



**VUPP**  
VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA  
1958-2018



## CENTRUM TRANSFERU TECHNOLOGIÍ

- Spolupráce s aplikační sférou jak formou komerčních zakázek, tak i společných výzkumných projektů
- Správa a komercializace duševního vlastnictví ústavu
- Zavádění inovací a nových technologií do praxe
- Odborné poradenství pro podnikatele, realizace workshopů a seminářů
- Konzultace a servis v oblasti využití národních i evropských dotací

CTT bylo otevřeno v únoru 2017 v rámci projektu Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v.v.i., CZ.02.2.69/0.0/0.0/16\_014/0000625.

*Pokud máte zájem zdarma konzultovat možnosti využití dotačních titulů v rámci Vašeho záměru, kontaktujte nás: [jiri.trnka@vupp.cz](mailto:jiri.trnka@vupp.cz), [helena.kavanova@vupp.cz](mailto:helena.kavanova@vupp.cz)*



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova  
Evropa investuje do venkovských oblastí  
Program rozvoje venkova

**MŠMT**  
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

[www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)

# Centrum transferu technologií (CTT) v potravinářském ústavu se naplno rozjíždí



**V**ýzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., (VÚPP) úspěšně započal transferu technologií a znalostních výsledků do praxe. VÚPP získal v minulém roce evropskou dotaci z Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání (OP VVV). OP VVV je víceletým tematickým programem v gesci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, v jehož rámci je možné v programovém období 2014–2020 čerpat finanční prostředky z evropských strukturálních a investičních fondů (ESIF).

OP VVV dotuje projekt částkou 12,5 mil. Kč po dobu 48 měsíců. Centra s obdobným zaměřením v řadě odvětví již existují, v resortu zemědělství patří Výzkumný ústav potravinářský v této oblasti mezi první.

Projekt s názvem Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v. v. i., reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/16\_014/0000625 byl zahájen 1. 2. 2017. Předmětem projektu je založení nového organizačního prvku ve Výzkumném ústavu potravinářském Praha, v. v. i. Cílem této aktivity je podpora a akcelerace přenosu výsledků výzkumu a vývoje v potravinářském a navazujícím průmyslu do aplikační sféry, pomoc při identifikaci poznatků s komerčním potenciálem, asistence při hledání vhodné strategie při ochraně duševního vlastnictví a jeho následného využití a pomoc rozvoji spolupráce výzkumné instituce s aplikační sférou.

Hlavním cílem a úkolem nově vzniklého Centra transferu technologií (CTT) v rámci VÚPP je komplexní zabezpečení schopnosti výzkumné organizace identifikovat, nabízet a prodávat takové znalostní výsledky, které povedou k naplňování potřeb potravinářského a navazujícího průmyslu v České republice. Cílovou skupinou jsou pracovníci Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v. v. i., který je žadatelem projektu a v rámci něhož Centrum transferu technologií vzniklo. Předpokládané datum ukončení projektu je 31. 1. 2021.

Na půdě VÚPP nyní úspěšně funguje Centrum transferu technologií, které se aktivně podílí na šíření informací o inovačních technologiích směrem k aplikační sféře. Vedoucím CTT se stal Ing. Jiří Trnka, který ve VÚPP působí od začátku roku 2015. Před tímto datem dlouhodobě pracoval na Ministerstvu zemědělství, mimo jiné jako ředitel odboru ekologického zemědělství a obnovitelných zdrojů

energie nebo jako zástupce ředitele odboru pro výzkum, vědu a vzdělávání. Problematice transferu technologií a inovací se rovněž věnoval v rámci svého působení na Magistrátu hlavního města Prahy, ale i v komerční a neziskové sféře. Vedle své činnosti ve VÚPP se věnuje i osvětě v oblasti zdravé výživy a bezpečnosti potravin – je předsedou Spolku pro zdravou výživu.

Mezi další klíčové aktivity projektu patří vzdělávání pracovníků týmu transferu technologií (TT) v oblastech spojených s TT a komercionalizací, procesní nastavení TT v instituci včetně vytvoření a podpory panelu z aplikační sféry, vytvoření a rozvoj propagačních aktivit Centra transferu technologií směrem k aplikační sféře a k výzkumným pracovníkům instituce, rozvoj technologického skautingu, konzultantské poradenství za účelem budoucího zhodnocení duševního vlastnictví a know-how instituce, vytvoření a podpora informačního systému pro TT a budování a rozvíjení partnerství CTT s relevantními partnery z aplikační sféry.

Členové odborného realizačního týmu CTT, kterými jsou Vedoucí CTT, Technologický skaut, Expert na ochranu duševního vlastnictví, Expert pro institucionalizaci TT v instituci, Manažer komunikace a propagace a Finanční specialista TT, mají za úkol nejen úspěšně implementovat Centrum transferu technologií do struktury veřejné výzkumné instituce, ale zejména pracovat s duševním vlastnictvím generací vědců a připravit pro výzkumníky takové zázemí, které jejich úkoly vyžadují. Mezi základní otázky patří, jak nejlépe zefektivnit jejich práci, jak komercionalizovat její výsledky, na co zaměřit pozornost při ochraně duševního vlastnictví, jak rozvíjet lidské zdroje apod.

Mezi hlavní výstupy projektu patří:

- Vytvoření Centra transferu technologií (CTT), které bude součástí instituce a které do něj bude procesně i fyzicky implementováno
- Vytvoření kapacitně dostatečného proškoleného odborného týmu CTT
- Institucionalizace a systemizace procesu transferu technologií v instituci včetně vytvoření panelu z aplikační sféry
- Vytvoření zázemí výzkumných pracovníků instituce v podobě konzultační činnosti a poradenství s možností komercionalizace a právní ochrany jejich výzkumných projektů a záměrů
- Vytvoření a rozvoj partnerství mezi výzkumnou organizací a relevantními partnery z aplikační sféry
- Rozvoj propagačních aktivit výzkumné organizace směrem k aplikační sféře

Centrum transferu technologií VÚPP nabízí zemědělským a potravinářským firmám v rámci jejich podnikatelských aktivit spolupráci při formulaci inovačních projektů, při jejich realizaci i při čerpání dotací z řady dotačních titulů, kterými například jsou:

- Program Inovační vouchery Operačního programu Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost (OPPIK)
- Program Partnerství znalostního charakteru Operačního programu Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost (OPPIK)
- Program Inovační projekt Operačního programu Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost (OPPIK)
- Program Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií v rámci Programu rozvoje venkova (PRV)
- Program Inovační vouchery Operačního programu Praha pól růstu (OPPPR) a další



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

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., je svou činností orientován především na výzkum v oblasti chemie a technologie potravin se zaměřením na funkční potraviny, potraviny pro zvláštní výživu, doplňky stravy (nutraceutika) a na šetrné postupy výroby a skladování potravin a potravinářských surovin. Ústav svým dílem přispívá k výzkumu a vývoji nových potravinářských produktů s vysokou nutriční hodnotou a výzkumu technologií vedoucích k zachování biologicky aktivních a přínosných složek potravin. VÚPP se tak angažuje v programech a projektech zaměřených na zlepšování úrovně stravování naší populace a také na prevenci chorob souvisejících s výživou. V Ústavu se řeší jak problematika základního, tak i aplikovaného výzkumu s dopady do potravinářské praxe.

V souvislosti s projektem CTT posílil v roce 2017 VÚPP i v oblasti PR a marketingu a v rámci aktivit věnovaných pozitivnímu mediálnímu obrazu instituce. Od února 2017 VÚPP vyměnil vizuální styl instituce, představil nové logo, spustil nové webové stránky a prezentuje se i na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram.

Členové odborného realizačního týmu se aktivně zúčastnili několika akcí pro odbornou i širokou veřejnost v oboru zemědělství, potravinářství a zdravého životního stylu. VÚPP prezentoval veřejnosti nejen výsledky svojí výzkumné práce, ale zejména strategii budoucího rozvoje a nového otevřeného způsobu komunikace v rámci projektu Centra transferu technologií.

Jednalo se zejména o tyto akce: 12. fórum celiaků – Gluten Free Prague Expo 2017: 27. 5. 2017, Země živilka 2017: 24.–29. 8. 2017, Active for Life 2017: 21.–24. 9. 2017, Praha, Rohanské nábřeží, Noc vědců 2017: 6. 10. 2017, Praha, Národní zemědělské muzeum, Den zdraví se STOBem: 22. 10. 2017, Týden vědy a techniky: 6.–12. 11. 2017, Praha.

Ve spolupráci s neziskovou organizací Společnost pro zdravou výživu, z. s., proběhl 22. 6. 2017 Den otevřených dveří v sídle VÚPP v Praze 10 v Hostivaři na téma bezpečných potravin. Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., spolupracuje již více než 20 let s Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze na organizaci akce s názvem Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin – 22.–24. 5. 2017, ve Skalském dvoře. Symposium je určeno zejména pro pracovníky potravinářských, zemědělských a navazujících oborů z vědecko-výzkumných, kontrolních a vzdělávacích institucí, výrobní praxe a obchodních společností. Program je orientován na trendy a novinky ze světa chemie a analýzy potravin a potravinářských surovin, výživy, potravinářských technologií, legislativy a kontroly jakosti. Ohlas veřejnosti na všech prezentačních akcích byl velmi pozitivní. VÚPP plánuje v následujícím období v nastoleném trendu prezentací znalostních výsledků a otevřené komunikace s veřejností pokračovat. Nejvýznamnější výsledky výzkumné činnosti Ústavu byly a jsou publikovány ve významných zahraničních i domácích časopisech.

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., v rámci Programu rozvoje venkova rovněž pořádal v roce 2017 šest vzdělávacích seminářů pro zemědělské a potravinářské podniky. Akce proběhly napříč republikou ve spolupráci s dalšími výzkumnými ústavy, technologickými centry či univerzitami: 1. 3. 2017 – Kralupy nad Vltavou, Technopark, 22. 3. 2017 – České Budějovice, Jihočeská univerzita, 3. 5. 2017 – Troubsko, Výzkumný ústav pícninářský. 4. 10. 2017 Most, Střední škola technická, České vinařství Chrámce,

18. 10. 2017 Zlín, Centrum polymerních systémů, Univerzita Tomáše Bati, 15. 11. 2017 Havlíkův Brod, Výzkumný ústav bramborářský.

Mezi další úspěchy VÚPP lze zařadit zapojení Ústavu do projektů mezinárodní spolupráce. VÚPP je členem mezinárodního konsorcia řešitelů projektu v rámci programu ERASMUS+, který se zabývá udržitelnou a hygienicky bezpečnou výrobou v pečárenském sektoru, prostřednictvím sdílení zkušeností s názvem BakeSus. Současně se VÚPP zapojil do mezinárodní infrastruktury METROFOOD-RI, která je zaměřena na ochranu lidského zdraví, zdraví rostlin, dobré životní podmínky zvířat, kontrolu a podporu potravinářského průmyslu, hygienu potravin, informovanost spotřebitelů v celé Evropské unii aj. METROFOOD-RI je nová evropská výzkumná infrastruktura koordinovaná agenturou ENEA, za účasti významných institucí z 15 zemí zabývajících se bezpečností potravin, kvalitou a sledovatelností potravinářských výrobků a bojem proti falšování a padělání s cílem podpořit vědecký výzkum, inovace výrobků a procesů, zvýšení účinnosti kontrol v potravinářském odvětví. V rámci České republiky spolupracujeme na projektu s Českou zemědělskou univerzitou v Praze (ČZU) a Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze (VŠCHT).

VÚPP nabízí také stáže pro vysokoškolské studenty a zaměstnání studentů doktorského studia na částečný úvazek. Pomáhá tak mladým vědcům v jejich svízelné finanční situaci a zároveň jim poskytuje možnost seznámení se s pracovišti, která mají zaměření související s tématem jejich disertačních prací, a jsou blíže praxi.

Výzkumný ústav v pražské Hostivaři má za sebou vývoj řady na trhu úspěšných potravinářských produktů – například Šmakoun, tofu plátky, nebo ovocné šťávy UGO ve spolupráci se společností UGO. Mezi další zajímavé výrobky z poslední doby patří ovocno-zeleninové šťávy REFIT ve spolupráci s firmou Beskyd Fryčovice, a.s., bezlepkové pivo a bylinkové pivo ve spolupráci s Pivovarem Ferdinand, s. r. o., Smrkáček s firmou Kitl s. r. o., Chmelinky s firmou Carla s. r. o. či Chmeláky ve spolupráci s rodinnou firmou Rakytník Cvrček.



Mezi nejzajímavější projekty VÚPP patří Databáze bezpečných potravin. Databáze byla vytvořena na základě dvou projektů Národní agentury pro zemědělský výzkum Ministerstva zemědělství ČR QD1023 „Analýza glutenu (lepku) a kvalita bezpečných potravin a surovin“ (1. 6. 2001–31. 12. 2004) a 1B53002 „Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezpečnou dietu“ (1. 2. 2005–31. 12. 2008). Koordinátorem obou projektů byl Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. Databáze by měla především sloužit pacientům s celiakií, rodičům dětí s celiakií, dietním sestřám a lékařům. Databáze obsahuje jednak výrobky deklarované jako bezpečné nebo přirozeně bezpečné, tak i běžné potraviny. Po ukončení projektu byla databáze dále rozšiřována, a to v rámci Výzkumného záměru VZ0002702202 „Kvalita bezpečných potravin v moderní společnosti“. Na databázi spolupracuje VÚPP také s Českou technologickou platformou pro potraviny při Potravinářské komoře České republiky. Od roku 2014 je databáze doplňována v rámci institucionálních prostředků Ústavu. V roce 2017 získala stávající databáze nový kabát. Do seznamu bezpečných potravin mohou vkládat své výrobky i sami výrobci, za podmínky, že předloží osvědčení o stanovení lepku v potravine.

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., který se dlouhodobě zaměřuje na výzkum v oblasti chemie a technologie výroby potravin, se chce v budoucnu vedle aplikovaného výzkumu více orientovat na transfer inovací do potravinářské praxe. Jaké jsou tedy potřeby aplikační sféry?

Díky novým možnostem v rámci projektu OP VVV Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v. v. i., komunikují členové odborného realizačního týmu projektu s aplikační sférou velmi intenzivně. Velký zájem firem je zejména o dotační tituly vyhlášené Ministerstvem zemědělství České republiky (MZe) a inovační vouchery, které umožní podnikatelům sehnat podporu na spolupráci s výzkumnými pracovišti v ČR. V rámci svých kontaktů se VÚPP zaměřuje především na malé a střední podniky, jejich inovační potenciál je poměrně vysoký, a spolupráce tak probíhá podstatně rychleji, než je tomu u velkých korporátních společností. Snahou všech zaměstnanců Ústavu je současně působit na veřejnost, informovat spotřebitele o kvalitách potravin a upozorňovat na prohřešky, jichž se dopouští někteří nepoctiví výrobci. Pokud bude ze strany spotřebitelů zájem o zdravé, kvalitní a co možná nejméně průmyslově upravené potraviny, bude prostor pro vývoj a výzkum v potravinářském sektoru. Pokud budeme jako spotřebitelé ochotni kupovat a konzumovat nekvalitní a technologicky špatně ošetřené potraviny, bude situace o poznání složitější.

V rámci projektu Centra transferu technologií se jeho tým zaměřil na dokumentaci týkající se patentů, užitných



vzorů, prototypů, licenčních smluv apod. Ochrana duševního vlastnictví je jednou z nejdůležitějších oblastí činnosti výzkumné instituce. V databázi Úřadu průmyslového vlastnictví, který mapuje veškeré výzkumné počiny již z konce 19. století, má VÚPP celkem 247 záznamů. V současnosti má Ústav 94 aktivních patentů, užitných vzorů aj. Každý rok přihlásí VÚPP nejméně 20 dalších výzkumných výsledků.

Mezi nositele významných ocenění za realizované výsledky výzkumu můžeme jmenovat mimo jiné Karla Kýchose, Miloše Berana a Milana Houšku.

Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2014. 1. cena za vynález „Způsob inaktivace hmyzu pomocí řízené atmosféry a zařízení k provádění tohoto způsobu“. Zařízení umožňuje vakuovat uzavřený velkoobjemový vak se zrninou bez vakuové komory. Po odstranění vzduchu napustí prostor se zrninou zvoleným plynem (oxid uhličitý, dusík). Koncovka zařízení se automaticky pod tlakem přisaje k povrchu vaku a provede výměnu plynů. Zařízení lze využít i pro jiné účely, například pro ochranu (konzervaci) výrobních zařízení před korozi. Zařízení realizuje spol. DSH projekt, s. r. o.

Karel Kýchos je dlouholetým výzkumným pracovníkem se specializací na zpracování proteinů v potravinářském průmyslu. Zavedl několik nových technologií pro využití



Proteinové nudle

vaječného bílku v potravinách. Zabývá se výzkumem nízkenergetických potravin s vysokým obsahem bílkovinné složky. V posledních letech se podílel na řešení projektu MŠMT „Bezpečné a kvalitní potraviny k podpoře snižování nadváhy“. Je autorem mnoha patentů a publikací z oboru potravinářství. Mezi jeho nejvýznamnější práce patří technologie sterilizace vaječného bílku se zachováním naturálních vlastností, plátek Šmakoun, či proteinové nudle.

Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2016. 3. cena – za vynález „Poloprovodně ověřená enkapsulace probiotických mikroorganismů v biopolymerních mikročásticích nebulizací oxidem uhličitým“. Předmětem vynálezu s mezinárodní působností je technologie a princip zařízení umožňující šetrné sušení roztoků nasycených oxidem uhličitým. Tento způsob sušení byl úspěšně využit k šetrnému sušení probiotických mikroorganismů. Následným uzavřením mikroorganismů do biopolymerních mikročástic byly získány velmi stabilní produkty.

Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2017. 1. Cena za vynález „Technologie výroby sušeného extraktu konopného semene, fortifikovaného kurkuminem a enkapsulovanými probiotickými bakteriemi“.

2013 – 7 patentů, 22 užitných vzorů  
2014 – 5 patentů, 12 užitných vzorů  
2015 – 5 patentů, 16 užitných vzorů  
2016 – 2 patenty, 13 užitných vzorů  
2017 – 4 patenty, 17 užitných vzorů





Mrkvové  
sušenky

Miloš Beran je dlouholetým výzkumným pracovníkem, zabývá se progresivní nanotechnologií pro potravinářské a medicínské aplikace. Je řešitelem několika významných projektů týkajících se nanotechnologií a držitelem významných ocenění.

Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2015. Uznání ministra zemědělství a předsedy ČAZV za kvalitní dosažený realizovaný výsledek ve výzkumu a experimentálním vývoji za realizovaný výsledek s názvem „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby“.

### Výsledky výzkumu VÚPP, v. v. i., realizované v praxi za posledních 5 let

- 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 reg. č. 25580. Na základě této licenční smlouvy vyrábí firma Carla s. r. o. úspěšný výrobek – pralinky s přidaným chmelovým homogenátem ošetřeným vysokým tlakem s názvem „Chmelinky“.
- 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“.
- „Ověřená technologie-mlýnské a pekařské výrobky s vyšším nutričním benefitem s využitím ječmene, MBK a kvasinek“. VÚPP, v. v. i., s firmou IREKS ENZYMA.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 323 „Pomazánka z okary“. VÚPP, v. v. i., VŠCHT/KALMA k. s.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 205 „Karbanátek z naklíčené cizrny“. VÚPP, v. v. i., VŠCHT/KALMA k. s.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 322 „Výrobek z naklíčené viny a taveného sýra“. VÚPP, v. v. i., VŠCHT/KALMA k. s.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 207 „Výrobek z naklíčeného hrachu“. VÚPP, v. v. i., VŠCHT/KALMA k. s.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 26 206 „Studená omáčka ze sójového jogurtu“. VÚPP, v. v. i., VŠCHT/KALMA k. s.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 303 557 „Způsob inaktivace hmyzu pomocí řízené atmosféry a zařízení k provádění tohoto způsobu“. VÚPP, v. v. i. / DSH – projekt s. r. o.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 21 488 „Zařízení k netoxické

efektivní ekologické inaktivaci hmyzích škůdců na principu řízené atmosféry ve skladovaných zrnech se zachováním jejich biokvality“. VÚPP, v. v. i. / PRO-BIO, o. s.

- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití užitého vzoru reg. č. 24 600 „Zařízení k provádění netoxické inaktivace hmyzu v zrninách ve velkoobjemových přepravních textilních vacích“. VÚPP, v. v. i. / PRO-BIO, o. s.
- Licenční smlouva k užití práv k patentu reg. č. 304 200 „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby“ a z užitého vzoru č. 23 420 „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem“. VÚPP, VUPS, TN / firma Ing. Pavel Cvrček. Na základě této licenční smlouvy vyrábí firma Cvrček Lhota pod Libčany želatinový bonbon s chmelem „Chmelák“.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 304 947 „Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci“. VÚPP, v. v. i. / DSH – projekt s. r. o.
- Licenční smlouva k poskytnutí práva využití patentu reg. č. 304491 „Nízkokalorická doplňková potravina s obsahem proteinů a způsob její výroby“. VÚPP, v. v. i. / SUNFOOD s. r. o.
- Smlouva o využití výsledku „Žitno-pšeničný a Šestizrnný chléb“. Ověřená technologie. VÚPP, v. v. i. / PRO-BIO, o. s.
- Smlouva o využití výsledku „Chléb s obsahem 80 % ječné mouky s různou dobou zrání“. Ověřená technologie. VÚPP, v. v. i. / IREKS ENZYMA s. r. o.
- Vysokým tlakem ošetřené ovocno-zeleninové šťávy firmy Beskyd Fryčovice a. s. pod značkou Refit, spolupráce s VÚPP.
- Vysokým tlakem ošetřené ovocno-zeleninové šťávy firmy Kofola a. s. pod značkou UGO, spolupráce s VÚPP.



Milan Houška ve VÚPP nyní zastává funkci náměstka pro vědu a výzkum. Je dlouholetým zaměstnancem ústavu se specializací na potravinářské technologie. Aktivně se se svými kolegy zabývají zkoumáním zachování sulforafanu – látky, která je obsažena v některých druzích zeleniny a má protirakovinné účinky. Podstatou výzkumu je uchování sulforafanu při zpracování zeleniny, k čemuž je výhodné využívat ošetření vysokým tlakem, tzv. paskalizaci. Milan Houška je mimo jiné editorem publikace – High Pressure Processing of Fruit and Vegetable Products, kterou napsal spolu s F. V. Marques da Silva, a vydalo ji v roce 2018

potravin v oblasti nejen základních a nutričně významných složek potravy, ale i stopového množství látek, které se v potravinách mohou vyskytovat (pesticidy, resp. rezidua pesticidů, alergeny apod.). Amylograf je reologický přístroj pro měření a záznam charakteristik chování moučných suspenzí při řízeném záhřevu – stanovení průběhu mazovatění škrobu a nepřímému stanovení amylolytické aktivity obilovin, mouk, šrotu jako základních vlastností mouk a obilných produktů určených k pečení a vaření. Nové přístroje jsou primárně určeny pro základní výzkum a výzkumné projekty.

### Ocenění na Zemi Živitelce a dalších akcích

2014

- Cena ministra zemědělství. Pracovník Ústavu Karel Kýhos obsadil 1. místo v soutěži o „Cenu ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje“.
- Cena prezidenta Potravinářské komory ČR. V prvním ročníku soutěže o tuto cenu byly oceněny výrobky, které byly vyvinuty ve spolupráci s VÚPP, v. v. i., a to šťávy UGO s firmou UGO a bonbony „Chmelinky“ s firmou CARLA spol. s r. o.
- Zlatý klas. Ocenění získaly šťávy UGO vyrobené za spolupráce VÚPP, v. v. i., a firmy UGO.



2015

- Čestné uznání v soutěži o „Cenu ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje“ v roce 2015 získal Ing. Milan Houška, CSc.

Výsledek „Potravinový přípravek s čerstvým chmelem a způsob jeho výroby“.

2016

- Cena za nejlepší inovativní výrobek roku 2016 Potravinářské komory „Směs Antique určená pro výrobu ječčno-ovesného chleba a pečiva“ pro společnost IREKS ENZYMA s. r. o.
- III. cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2016. Ing. Miloš Beran, za vynález „Poloprovodně ověřená enkapsulace probiotických mikroorganismů v biopolymerních mikročásticích nebulizací oxidem uhličitým“.

2017

- Biovýrobek firmy Kitl s. r. o. „Kitl Smrkáček BIO“ získal ocenění „Nejlepší potravin Libereckého kraje“, celkově 3. místo v soutěži Výrobek roku Libereckého kraje, Zlatý klas s hvězdičkou na výstavě Země živitelka, Cena prezidenta Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek.
- I. cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje v roce 2017. Ing. Miloš Beran, za realizovanou technologii „Technologie výroby sušeného extraktu konopného semene fortifikovaného kurkumínem a enkapsulovanými probiotickými bakteriemi“, předáno na výstavě Země živitelka dne 24. 8. 2017.



prestižní světové odborné nakladatelství CRC Press, Taylor & Francis Group. Hlavním cílem této publikace je shrnout pokrok ve využití moderního vysokotlakého pasterizačního procesu (HPP), který má zachovat a stabilizovat produkty z ovoce a zeleniny. Technologie HPP souvisí s parametry kvality produktu, obsahem nutričních a zdravotně účinných složek a mikrobiální bezpečností a následnou trvanlivostí.

V rámci konkurenceschopnosti zakoupil Ústav díky dotaci zřizovatele Ministerstva zemědělství v rámci výběrových řízení tři zbrusu nové přístroje – fermentor, amylograf a systém HPLC. Fermentor je bioreaktor určený primárně k výzkumným účelům v oblasti potravinářských biotechnologií s možností reprodukovatelné kultivace bakterií, plísní, kvasinek, a to za aerobních nebo anaerobních podmínek. Systém HPLC je zařízení umožňující velmi přesné analýzy

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., byl založen 1. 4. 1958, v tomto roce tedy všichni zaměstnanci, ti bývalí i současní, slaví 60. výročí založení Ústavu. K tomuto významnému výročí proběhne během letošního roku několik akcí. Mezi ty nejdůležitější patří celodenní odborná konference na téma Současné trendy ve speciální výživě, která je naplánována na duben 2018 v Praze. Druhou významnou akcí bude Den otevřených dveří, který proběhne v červnu 2018 za účasti zaměstnanců Ústavu, odborníků, výrobců a široké veřejnosti.

[www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)

Centrum transferu technologií  
VÚPP, v. v. i.