 682	Náklady na VaV	36 570 844

## 9. Údaje o přeměnách

Ve VÚPP, v. v. i. nedošlo k přeměnám společnosti. VÚPP v. v. i. byla v roce 2013 veřejnou výzkumnou institucí ve smyslu zřizovací listiny ze dne 23. června 2006

<b>Sestaveno dne:</b> <b>30. 3. 2014</b>  VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i. (2) Rudolfův 7, 102 31 Praha 10	<b>Sestavil:</b> <b>Ing. Václav Diviš</b> <b>ekonomický úsek</b> 	<b>Podpis statutárního zástupce:</b> <b>Ing. Slavomíra Vavreinová,</b> <b>CSc.</b> <b>ředitelka instituce</b> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Cash flow 201312 - 201300

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Označení	Text	Číslo	Částka
	201312 201300		
P.	Stav peněžních prostředků na zač. roku	1	14 064
Z.	Účetní a hosp. výsledek před zdaněním	2	351
A1.	Úpravy o nepeněžní operace	3	3 853
A1.1	Odpisy stál.aktiv,pohled.,opr.pol k nab.maj.	4	4 248
A1.2	Změna oprav.pol,rezerv,přech.úctů a čas.rozli	5	- 393
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	-2
A*.	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zm.prac.kapit	9	4 204
A2.	Změna potřeby pracovního kapitálu	10	463
A2.1	Změna stavu pohledávek z provoz.činnosti	11	340
A2.2	Změna stavu krátkodobých závazků z provoz.čin	12	-31
A2.3	Změna stavu zásob	13	154
A.**	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zdaň.a mim.p	14	4 667
A3.	Výdaje z plateb úroků s výjimkou invest. spol.	15	0
A4.	Přijaté úroky s výjimkou kapit. úroků	16	2
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	4 669
B1.	Výdaje spojené s pořízením stálých aktiv	20	-1 847
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	-1 847
C.1.	Zmena stavu dlouhodobých závazků	24	0
C.2.	Dopady změn kapitálu na peněžní prostředky	25	-1 180
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	-1 180
C.2.6	Vyplacené dividendy a podíly vč.srážk.dane	31	0
C.3.	Přijaté dividendy a podíly	32	0
C.***	Čistý peněžní tok vztahující se k fin.činnosti	33	-1 180
F.	Čisté zvýšení ,resp. snížení pen.prostředku	34	1 642
R.	Stav peněž.prostředků a peněž.ekviv.ke konci obd.	35	15 706
X.	Stav pen.prostř z rozvahy	36	15 706



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

**Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:**

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

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

*215. 2014*  
.....

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

*Jarim*  
.....

*Rozdělovník:*

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

## **Příloha 3**

Zpráva nezávislého auditora

o ověření Výroční zprávy za rok 2013

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

**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

*Zpráva nezávislého auditora o ověření  
výroční zprávy k 31. 12. 2013*

*pro*

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

*se sídlem*

*Radiová 7/1258  
102 31 Praha 10*

*IČO: 00027022*



## ZPRÁVA NEZÁVISLÉHO AUDITORA

Auditor PKM Audit & Tax s.r.o., se sídlem U Tvrze 38, Praha 10 108 00, oprávněný k auditorské činnosti podle Zákona 93/2009 Sb. o auditorech, oprávnění KA ČR číslo 455, zastoupený odpovědným auditorem Ing. Václavou Pekařovou, oprávnění KA ČR číslo 520, ověřil výroční zprávu veřejné výzkumné instituce:

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

Radiová 7/1258  
102 31 Praha 10  
IČO: 00027022

za období od 1. 1. 2013 do 31. 12. 2013

Ověřili jsme soulad výroční zprávy veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. k 31. 12. 2013 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. 2013 ve všech významných ohledech v souladu s výše uvedenou účetní závěrkou.

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

Ing. Václava Pekařová,  
oprávnění KA ČR číslo 520

Dne 20. 5. 2014

**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

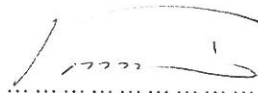
*Phuun*

*Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:*

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

*Zpráva byla předána a projednána se statutárním orgánem veřejné výzkumné instituce*  
*dne: ..... 21.5.2014 .....*

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



.....

*Rozdělovník:*

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