



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

**VÝROČNÍ ZPRÁVA  
za rok 2012**

**Praha 2013**

**OBSAH**

1. Identifikační údaje .....	3
1.1. Organizační struktura .....	4
1.2. Vedení ústavu .....	5
1.3. Rada instituce .....	5
1.4. Dozorčí rada .....	7
2. Změny zřizovací listiny .....	8
3. Charakteristika ústavu .....	8
3.1. Činnosti ústavu .....	8
3.2. Základní personální údaje .....	9
3.2.1. Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví .....	9
3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví .....	9
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 .....	10
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 .....	23
3.6.1. Pedagogická činnost .....	23
3.6.2. Vzdělávací činnost .....	24
3.6.3. Poradenská činnost .....	24
3.6.4. Činnost v národních orgánech, radách a komisích .....	24
3.6.5. Výsledky činnosti souhrnně .....	25
4. Hospodaření ústavu v r. 2012.....	34
5. Závěr .....	39
6. Přílohy .....	39

## **1. Identifikační údaje**

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

**IČ:** 00027022

**DIČ:** CZ00027022

**Sídlo:** Radiová 7, 102 31 Praha 10

**Právní forma:** veřejná výzkumná instituce

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

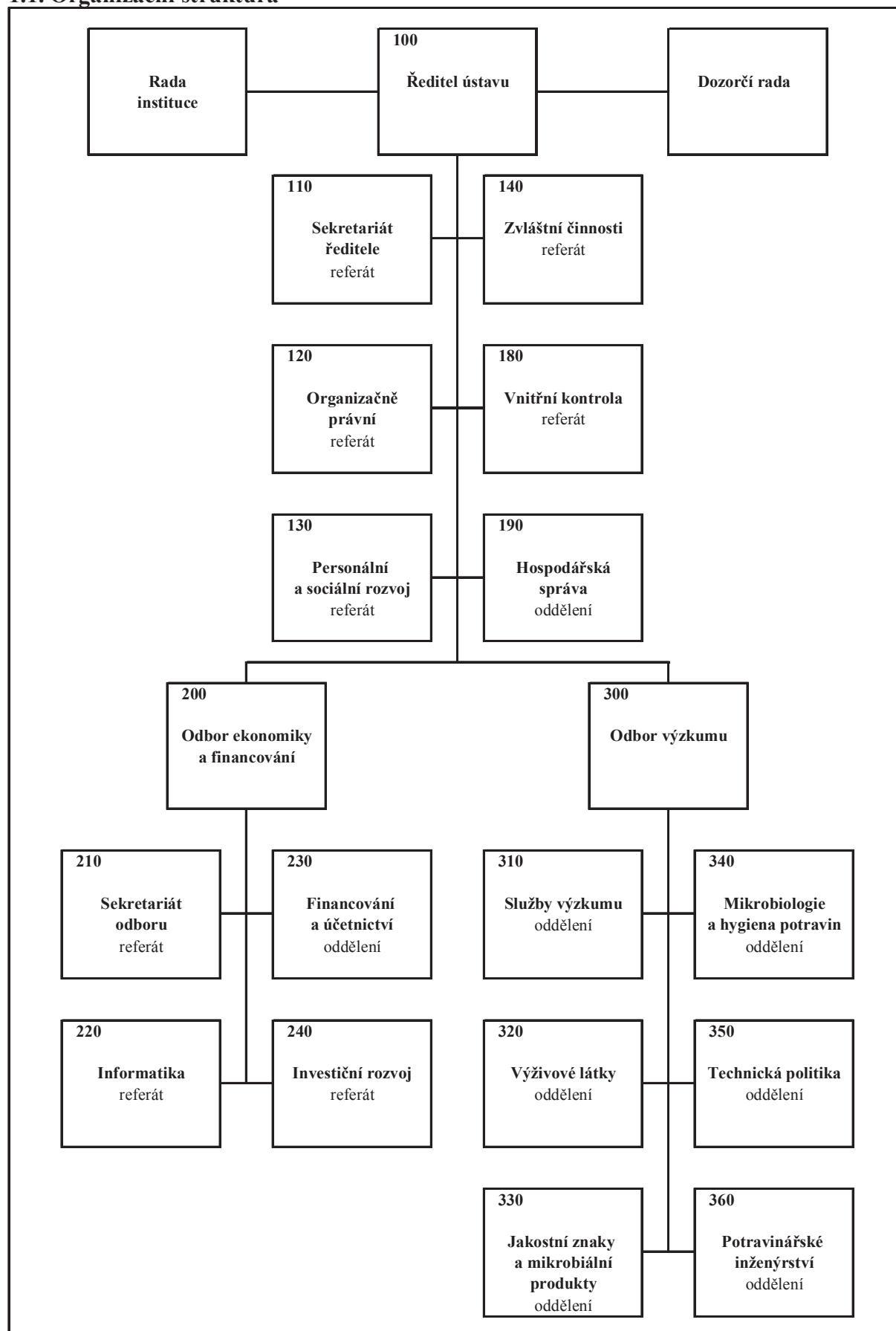
### **Kontaktní údaje:**

**Tel.:** 296 792 111

**Fax:** 272 701 983

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

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

**1.1. Organizační struktura**

## 1.2. Vedení ústavu

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

## 1.3. Rada instituce

Do 31.1. 2012 pracovala RI ve složení:

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

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

**Ing. Miloš Beran** – VÚPP, v.v.i. – člen

**Ing. Petr Cuhra** – SPZI – člen

**Ing. Jan Drbohlav, CSc.** – Milcom, a.s., VÚM, s.r.o. – člen

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

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

**Ing. Miroslav Koberna, CSc.** – PK ČR – člen

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

V lednu 2012 byla zvolena RI na období 2012-2016

### **Interní členové:**

Ing. Miloš Beran – člen

RNDr. Vladimír Erban, CSc. – člen

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. – místopředsedkyně do 30.6., předsedkyně od 1.7.2012

Ing. Aleš Landfeld – člen do 30.6., místopředseda od 1.7.2012

Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D. – členka

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. – předsedkyně do 30.6., členka od 1.7.2012

### **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 2012 pětkrát (jednou ve složení 2007-2012, čtyřikrát ve složení 2012-2016) s nejdůležitějšími body programu:

### **23.ledna 2012**

- seznámení s předběžnými výsledky hospodaření ústavu za r.2011

- projednání periodické zprávy 2011 VZ reg.č. MZE0002702202

Projednáno a **doporučeno** k odevzdání.

### **24. února 2012**

- volba předsedy a místopředsedy RI- předsedkyní byla zvolena ing. Vavreinová,

- místopředsedkyní ing. Gabrovská
- byly projednány předběžné výsledky hospodaření ústavu za r. 2011. RI byla seznámena s rozpočtem 2012, který schválila předchozí RI
  - příprava výběrového řízení na funkci ředitele

### 10. května 2012

- výběrové řízení na funkci ředitele- ředitelkou byla zvolena ing. Vavreinová, CSc.
- projednání upřesněného rozpočtu 2012

#### **Rozpočet schválen**

- projednání novelizovaného plánu investic - Na doporučení bývalé RI byla z původního plánu vyjmuta rekonstrukce 2. výtahu a plánované finanční prostředky budou použity na přístrojové vybavení. Z důvodu havarijního stavu střechy byla její rekonstrukce plánovaná na rok 2013 přesunuta do r.2012. Nákup některých laboratorních přístrojů bude ještě přehodnocen, ale plánovaná částka 4 mil. Kč s DPH na přístrojové vybavení nebude překročena

### 21.června 2012

- projednání výroční zprávy za rok 2011
- Rada instituce schvaluje výroční zprávu za rok 2011 a schvaluje převedení celého zisku ve výši 52 841,14 Kč do rezervního fondu.**
- Rada vzala na vědomí navrhované projekty do veřejných soutěží NAZV, MV ČR, GAČR a TAČR.
- informace o řešení projektu Národní databáze složení potravin NDSP byla do roku 2011 pravidelnou součástí další činnosti (ve spolupráci s UZEI) ústavu Ředitel UZEI vyhlásil na doplňování databáze výběrové řízení, které bude ukončeno 29.6. 2012. To nezaručuje, že VÚPP bude nadále spoluřešitelem úkolu, přesto, že je původcem projektu NDSP.
- Ing. Vavreinová oznámila svou rezignaci na funkci předsedkyně Rady z důvodu svého jmenování ředitelkou VÚPP, v.v.i. Novou předsedkyní RI byla zvolena Ing. Gabrovská a místopředsedou Ing. Landfeld.

### 18. prosince 2012

- projednání předběžného hospodářského výsledku za rok 2012  
Hospodaření skončí ztrátou ve výši cca 3 mil Kč. Ta bude kryta z rezervního fondu
- návrh rozpočtu na rok 2013  
Díky jinému přístupu k určení výše institucionální podpory a aktivitě výzkumných pracovníků v předešlých letech (bodové ohodnocení jejich činnosti ) je institucionální příspěvek proti r. 2012 o 4mil vyšší. Tím se rozpočet ústavu dostává na úroveň r. 2011
- Rozpočet na rok 2013 schválen.**
- **RI schválila záměr ústavu zapojit se do výzev na podporu ze strukturálních fondů (přístrojové vybavení, zateplení)**

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

#### 1.4. Dozorčí rada

DR pracovala v roce 2012 ve složení:

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

**Ing. Jan Ludvík, MBA** – MZe – místopředseda

**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 2012 se uskutečnila čtyři zasedání DR s následujícími nejdůležitějšími body programu:

##### 28. května - 4. června 2012 (per rollam)

- Posouzení a připomínky k novému Jednacímu řádu dozorčí rady veřejné výzkumné instituce VÚPP.

DR schválila Jednací řád dozorčí rady VÚPP, v.v.i.

- Projednání zprávy o činnosti DR za rok 2011.

DR jednomyslně souhlasila s předloženou zprávou.

##### 20. června 2012

- Projednání Výroční zprávy o činnosti a hospodaření instituce za rok 2011.

Proběhla podrobná diskuse jak k výsledkům, tak k financování ústavu i možnostem spolupráce.

- DR vzala na vědomí Výroční zprávu za r. 2011 a doporučila ke schválení v Radě instituce.
- Byla podána informace o návrzích projektů do výběrové soutěže KUS 2012.

DR byla seznámena s projekty předloženými ústavem do NAZV, MV a TAČR.

- Přiznání odměny ředitele.

DR na základě platných Ukazatelů ročních odměn a bonusů ředitelky instituce pro rok 2011 a na základě posouzení předložených podkladových materiálů rozhodla navrhnout zřizovateli přiznat odměny za rok 2011 ve výši 90 %. DR současně navrhuje zřizovateli přiznat bonus (ve výši dle pravidel) v návaznosti na smluvní zajištění finančních prostředků za strany spolupříjemců na spolufinancování projektů vědy a výzkumu v roce 2011.

##### 26. října 2012

- Bylo projednáno hospodaření instituce za první tři čtvrtletí roku 2012, které za dané období vykazuje finanční ztrátu.

Vzhledem k vykázané finanční ztrátě, DR vzala zprávu o hospodaření na vědomí a požádala ředitelku ústavu o návrh řešení dané situace do příštího zasedání DR.

- Ředitelka ústavu podala informaci o plánu činnosti na rok 2013.

K danému tématu proběhla podrobná diskuse, která akcentovala zejména stěžejní otázky výzkumu, jeho zaměření a financování i dalších možností spolupráce

- Proběhla diskuse k různě se objevujícím informacím o restrukturalizaci výzkumné základny.

##### 13. prosince 2012

- Návrh řešení nepříznivého stavu hospodaření-vzhledem k navýšení institucionálního financování o 4 mil proti původnímu předpokladu by nemělo být hospodaření ústavu v

r. 2013 ztrátové a při zachování úsporných opatření pro r. 2012 nebude nutné přistupovat k dalším

- DR vzala na vědomí rozpočet na r.2013

Zpráva o činnosti DR za rok 2012 je přílohou výroční zprávy.

## 2. Změny zřizovací listiny

V průběhu roku 2012 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 31.12.2012**

věk	muži	ženy	celkem	%
do 20 let	-	-	-	-
21 - 30 let	4	3	7	12,1
31 - 40 let	2	4	6	10,3
41 - 50 let	3	8	11	19,0
51 - 60 let	7	8	15	25,9
61 let a více	11	8	19	32,7
<b>celkem</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>58</b>	<b>100,00</b>
<b>%</b>	<b>46,6</b>	<b>53,4</b>	<b>100,0</b>	

**3.2.2. Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví - stav k 31.12.2012**

vzdělání dosažené	muži	ženy	celkem	%
základní	-	1	1	1,7
vyučen	1	1	2	3,4
střední odborné	-	2	2	3,5
úplné střední	-	1	1	1,7
úplné střední odborné	5	11	16	27,6
vyšší odborné	-	-	-	-
vysokoškolské	21	15	36	62,1
<b>celkem</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>58</b>	<b>100,0</b>

**3.2.3 Celkový údaj o průměrných platech k 31.12.2012**

	celkem
průměrný hrubý měsíční plat	21 042

**3.2.4. Celkový údaj o vzniku a skončení pracovních a služebních poměrů zaměstnanců v r. 2012**

	počet
nástupy	3
odchody	14

**3.2.5. Trvání pracovního a služebního poměru zaměstnanců - stav k 31.12.2012**

doba trvání	počet	%
do 5 let	13	22,4
do 10 let	7	12,1
do 15 let	10	17,2
do 20 let	8	13,8
nad 20 let	20	34,5
<b>celkem</b>	<b>58</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	12 148
VZ MZE0002702202	Kvalita a bezpečnost potravin v moderní společnosti	9 504
Na rozvoj organizace		2 644

**Účelové prostředky**

Projekty MZE	Celkem	11 518
QI191B089	Nové metody a postupy využití zemědělských surovin pro koncepci funkčních potravin.	1 620 <sup>b</sup>
QI191B095	Studium a charakterizace zrnin s vysokou nutriční hodnotou pro speciální pekárenské a pečivářenské využití.	904
QI191B274	Výzkum a vývoj mléčných synbiotických fermentovaných výrobků.	1 110
QI191B094	Odrůdové hroznové šťávy se zdravotním benefitem.	1 025 <sup>c</sup>
QI101B088	Netoxická efektivní ekologická inaktivace hmyzích škůdců na principu řízených atmosfér ve skladových zrnech se zachováním jejich bioaktivity.	2 100 <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.	698 <sup>e</sup>
QI111B154	Bezpečnost cereálních bioproduktů z pohledu výskytu alternáriových a fusariových mykotoxinů.	689 <sup>f</sup>
QJ1210093	Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin	630
QJ1210257	Zlepšení nutričních, dietetických a sensorických vlastností tuzemských, zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technol. postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení.	1188
QJ1210258	Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky.	632 <sup>g</sup>
<b>Projekty MŠMT</b>	<b>Celkem</b>	<b>293</b>
7E091115*	European Network for integrating novel technologies for food processing.	293

<b>Projekty MPO</b>	<b>Celkem</b>	<b>548</b>
FR-TI3/496	*Vývoj technologie produkce a aplikačních forem glutathionu s vysokou biologickou využitelností pro potlačení oxidačního stresu (ozáření, chemoterapie).	548
<b>Projekty TAČR</b>	<b>Celkem</b>	<b>350</b>
TA01010737	Vývoj technologického zpracování ve světě nově zaváděných vysoce nutričně hodnotných luštěnin pro využití k přípravě běžných potravin i dietních a výživových výrobků.	350
<b>Projekty IGA</b>	<b>Celkem</b>	<b>607</b>
NT13302-4/2012	Optimalizace fyzikálních charakteristi cévních náhrad pro nízké průtoky	607
<b>Zahraniční projekty</b>	<b>Celkem</b>	<b>1148</b>
HighTech	European Network for integrating novel technologies for food processing.	1066
ICE-E	ICE-E	43
Novel Q	Novel Q	39

*Vysvětlivky:*

\* podpora mezinárodního projektu

<sup>b</sup> v tom pro spolupříjemce 150 tis.<sup>c</sup> v tom pro spolupříjemce 125 tis.<sup>d</sup> v tom pro spolupříjemce 450 tis.<sup>e</sup> v tom pro spolupříjemce 50 tis.<sup>f</sup> v tom pro spolupříjemce 357 tis.<sup>g</sup> v tom pro spolupříjemce 170 tis

U projektů NAZV je spoluúčast z vlastních zdrojů v celkové výši 357 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	11/1	11 518/12 148
Spolupříjemce	-	-

**Zadavatel MŠMT**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	1	293
Spolupříjemce	-	-

**Zadavatel MPO**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	548

**Zadavatel TAČR**

	<b>Počet</b>	<b>Výnos (tis Kč)</b>
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	350

**Zadavatel IGA**

	Počet	Výnos (tis Kč)
Příjemce	-	-
Spolupříjemce	1	607

Řešení všech projektů (účelové financování) proběhlo dle plánu. Periodické zprávy projektů v gesci MZe byly projednány na oponentních řízeních ve dnech 21.1. - 25.1.2013 a hodnoceny příslušnou komisí MZe. U všech projektů bylo doporučeno pokračování dle navrženého plánu na rok 2013, tj. s případnými změnami navrženými řešiteli v periodických zprávách. Ústav nepředkládal žádnou závěrečnou zprávu.

U projektů MPO, TAČR a IGA proběhlo hodnocení dle zvyklostí těchto poskytovatelů. Projekt MŠMT není interně hodnocen, protože jde o finanční podporu mezinárodního projektu. Poskytovateli je zaslána zpráva ,včetně vyúčtování.

Periodická zpráva výzkumného záměru za rok 2012 byla projednána před Radou instituce dne 25.1.2013s 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 zasílány 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	1
Publikace v recenzovaném časopise	11
Publikace v cizojazyčném sborníku	3
Kapitola v knize	2
Publikace v českém sborníku	8
Publikace v nerecenzovaném časopise	3
Patenty	3
Užitné vzory	26
Prototyp, funkční vzorek	1
Realizace (licenční smlouvy, uplatněné technologie)	5
Přednášky	5
Postery	11

## Nejvýznamnější výsledky dosažené v r. 2012

autoři z jiných organizací jsou označeni hvězdičkou \*

Adámek L., Laknerová I., Beran M., Urban M., Rutová E. (2012): **Zauzená potravina s obsahem syrovátkových proteinů**. Užitiný vzor reg. č. 23886.

Jedná se o zauzenou potravinu s významným obsahem syrovátkových bílkovin. Výchozí surovinu tvoří proteinový syrovátkový koncentrát, druhotný produkt po prokvašení sladké syrovátky příslušným kvasničným kmenem, který obsahuje 30 až 80 % hmotn. proteinů v sušině. Izolované bílkoviny po fermentačním zpracování sladké syrovátky jsou světle béžové barvy, jemné krémové konzistence a snadno se rozptylují ve vodném prostředí. Zauzenou potravinu je možno vyrábět z pastového, ale i sušeného koncentrátu bílkoviny. Pro zvýraznění chuti jsou do prokvašené biomasy přidávány ochucující látky a chlorid sodný. Textura finálního výrobku je ovlivněna přidáním želatiny a vaječné hmoty. Pro získání charakteristické chuti a vůně je potravina zauzena.

Beran M., Toman\* F., Drahorád J.: **Způsob a zařízení pro beztryskovou odstředivou výrobu nanovláken a mikrovláken na povrchu rotujících válců**. Patent reg. č. 303297.

Při způsobu pro beztryskovou odstředivou výrobu nanovláken a mikrovláken se roztok zvláknovaného polymeru či taveniny nanáší na povrch alespoň jednoho válce, který rotuje rychlostí nejméně 1000 otáček/minutu, a vytváří tenký film zvláknovaného polymeru či taveniny na povrchu válce. Z tohoto filmu se působením Raleigh-Taylorovy nestability oddělují nanovlákná a mikrovlákná, vznikající protichůdným působením odstředivé síly a síly indukované zakřivením povrchu válce, kterou popisuje Laplaceova-Youngova rovnice. Vzniklá nanovlákná a mikrovlákná o průměru 25 až 700 nm se shromažďují ve formě vaty ve sběrném prostoru nebo se ukládají ve formě netkané textilie.

Beran M., Toman\* F., Drahorád J.: **Způsob a zařízení pro beztryskovou odstředivou výrobu nanovláken a mikrovláken s použitím rotujících válců s profilovaným povrchem**. Patent reg. č. 303298.

Při způsobu beztryskové odstředivé výroby nanovláken a/nebo mikrovláken se vlákna tvoří z tenkého filmu roztoku zvláknovaného polymeru či taveniny vytvářeného na povrchu válce či soustavy válců, rotujících rychlostí alespoň 1000 otáček/minutu. Povrch válce nebo válců je profilován drážkami či výstupky a hrany těchto profilů na povrchu válců zvyšují množství produkovaných vláken, které se shromažďují ve sběrném prostoru nebo se ukládají ve formě netkané textilie. Povrchy válců jsou profilovány drážkami a výstupky tak, že tyto drážky a výstupky jsou navzájem komplementární a při synchronní rotaci válců do sebe přesně zapadají.

Gabrovská D., Ouhřabková J., Rysová, J., Laknerová, I., Fiedlerová V., Holasová M., Winterová R., Průchová J., Strohalm J., Houška M., Landfeld A., Erban V., Eichlerová E., Němečková\* I., Kejmarová\* M., Bočková\* P. (2012): **New vegetable and fruit-vegetable juices treated by high pressure**. High Pressure Research (32)1, 103-113, ISSN 0895-7959, ISSN 1477-2299 online.

The aim of this work was to find sensory suitable combinations of not commonly used vegetables, i.e. cabbage, celeriac and parsnip, into mixed fruit-vegetable juices, two-species vegetable juices and vegetable juices with whey. These juices might have the potential to offer consumers new, interesting, tasteful and nutritional products. Another interesting variation could be preparation of vegetable juices in combination with sweet whey. Nutritional and sensory evaluations were carried out using juices prepared in laboratory. Total phenolic content, in addition to ascorbic acid and antioxidant activity, were determined. The

developed juices with high nutritional value should increase very low fruit and vegetable consumption at the Czech population. The prepared juices were high pressure pasteurized (410 MPa). This technique retains the desired levels of important nutritional substances, while being destructive to alive microbial cell structure and germination of spores is not permitted by low pH value of product, as such, effectively eliminates microbial contamination.

Hanak P., Laknerova I., Svatora\* M.: **Second intron in the protein-coding region of the fish parvalbumin gene - a promising platform for polymerase chain reaction-based discrimination of fish meat of various species.** J. Food and Nutrition Research (2012) 51, 2, pp. 81-88, ISSN 1336-8672.

An end-point polymerase chain reaction (PCR) for the discrimination of meat of various fish species is presented. The method is based on sequences of highly diverse intron regions within the parvalbumin gene. A procedure leading to such a sequence was developed through the use of a bioinformatic approach. A matrix describing the variability of DNA base pairs in each position of exons was constructed using available fish parvalbumin cDNA sequences, and this was used as an instrument for designing species-independent degenerate primers. Intron sequences suitable for designing species-specific primers were obtained from amplicons produced by PCR initiated by the degenerate primers. Pairs of primers designed to anneal within the second intron in the protein-coding region of the parvalbumin gene led to PCR stringent enough to distinguish black seabream (*Spondyliosoma cantharus*) from Atlantic salmon (*Salmo salar*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*).

Houska M., Landfeld A., Halama R., Strohalm J., Novotna P., Triska\* J., Totusek\* J., Veverka\* J., Balik\* J.: **Grape juices and resveratrol and other components content prepared from UV light and ozonized water treated grapes.** [*Hroznové mošty a obsah resveratrolu a dalších látek v hroznech ošetřených UV zářením nebo máčených v ozonizované vodě.*] 20<sup>th</sup> International congress of Chemical and Process Engineering ChISA 2012, 25-29 August 2012, Prague, Czech Republic.

Byly analyzovány hroznové šťávy připravené různými metodami z hroznů ošetřených UV zářením nebo máčením v ozonizované vodě. Byly stanoveny resveratrol, piceid, vitamín C, antioxidační kapacita, fenolické látky, barva a antimutagenicita pro 6 různých odrůd hroznů: Müller-Thürgau, Veltlínské zelené, Veltlínské zelené bio, Frankovka, Frankovka bio a Vavřínecké červené. Hroznové mošty byly připraveny ohřevem hroznů a poté lisován mošt. Získaný mošt byl poté zmražen, pasterován vysokým tlakem a skladován v chladu nebo pasterován tepelně v lahvích a skladován při teplotě místnosti. Pro vliv ozáření UV zářením byly hrozny ošetřeny UV zářením o výkonu 0 nebo 250W, po dobu 0-60 sekund. Hrozny byly poté skladovány 0 až 72 hodin. Analyzován byl obsah resveratrolu ve slupkách bobulí nebo v mošttech připravených z ošetřených hroznů. V případě hroznů ošetřených v ozonizované vodě byly hrozny podrobeny máčení po dobu 0 až 60 minut a následně hrozny skladovány 0 až 72 hodin. Byl proveden výzkum vlivu ošetření na obsah resveratrolu ve slupkách bobulí nebo mošttech. Obsah resveratrolu byl sledován v mošttech v průběhu jednoho roku skladovány a byl stanoven pokles o 60 %. Rovněž jsme sledovali změny obsahu resveratrolu v mošttech, do nichž byl resveratrol přidán v množství 25 mg na litr. Rovněž pro tento typ moštů byl pozorován pokles obsahu resveratrolu v průběhu jednoho roku skladovány. Výzkum provedený v průběhu tří let slouží jako základní zdroj informací pro výrobu nealkoholických hroznových moštů s významně zvýšeným obsahem látek, které mají významný vliv na zdraví konzumentů (resveratrol, antimutagenicita atd.). V současnosti tento výzkum pokračuje s cílem získat poznatky o vlivu různé úrovně kvality hroznů a metod fyzikálního ošetření na obsah resveratrolu a dalších složek v hroznových mošttech.

Houška M., Strohalm J., Mikyška\* A., Čermák\* P.: **Potravinový přípravek s čerstvým chmelem**. Užitiný vzor reg. č. 23420.

Řešení umožňuje použití homogenátu z čerstvého chmele k výrobě potravinových přípravků a přitom zachovat maximální množství nutričních a jinak prospěšných látek obsažených v čerstvém chmele. Přitom použitím homogenátu ošetřeného vysokotlakou pasterací se zabráňuje mikrobiálnímu kažení finálního výrobku. Řešení umožňuje zjednodušit použití chmele tím, že není třeba provádět sušení a granulaci případně nákladnou extrakci.

Kýhos K.: **Způsob inaktivace hmyzu pomocí řízené atmosféry a zařízení k provádění tohoto způsobu**. Patent reg. č. 303557.

Zařízení umožňuje pomocí řízené atmosféry inaktivovat hmyzí škůdce v ekologicky vypěstovaných zrninách. Principem je samopřísavací koncovka, která umožňuje vakuování zrniny a napuštění plynu (N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>). Zařízení je určeno pro menší balení zrniny v plastových sáčcích do objemu cca 10 litrů. Zařízení ke svému použití nepotřebuje podtlakovou komoru, pracuje při atmosférickém tlaku. Není finančně nákladné a uživateli umožní snadné a rychlé ošetření malých objemů zrniny.

Kýhos K., Strohalm J.: **Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci**. Prototyp.

Pomocí této koncovky se ošetřuje zrnina vypěstovaná ekologickým postupem a uložená do velkoobjemových textilních vaků. Vlastní ošetření je provedeno atmosférou vzduchu bez obsahu kyslíku. Vakuovací koncovka je snadno montovatelná na ochranný vak a její životnost je prakticky neomezená. Umožňuje snadné a rychlé odsátí vzduchu z prostoru zrniny. Zajišťuje dokonalé hermetické uzavření prostoru. Podstata prototypu spočívá v tom, že sestává z odsávací velkoplošné podložky z porézní hmoty, která je vyrobena úpletem polyamidového vlákna s kulatým průřezem. Tato podložka je upevněna na kovovém disku, ke kterému je utěsněn ochranný tenkostěnný vak. Středem disku prochází potrubí pro odvod vzduchu. Na vnější straně je umístěn ventil, kterým po odsátí vzduchu z vaku prostor uzavřeme. Na potrubí mezi vakem a ventilem je připojen měřicí přístroj podtlaku.

Kýhos K., Strohalm J., Halama R., Houška M.: **Zařízení k provádění netoxické inaktivace hmyzu v zrninách ve velkoobjemových přepravních textilních vacích**. Užitiný vzor reg. č. 24600.

Zařízení je možno použít především na okamžitou inaktivaci hmyzu hlavně v zrninách, které jsou pěstovány jako biopotraviny, u kterých nelze použít chemické insekticidy. Jeho největší výhodou spočívá v tom, že nedochází ke zdlouhavé manipulaci s přesypáváním velkých objemů zrnin. Vnější elastický tenkostěnný vak lze použít několikanásobně, ošetření jedné tuny zrnin trvá cca 15 minut. Zařízení lze operativně přemísťovat, ekonomické náklady na inaktivaci jsou nízké. Toto zařízení je převážně určeno pro práci v biozemědělství a pro zpracovatele biopotravin.

Landfeld A., Halama R., Strohalm J., Erban V., Eichlerová E., Kýhos K., Houška M.: **Submerzně naklíčená sója s minimální mikrobiální kontaminací a sníženým obsahem alfa-galaktosidů**. Užitiný vzor reg. č. 24045.

Řešení umožňuje připravit naklíčenou sóju se sníženým obsahem alfa-galaktosidů, kterou je možné použít jako samostatný výrobek, nebo spíše k přípravě pokrmů či jako přísadu do studených zeleninových salátů. Přitom je díky ošetření Persterilem významně prodloužena doba mikrobiální bezpečnosti a zachovány sensorické vlastnosti zabaleného výrobku.

Lexmaulová\* H., Plicka\* J., Gabrovská D., Rysová J., Štumor\* F., Koryčanová\* K. (2012): **Imunoanalytická souprava na stanovení proteinů arašídů v potravinách.** Stanovení proteinů arašídů imunoanalytickou soupravou je založeno na imunochemické reakci specifické protilátky s proteiny arašídů. Jedná se o běžně známý princip imunoanalytických metod označovaných zkratkovým slovem ELISA (Enzyme Link ImmunoSorbent Assay), komerčně jsou dostupné různé ELISA soupravy na stanovení arašídů v potravinách. Při stanovování v prvním kroku reagují proteiny arašídů z kalibrátoru nebo ze vzorku – extrakt analyzované potraviny – se specifickou protilátkou ukotvenou na stěnách jamky mikrotitrační destičky. Po odstranění nenavázaných bílkovin následuje druhý inkubační krok, při kterém reaguje specifická protilátka konjugovaná s enzymem – křenová peroxidáza – s navázanými proteiny arašídů. Po inkubaci se jamky promyjí a na jamkách navázaná peroxidáza je detekována přidávkem chromogenního roztoku. Intenzita vzniklého zabarvení je přímo úměrná koncentraci bílkovin arašídů v kalibrátorech a vzorcích.

Mašková E., Gabrovská D., Laknerová I. (2012): **PCR – metoda detekce kontaminujících obilovin v bezpečnostních potravinách.** Sborník přednášek 21. odborného semináře k jakosti potravinářských a krmivářských produktů – Qualima 2012, Pardubice 30.-31.10.2012. ISSN 1213-5380, ISBN 978-80-904468-2-3, str. 17-20.

Príspevek byl rozdělen do dvou částí. V první části bylo pojednáno obecně o metodě PCR, o jejím principu, uplatnění, o izolaci DNA z potravinové matrice, vlastní PCR reakci i detekci PCR produktu. Ve druhé části byla pozornost zaměřena na problematiku bezpečnostních potravin. Prostor byl věnován výsledkům projektu NAZV č. 1B53002 řešeného ve VÚPP v minulých letech. Na počátku byla zmíněna současná platná legislativa a vysvětlen pojem bezpečnostní potravina. Dále byla pozornost zaměřena na metodiku řešení projektu od materiálu použitého k analýzám přes stručný popis stanovení pšenice, ječmene a žita metodou PCR ve vybraných bezpečnostních potravinách až po výsledky a jejich srovnání s výsledky stanovení lepku metodou ELISA. Závěrem bylo konstatováno, že ověřená PCR metoda je použitelná jako alternativa ELISA metody ke stanovení kontaminujících obilovin v bezpečnostních potravinách.

Příhoda\* J., Houška M.: **Mechanické a reologické vlastnosti potravin.** [*Mechanical and rheological properties of foods.*] Str. 77-96 (kap. 9), v knize Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. a kol. Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výroby. Key Publishing s.r.o. Ostrava, 2012, ISBN 978-80-7418-086-6.

Mechanické a reologické vlastnosti potravin mohou významně ovlivňovat celou řadu inženýrských procesů jako míchání roztoků, suspenzí a emulzí, hnětení, čerpání, filtraci, sedimentaci, krystalizaci, odstředování apod. V této kapitole se zabýváme jen základním popisem reologických vlastností látek a vztahy objektivního reologického hodnocení k senzorickému hodnocení textury.

Stejskal\* V., Kýhos K., Kučerová\* Z., Aulický\* R.: **Netoxická metoda ochrany malých balení potravin před skladištními škůdci pomocí vakua.** *Výživa a potraviny* (2012) 67(6): s. 144-146.

Bylo provedeno laboratorní testování účinnosti vakua na potměníka hnědého z čeledi Tenebrionidae. Tento druh je v ČR běžným škůdcem skladovaných potravin a potravinářských surovin. Byla zjišťována optimální délka expozice ve vakuu pro dosažení 100% mortality brouků při teplotě 25 °C a 15 °C. Při hodnotě vakua 1 kPa a nižší testované teplotě byla pro zahubení brouků dostačující délka expozice 31 hod. Vyšší teplota zkracovala potřebnou expoziční dobu na polovinu. Potravinářské vakuové baličky, které výše uvedenu

požadovanou hodnotu vakua dosahují, je tedy možné použít i pro dezinfekční ošetření potravin náchylných k infestaci potravinářskými škůdci.

Strohalm J., Dostálová\* J., Landfeld A., Houška M.: **Luštěniny, zejména sója se sníženým obsahem alfa-galaktosidů a mikroorganismů.** Užité vzor reg. č. 24044.

Řešení umožňuje připravit klíčenou sóju se sníženým obsahem alfa-galaktosidů, kterou je možné použít jako samostatný výrobek, nebo spíše k přípravě pokrmů či jako přísadu do studených zeleninových salátů. Přitom je díky ošetření vysokým tlakem významně prodloužena doba mikrobiální bezpečnosti a zachovány sensorické vlastnosti zabaleného výrobku.

Triska\* J., Houska M.: **Physical methods of resveratrol induction in grapes and grape products – A review.** [*Fyzikální metody indukce resveratrolu v hroznech a hroznových produktech – přehledový článek.*] Czech Journal of Food Science, 2012, vol. 30, No. 6, s. 489-502.

Trans-resveratrol ((E)-3,4',5-trihydroxystilbene) je látka, která je produkována velkým množstvím rostlin jako fytoalexin a má široký rozsah významných biologických vlastností. Resveratrol byl prokázán jako účinná látka za „*Francouzský paradox*“, pozorovaný jev u obyvatel Francie, kteří vykazují poměrně nízký výskyt onemocnění srdce, přestože jejich strava je bohatá na nasycené tuky. Tento přehledový článek se zabývá metodami, které napomáhají zvýšit obsah resveratrolu ve vinných produktech – vínech a vinných mošttech. Jsou sledovány metody UV ozáření hroznů a ozonizace hroznů. Diskutované metody popisují způsoby zvyšování obsahu resveratrolu v hroznech a víně s použitím přírodních metod. Resveratrol je zvýšen endogenně a tudíž nemusí být deklarován jako přidaná látka na etiketách výrobků.

Urban M., Beran M., Adamek L., Drahorad J., Molik P., Matusova\* K.: **Cyclodextrin production from an amaranth starch by cyclodextrin glycosyltransferase produced by *Paenibacillus macerans* CCM 2012.** [*Produkce cyklodextrinů z amarantového škrobu s použitím cyklodextrin glycosyltransferázy bakterie *Paenibacillus macerans* CCM 2012.*] Czech J. Food Sci. (2012) 30 (1): pp. 15-20, IF 0,413. ISSN 1212-1800.

Cyklodextriny (CD) jsou syntetizovány extracelulárním enzymem cyklodextrin-glykosyltransferázou (CGT, E.C. 2.4.1.19) ze škrobu a škrobových derivátů. Amarantový a kukuřičný škrob byly použity jako substráty pro produkci  $\alpha$ -,  $\beta$ - a  $\gamma$ -CD enzymem CGT bakteriálního kmene *Paenibacillus macerans* CCM 2012. Enzym CGT byl připraven 3 denní sterilní aerobní kultivací tohoto bakteriálního kmene v laboratorním fermentoru *BiostatB*. Enzym CGT byl potom částečně purifikován srážením síranem amonným a charakterizován metodou SDS-PAGE. Po hydrolyze amarantového a kukuřičného škrobu tímto izolovaným enzymem byly chromatograficky detekovány všechny tři komerčně významné  $\alpha$ -,  $\beta$ - a  $\gamma$ -CD. Amarantový škrob se jeví jako výborný substrát pro výrobu CD vzhledem k vysoké disperzibilitě, výborné přístupnosti amylolytickými enzymy a výjimečně vysokému obsahu amylopektinu.

Voldřich\* M., Houška M.: **Procesy s využitím vysokého hydrostatického tlaku.** [*Processes using high pressure treatment.*] Str. 322-330 (kap. 29) v knize Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. a kol. Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výroby. Key Publishing, s.r.o. Ostrava, 2012, ISBN 978-80-7418-086-6.

Jednou z moderních technologií zpracování potravin je použití vysokého izostatického tlaku. Vliv izostatického tlaku (100 - 1000 MPa) na mikroorganismy a enzymy je znám již od počátku 20. století. Roku 1899, Hite popsal použití tlaku 400 - 500 MPa působícího 30 - 60

min při pasteraci mléka. Později, roku 1914, Bridgman sledoval vliv vysokých tlaků na koagulaci vaječného albuminu. Teprve až rozvoj technických zařízení a materiálů v jiných odvětvích (děla, izostatické formování práškových kovů a keramiky, průmyslová výroba krystalů) umožnil koncem osmdesátých let minulého století rozšíření potravinářských aplikací vysokého tlaku. Ošetření vysokým hydrostatickým tlakem je používáno zejména ke snížení počtu nebo inaktivaci přítomné kazící a patogenní mikroflóry jako konečná operace potravin balených ve vhodném pružném obalu s cílem prodloužit jejich bezpečnost a skladovatelnost.

*Z pohledu aplikovaného výzkumu a přenosu jeho výsledků do praxe jsou nevýznamnějšími výsledky skutečné realizace dokumentované uzavřenými smlouvami o realizaci:*

**Jablečno-zeleninová směs.** Užitný vzor reg. č. 17274. **Realizace** výsledku na základě uzavření Licenční smlouvy mezi Kofolou Holding a.s. a VÚPP, v.v.i.

**Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci.** PV 2011-723. **Realizace** prototypu na základě uzavření Smlouvy mezi DSH – projekt s.r.o. a VÚPP, v.v.i.

**Housky s přídavkem 0,4% sladu.** Uplatněná technologie. **Realizace** na základě uzavření Smlouvy mezi Jizerskými pekárny spol. s r.o. a VÚPP, v.v.i.

**Optimalizace křehkých jablečných plátků. uplatněná technologie.** **Realizace** výsledku na základě uzavření Smlouvy mezi Antonínem Kolingerem A SON Biopekárna a VÚPP, v.v.i.

*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 mlékárenský, 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 píceinářský, 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.
- Beskyd Fryčovice, a.s.
- C2P, s.r.o.
- 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

- 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.
- 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 bezpečných potravin.

#### 4 b) spolupráce s Globusem

- Ústav provádí pravidelné analýzy bezpečných 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 2012 uzavřeny smlouvy o využití výsledků, resp. rámcové smlouvy o spolupráci s firmami:

- CANNABIS, s.r.o.
- ADVENI MEDICAL, s.r.o.
- Antonín Kolinger A SON Biopekárna

- DSH- projekt s.r.o.
- Jipek, spol.s r.o.
- Kofola Holding a.s.
- Carla spol.s r.o.

### 3.3.3. Mezinárodní aktivity v rámci hlavní činnosti

*Pokračovalo řešení projektů:*

- **7. RP, High Tech Europe (mezinárodní síť excelence).**
- **ICE-E** v rámci programu IE-E (Intelligent Energy-Europe).
- V rámci svépomocně financovaného projektu **08125: Detection of traces allergens in foods mezinárodní síť SafeFoodEra** byly provedeny další kruhové testy stanovení alergenů.

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.

*6 pracovníků působí v mezinárodních radách a komisích:*

- Asociace pracovníků tlakových zařízení
- Eucarpia-Evropská asociace pro výzkum rostlin
- Komise D1 Food Storage v mezinárodním institutu chlazení
- Komise pro zdravé potraviny a krmiva OECD
- 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

Třinácti zahraničních odborných akcí se zúčastnilo celkem 18 výzkumných pracovníků. Ústav navštívilo 5 zahraničních návštěvníků.

Stát	Akce	Počet účastníků	Počet dnů
Francie	Task Force for Novel Food – OECD +EFSA Austria-Norway Workshop	1	5
Belgie	EU FOODforce	1	1
Čína	5th World Congress of Industrial Biotechnology	1	6
Slovensko	The International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics	2	4
USA	International Conference and Exhibiton on Probiotics	1	5
Belgie	EU FOODforce	2	1
Holandsko	HiTechEurope workshop	2	3
Španělsko	Postgradual "Quality and Food safety"	1	3

### 3.4. Hodnocení další činnosti

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

Číslo projektu (interní)	Název projektu	Prostředky v tis. Kč
	<b>Celkem</b>	<b>889</b>
23701	Sbírka průmyslově využitelných mikroorganismů.	640
231001	Světový den výživy.	29
23703	Národní databáze složení potravin	40
231206	Po. Zdrav	180

#### 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.

#### Světový den výživy

Seminář k Světovému dni výživy (24.10.2012, Praha) byl věnován problémům nevyrovnané světové výživy - obezita obyvatelstva ve vyspělých zemích, kontra hladomor v rozvojových zemích. Semináře se zúčastnilo 54 osob. Sborník z akce je na webu VÚPP, v.v.i. ([www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)) a webu Společnosti pro výživu ([www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz)).

#### Národní databáze složení potravin

<http://www.czfcdb.cz/>

V roce 2012 byla z finančních důvodů utlumena činnost ústavu v oblasti získávání dat na základě experimentální práce. Pro databázi byla využita analytická data z projektů dříve řešených ve VÚPP a rozšířeno tak spektrum potravin uvedené v Národní databázi složení potravin. Podle metodiky EuroFIR bylo do formátu DB3 ve formě úplné dokumentace hodnot zpracováno 20 potravin se 491 datovými body. Jednalo se o 8 položek ze skupiny luštěniny, 6 položek ze skupiny těstovin, 4 položky ze skupiny rýže a 2 položky ze skupiny brambor.

Zdokumentovány byly potraviny syrové a po kulinárních úpravách v rozsahu nutrientů voda, popel, celkový dusík, tuk, vláknina, vitaminy B1, B2, B6, niacin, vitamin E, vápník, železo,

draslík, hořčík, sodík, fosfor, zinek, měď. Podle interních algoritmů databáze byly dopočítány bílkoviny, sacharidy celkové a využitelné, sůl a energetická hodnota potraviny.

Dle potřeby byly průběžně řešeny záležitosti agendy Centra pro národní databázi složení potravin. V roce 2012 byla činnost Centra pro národní databázi složení potravin propagována 1 publikací a 2 referáty.

#### Publikace:

Holasová M., Fiedlerová V., Mašková E., Rysová J., Winterová R., Gabrovská D., Macháčková M.: Generace dat pro českou databázi složení potravin – nutriční hodnocení tradičních českých omáček. Sborník příspěvků ze XLII.symposia o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Skalský Dvůr 21.-23.5.2012, str. 214-217. Ed. Cejpek K., Špicner J., VŠCHT Praha 2012. ISSN 1802-1433.

#### Referáty:

Holasová M., Fiedlerová V., Mašková E., Rysová J., Winterová R., Gabrovská D., Macháčková M.: Generace dat pro českou databázi složení potravin – nutriční hodnocení tradičních českých omáček. Sborník příspěvků ze XLII.symposia o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Skalský Dvůr 21.-23.5.2012.

Macháčková M., Holasová M., Mašková E.: The Czech Food Composition Database. 12th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prague, 27.-30.8.2012.

### **Po.Zdrav-popularizace zdraví**

„Po.Zdrav-popularizace zdraví“ je projekt OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost (MŠMT). Cílem projektu je obecně dostupnými formami-články, semináře, webové stránky, tiskové konference poskytnout odborné i laické veřejnosti objektivní informace o vlivu výživy na zdraví.

### **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. Čtyřicet osm procent výnosu jiné činnosti tvoří nájem nebytových prostor.

V rámci jiné činnosti má ústav uzavřenou smlouvu na vypracování odborných posudků s Czech Invest. V roce 2012 bylo vypracováno 10 posudků.

### **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 roce 2012 přednášeli 3 pracovníci ústavu na ČZU (kurzy

pro zahraniční studenty). Jako každý rok, 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 FPBT VŠCHT
- Vědecká rada TF ČZU
- Vědecká rada VÚM

### 3.6.2. Vzdělávací činnost

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

- 34. tematická konference Potravinářské mýty a kvalita potravin. 14.2.2012, Lékařský dům Praha 2, Sokolská 31, 100 účastníků + aktivní účast
- Seminář „Teorie a praxe měření vodní aktivity a její význam pro zvýšení bezpečnosti potravin“, Praha, březen a listopad 2012 + aktivní účast
- XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr, květen, 2012 (s VŠCHT) + aktivní účast
- Tisková konference k přenosu výsledků výzkumu do praxe (s ČAZV, PK) + aktivní účast

### 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
- Sekce pro biopotraviny při PK ČR
- Společnost pro výživu - Výbor pražské a středočeské pobočky
- Společnost pro probiotika a prebiotika

#### *Hodnotitelské komise, poradní orgány*

- GAČR - oborová komise Zemědělské vědy
- GAČR - panel P503 - Potravinářství, ekotoxikologie a environmentální chemie
- TAČR - poradní komise podprogramu 2 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 rozvoje venkova
- Hodnotitelská komise pro hodnocení žádostí o udělení národní značky KLASA
- Hodnotitelská komise pro hodnocení výrobků k udělení značky "Česká chuťovka"(\*)
- Komora 2B – poradní orgán programu MŠMT

\*) 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**

**Gabrovská D., Ouhrabková J., Rysová J., Laknerová I., Fiedlerová V., Holasová M., Winterová R., Průchová J., Strohalm J., Houška M., Landfeld A., Erban V., Eichlerová E., Němečková\* I., Kejmarová\* M., Bočková\* P.:** New vegetable and fruit-vegetable juices treated by high pressure. High Pressure Research (2012) vol. 32, No 1, pp. 103-113, ISSN 0895-7959, ISSN 1477-2299 online.

**Hanak P., Laknerova I., Svatora\* M.:** Second intron in the protein-coding region of the fish parvalbumin gene - a promising platform for polymerase chain reaction-based discrimination of fish meat of various species. J. Food and Nutrition Research, 2012, 51, 2, pp. 81-88, ISSN 1336-8672.

**Triska\*J., Houska M.:** Physical methods of resveratrol induction in grapes and grape products – A review. [*Fyzikální metody indukce resveratrolu v hroznech a hroznových produktech – přehledový článek.*] Czech Journal of Food Science, 2012, vol. 30, No. 6, pp. 489-502.

**Urban M., Beran M., Adamek L., Drahorad J., Molik P., Matusova\* K.:** Cyclodextrin production from an amaranth starch by cyclodextrin glycosyltransferase produced by *Paenibacillus macerans* CCM 2012. [*Produkce cyklodextrinů z amarantového škrobu s použitím cyklodextrin glycosyltransferázy bakterie Paenibacillus macerans CCM 2012.*] Czech J. Food Sci. 30 (1): pp. 15–20, 2012. IF 0,413. ISSN 1212-1800.

#### Publikace v časopise databáze SCOPUS

**Paprstein\* F., Proskova A., Kminkova M., Honzova\* S., Setinova\* I., Kvacova\* A.:** Characterization of apple cultivars in terms of allergenicity. [Charakterizace jablečných odrůd z hlediska jejich alergenicity.] ISHS Acta Horticulturae 939 (2012): pp. 171-174, ISBN 978-90-66056-65-7, ISSN 0567-7572.

#### Publikace v recenzovaném časopise

**Beran M.:** Možnosti využití netradičních druhů luštěnin v České republice. [*Utilization of unconventional species of legumes in Czech republic.*] Výživa a potraviny (2012) 6: s. 157-159.

**Bohačenko I., Pinkrová J., Kopicová Z., Kunová\* G., Peroutková\* J., Pechačová\* M.:** Fermentace komerčních fruktanů inulinového typu laktobacily a enterokoky. Mlékařské listy č.132, (2012), s. IV-VIII, ISSN 1212-950X.

**Ehrenbergerová\* J., Jirsa\* O., Martinek\* P., Balounová\* M., Stehno\* Z., Pluháčková\* H., Laknerová I., Macháň\* P. (2012):** Netradiční obilniny a možnosti jejich využití. Úroda 12, vědecká příloha, s.147-150, ISSN 0139-6013.

**Gabrovská D., Ouhřabková J., Rysová, J., Holasová M., Fiedlerová V., Laknerová, I., Winterová R., Pinkrová J., Eichlerová E., Erban V., Strohalm J., Němečková\* I. (2012):** Směsné zeleninové šťávy se zvýšeným obsahem bioaktivních složek. Úroda 12, vědecká příloha, s. 403-406, ISSN 0139-6013.

**Laknerová I., Mašková E., Fiedlerová V., Holasová M., Gabrovská D., Winterová R., Ouhřabková J., Vaculová K., Martinek\* P. (2012):** Pekařské výrobky s přídavkem netradičních obilovin obohacené kyselinou listovou. Úroda 12, vědecká příloha, s. 427-430, ISSN 0139-6013.

**Perlín C.:** Chemie jako ambivalentní faktor ve výživě. Výživa a potraviny, 2012, 67, č. 4, s. 85.

**Perlín C.:** Kvalita potravin a náhražky. Výživa a potraviny, 2012, 67, č. 4, s. 92-93.

**Perlín C.:** Kvalita potravin a potravinářské mýty. Mlékařské listy, 2012, 23, č. 133, s. 21-22.

**Rysová J., Ouhřabková J.(2012):** Využití sojového pudru do pekařských výrobků. Úroda 12, vědecká příloha, s. 339-442, ISSN 0139-6013.

**Stejskal\* V., Kýhos K., Kučerová\* Z., Aulický\* R.:** Netoxická metoda ochrany malých balení potravin před skladištními škůdci pomocí vakua. *Výživa a potraviny* (2012) 67(6), s. 144-146.

**Vaculová\* K., Kýhos K., Balounová\* M., Sedláčková\* I.:** Vliv podmínek skladování na klíčivost a obsah živin v zrninách. *Úroda* 12/2012, vědecká příloha, s. 171-174.

#### Publikace v cizojazyčném sborníku

**Houska M., Landfeld A., Halama R., Strohalm J., Novotna P., Triska\* J., Totusek\* J., Veverka\* J., Balik\* J.:** Grape juices and resveratrol and other components content prepared from UV light and ozonized water treated grapes. [*Hroznové mošty a obsah resveratrolu a dalších látek v hroznech ošetřených UV zářením nebo máčených v ozonizované vodě.*] 20<sup>th</sup> International congress of Chemical and Process Engineering ChISA 2012, 25-29 August 2012, Prague, Czech Republic.

**Kučerová\* Z., Kýhos K., Aulický\* R., Stejskal\* V.:** Improvement of vacuum effect on mortality of *Sitophilus granarius* (Curculionidae) using oxygen chemical absorber in laboratory conditions, Proc 9th. Int. Conf. on Controlled Atmosphere and Fumigation in Stored Products, Antalya, Turkey 15 – 19 October 2012, ARBER Professional Congress Services, Turkey, pp: 76-80

**Matullat\* I., Aström\* A., Ekman\* S., Halama R., Claret\* A., Guerro\* L.:** Consumer information effect on new food technologies – consumers' knowledge gaps and ways of communication. "2012 EFFoST Annual Meeting", Montpellier, 21<sup>st</sup> November 2012.

#### Kapitola v knize

**Příhoda\* J., Houška M.:** Mechanické a reologické vlastnosti potravin. Str. 77-96 (kap. 9) v knize Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. a kol. *Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výroby*. Key Publishing s.r.o., Ostrava 2012, ISBN 978-80-7418-086-6.

**Voldřich\* M., Houška M.:** Procesy s využitím vysokého hydrostatického tlaku. Str. 322-330 (kap. 29) v knize Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. a kol. *Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výroby*. Key Publishing s.r.o., Ostrava 2012, ISBN 978-80-7418-086-6.

#### Publikace v českém sborníku

**Ehrenbergerová\* J., Laknerová I., Vaculová\* K., Jirsa\* O., Martinek\* P., Balounová\* M., Stehno\* Z. (2012):** Nutritiously Valuable Substances in Non-traditional Cereals. In 12th International Nutrition & Diagnostics Conference Abstract Book and Final Program August 27-30, 2012. 1. vyd. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2012, s. 178. ISBN 978-80-7395-456-7.

**Eichlerová E., Čírtková V., Gabrovská D., Winterová R., Erban V. (2012):** Probiotické vlastnosti mikrobiálních kultur izolovaných z fermentovaných zeleninových šťáv. Sborník přednášek VII. symposia Společnosti pro probiotika a prebiotika, 28.3.2012, Kongresové centrum Ústřední vojenské nemocnice, Praha 6 – Střešovice.

**Gabrovská D., Fiedlerová V., Rysová J., Ouhrabková J., Laknerová I., Mašková E., Winterová R., Holasová M., Hajšlová\* J., Václavíková\* M., Capouchová\* I. (2012):** Nutriční a senzorické vlastnosti a obsah vybraných kontaminantů v pekařských výrobcích z konvenčně a ekologicky pěstovaných obilovin. Sborník příspěvků semináře Výzkum, vývoj a aplikace nových postupů zaměřených na kontrolu a minimalizaci vlivu činitelů s negativním dopadem na bezpečnost zemědělských surovin, produktů a potravin. Průběžné poznatky řešení aktuálních projektů MZe ČR, Praha, s. 146-151, ISSN 978-80-7427-117-5.

**Kučerová\* Z., Kýhos K., Stejskal\* V. (2012):** Použití fyzikálních metod k boji se skladištními a potravinovými škůdci. Sborník referátů X. konference DDD 2012, Poděbrady (14.-16.5.2012), s. 108-111.

**Laknerová I., Mašková E., Fiedlerová V., Gabrovská D., Ouhrabková J., Vaculová\* K., Stehno\* Z. (2012):** Non-traditional forms of cereals-natural fortification of nutritionally valuable substances. Book of abstracts of the 7 th International Conference on Chemical Reactions in Foods, November 14-16 2012, Prague, Czech Republic, s. 215, ISBN 978-80-7080-836-8.

**Mašková E., Gabrovská D., Laknerová I. (2012):** PCR – metoda detekce kontaminujících obilovin v bezpečnostních potravinách. Sborník přednášek 21. odborného semináře k jakosti potravinářských a krmivářských produktů – Qualima 2012, Pardubice 30.-31.10.2012. ISSN 1213-5380, ISBN 978-80-904468-2-3, s. 17-20.

**Pinkrová J., Bohačenko I., Kunová\*G., Peroutková\* J.:** Stanovení galaktooligosacharidů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí. Sborník příspěvků XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ISBN 978-80-86909-05-9, s. 191-194.

**Prošková A., Kmínková M., Honzová\* S., Šetinová\* I., Paprštejn\* F.:** Meziroční srovnání skladovaných jablek z hlediska obsahu alergenu Mal d1, Sborník příspěvků XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ISBN 978-80-86909-05-9, s. 207-210.

#### Publikace v nerecenzovaném časopise

**Perlín, C.:** Úvod do potravinové mýtologie. Potravinářská Revue, 2012, č. 6., s. 21-24.

**Perlín, C., Vavrejinová, S.:** Kontroverzní biopotraviny. Vesmír, 91, 2012, č. 6, s. 355-56.

**Vavrejinová S., Gabrovská D., Laknerová I. Rysová J.:** Využití netradičních surovin pro výrobu potravin. Potravinářská Revue, 2012, č.4, s. 13-16.

#### Patenty

**Beran M., Toman\* F., Drahorád J.:** Způsob a zařízení pro beztryskovou odstředivou výrobu nanovláken a mikrovláken na povrchu rotujících válců. Patent reg. č. 303297.

**Beran M., Toman\* F., Drahorád J.:** Způsob a zařízení pro beztryskovou odstředivou výrobu nanovláken a mikrovláken s použitím rotujících válců s profilovaným povrchem. Patent reg. č. 303298.

**Kýhos K.:** Způsob inaktivace hmyzu pomocí řízené atmosféry a zařízení k provádění tohoto způsobu. Patent reg. č. 303557.

### **Užitné vzory**

**Adámek L., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Nutričně hodnotný komplex syrovátkových bílkovin a kvasničné biomasy. Užitný vzor reg. č. 23822.

**Adámek L., Laknerová I., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Pomazánka s obsahem syrovátkových proteinů. Užitný vzor reg. č. 23740.

**Adámek L., Laknerová I., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Potravina s obsahem syrovátkových proteinů. Užitný vzor reg. č. 23739.

**Adámek L., Laknerová I., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Potravina se zvýšeným obsahem syrovátkových proteinů. Užitný vzor reg. č. 23731.

**Adámek L., Paulíček\* V., Laknerová I., Beran M., Urban M., Rutová E.:** Zauzená potravina s obsahem syrovátkových proteinů. Užitný vzor reg. č. 23886.

**Beran M., Toman\* F., Drahorád J.:** Zařízení s proměnlivou geometrií pro odstředivou výrobu mikrovláken a nanovláken. Užitný vzor reg. č. 24595.

**Bohačenko I., Pinkrová J., Laknerová I., Kunová\* G., Peroutková J., Pechačová M.:** Synbiotický jogurt s obsahem prebiotik a fruktanů. Užitný vzor reg. č. 24725.

**Erbán V., Čírtková V., Eichlerová E., Antošová J.:** Čajový nápoj. Užitný vzor reg. č. 23579.

**Erbán V., Čírtková V., Eichlerová E., Antošová J.:** Fermentovaný nápoj. Užitný vzor reg. č. 23626.

**Erbán V., Čírtková V., Eichlerová E., Antošová J.:** Kávovinový nápoj. Užitný vzor reg. č. 23580.

**Erbán V., Čírtková V., Eichlerová E., Antošová J.:** Nefermentovaný nápoj. Užitný vzor reg. č. 23578.

**Erbán V., Čírtková V., Eichlerová E., Antošová J., Kovářiková E.:** Fermentovaný nápoj. Užitný vzor reg. č. 23628.

**Gabrovská D., Rysová J., Laknerová I., Ouhrabková J., Strohalm J., Kejmarová\* M., Němečková\* I., Bočková\* P.:** Zeleninová šťáva na bázi šťavy z kysaného zelí. Užitný vzor reg. č. 24657.

**Hartman\* I., Mikyška\* A., Ouhrabková J., Vavreinová S.:** Slad pohankový karamelový a barvicí. Užitný vzor reg. č. 23774.

**Hartman\* I., Prokeš\* J., Vaculová\* K., Rysová J.:** Směs sladu z bezpluchého ječmene. Užitný vzor reg. č. 23522.

**Houška M., Strohalm J., Mikyška\* A., Čermák\* P.:** Potravinový přípravek s čerstvým chmelem. Užitený vzor reg. č. 23420.

**Hromádka\* R., Šandriková\* V., Toman\* F., Beran M.:** Zařízení pro výrobu polymerních nanovláken a mikrovláken. Užitený vzor reg. č. 23455.

**Kejmarová\* M., Němečková\* I., Roubal\* P., Gabrovská D.:** Mléčná pomazánka nebo dezert s ochucující složkou na bázi výlisků. Užitený vzor reg. č. 24718.

**Kejmarová\* M., Němečková\* I., Roubal\* P., Gabrovská D.:** Ochucující složka na bázi výlisků. Užitený vzor reg. č. 24719.

**Kejmarová\* M., Němečková\* I., Roubal\* P., Gabrovská D.:** Rostlinný dezert s kustovnicí. Užitený vzor reg. č. 24724.

**Kýhos K., Strohalm J., Halama R., Houška M.:** Zařízení k provádění netoxické inaktivace hmyzu v zrninách ve velkoobjemových přepravních textilních vacích. Užitený vzor reg. č. 24600.

**Landfeld A., Halama R., Strohalm J., Erban V., Eichlerová E., Kýhos K., Houška M.:** Submerzně naklíčená sója s minimální mikrobiální kontaminací a sníženým obsahem alfa-galaktosidů. Užitený vzor reg. č. 24045.

**Lexmaulová\* H., Plicka\* J., Gabrovská D., Rysová J., Šturm\* F., Koryčanová\* K.:** Imunoanalytická souprava na stanovení proteinů arašidů v potravinách. Užitený vzor reg. č. 23618.

**Ouhřabková J., Vavreinová S., Gabrovská D., Rysová J., Kozák\* R., Šourková\* S., Suková\* I., Hartman\* I.(2012):** Bezlepková směs z přirozeně bezlepkových surovin. Užitený vzor reg. č. 24072.

**Strohalm J., Dostálová\* J., Landfeld A., Houška M.:** Luštěniny, zejména sója se sníženým obsahem alfa-galaktosidů a mikroorganismů. Užitený vzor reg. č. 24044.

**Strohalm J., Halama R., Landfeld A., Houška M.:** Zařízení na získání části využitelného odpadu při zpracování dřeva na řezivo. Užitený vzor reg. č. 24183.

### **Prototyp, funkční vzorek**

**Kýhos K., Strohalm J.:** Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci. Prototyp.

### **Realizace (Ověřená technologie, licenční smlouvy)**

**Licenční smlouva mezi Kofolou Holding,a.s. a VÚPP,v.v.i.** o využití užiteného vzoru Jablečno-zeleninová směs. Užitený vzor reg. č. 17274.

**Smlouva mezi DSH – projekt s.r.o. a VÚPP,v.v.i.** (č. 12/12 ze dne 8.10.2012). Realizace prototypu Koncovka pro netoxické ekologické ošetření zrnin před hmyzími škůdci, podaného jako přihláška vynálezu PV 2011-723.

**Smlouva mezi Antonínem Kolingerem A SON Biopekárna a VÚPP, v.v.i.** (č. 11/12 ze dne 26.10.2012). Realizace výsledků obsažených ve výzkumné zprávě č. 8/360/2003 Optimalizace křehkých jablečných plátků (z projektu výzkumného záměru MZe – M04-99-01).

**Smlouva mezi Jizerskými pekárny spol. s r.o. a VÚPP, v.v.i.** (č. 17/12, ze dne 18.12.2012) o využití výsledku řešení projektu QI101B090 Housky s přídavkem 0,4% sladu. (uplatněná technologie).

**Poloprovozní zařízení na klíčení sóji.** (autoři Landfeld A., Halama R., Novotná P., Kýhos K., Strohalm J., Houška M.) Využíváno ústavem při řešení projektu QI111B053.

### Přednášky

**Eichlerová E., Čírtková V., Gabrovská, Winterová R., Erban V.(2012):** Probiotické vlastnosti mikrobiálních kultur izolovaných z fermentovaných zeleninových šťáv. VII. symposium Společnosti pro probiotika a prebiotika. 28.3.2012, Kongresové centrum Ústřední vojenské nemocnice, Praha 6 - Střešovice.

**Erban V., Eichlerová E., Landfeld A., Čírtková V., Houška M.:** Možnosti využití matematických modelů předpovědní mikrobiologie. Přednáška na semináři VÚRV, Výzkum, vývoj a aplikace nových postupů zaměřených na kontrolu a minimalizaci vlivu činitelů s negativním dopadem na zdravotní bezpečnost zemědělských surovin, produktů a potravin. Praha, 20.11.2012.

**Gabrovská D., Ouhrabková J., Rysová, J., Holasová M., Fiedlerová V., Laknerová, I., Winterová R., Pinkrová J., Eichlerová E., Erban V., Strohalm J., Němečková\* I.:** Směsné zeleninové šťávy se zvýšeným obsahem bioaktivních látek. Konference Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů, 14.-15.11.2012 v Brně, hotel Avanti.

**Houska M., Landfeld A., Halama R., Strohalm J., Novotná P., Triska\* J., Totusek\* J., Veverka\* J., Balik\* J.:** Grape juices and resveratrol and other components content prepared from UV light and ozonized water treated grapes. 20<sup>th</sup> International congress of Chemical and Process Engineering, Chisa 2012, 25-29 August 2012, Prague, Czech Republic.

**Mašková E., Gabrovská D., Laknerová I. (2012):** PCR – metoda detekce kontaminujících obilovin v bezpečnostních potravinách. 21. odborný seminář k jakosti potravinářských a krmivářských produktů – Qualima 2012, Pardubice 30.-31.10.2012.

### Postery

**Beran M., Drahorad J., Urban M., Molik P., Adamek L., Fronek M.:** Production of protein concentrates from *Lupinus alba* beans [Výroba bílkovinných koncentrátů z bobů *Lupinus alba*]. 12th International Nutrition and Diagnostics Conference – INDC 2012. August 27-30, 2012. Charles University, Prague, Czech republic.

**Beran M., Toman F., Drahorad J., Urban M., Molik P., Adamek L., Hromadka\* R., Sandrikova\* V.:** Development of production technology and application forms of glutathione with high bioavailability. [*Vývoj produkční technologie a aplikačních forem glutathionu s vysokou biologickou využitelností.*] BIT's 5th Annual World Congress of Industrial Biotechnology. Xi'an Qujiang International Conference Center, April 25-28, 2012. Xi'an, China.

**Bohačenko I., Pinkrová J., Kopicová Z., Kunová\* G., Peroutková\* J., Pechačová\* M.:** Fermentability of Commercial Inulin-Type Fructans by Lactobacilli and Enterococci. International Scientific Conferences on Probiotics and Prebiotics. IPC 2012, June 12th-14th 2012, Košice, sborník abstraktů ISBN: 978-80-89589-03-6 (s.65).

**Ehrenbergerová\* J., Jirsa\* O., Martinek\* P., Balounová\* M., Stehno\* Z., Pluháčková\* H., Laknerová I., Macháň\* P.(2012):** Netradiční obilniny a možnosti jejich využití. Mezinárodní konference Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů, 14.-15.11.2012, Brno, hotel Avanti.

**Erban V., Eichlerová E., Landfeld A., Čírtková V., Houška M.:** Vytváření modelů předpovědní mikrobiologie. Poster na semináři VÚRV Výzkum, vývoj a aplikace nových postupů zaměřených na kontrolu a minimalizaci vlivu činitelů s negativním dopadem na zdravotní bezpečnost zemědělských surovin, produktů a potravin, Praha, 20.11.2012.

**Gabrovská D., Ouhrabková J., Rysová, J., Holasová M., Fiedlerová V., Laknerová, I., Winterová R., Pinkrová J., Eichlerová E., Erban V., Strohalm J., Němečková\* I.:** Směsné zeleninové šťávy se zvýšeným obsahem bioaktivních složek. Mezinárodní konference Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů, 14.-15.11.2012, Brno, hotel Avanti.

**Kunová\* G., Lisová\* I., Peroutková\* J., Pechačová\* M., Bohačenko I., Pinkrová J.:** Use of antibiotics to differentiate probiotics strains from basic culture strains in dairy products. Conference XXIII FoodMicro 2012. Istanbul, September 3-7 2012, sborník abstraktů ISBN 978-975-561-423-6 (str. 700).

**Laknerová I., Mašková E., Fiedlerová V., Holasová M., Gabrovská D., Winterová R., Ouhrabková J., Vaculová\* K., Martinek\* P.(2012):** Pekařské výrobky s přídavkem netradičních obilovin obohacené kyselinou listovou. Mezinárodní konference Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů, 14.-15.11.2012, Brno, hotel Avanti.

**Pinkrová J., Bohačenko I., Kunová\* G., Peroutková\* J.:** Stanovení galaktooligosacharidů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí. XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Skalský Dvůr 21.-23.5.2012.

**Prošková A., Kmínková M., Honzová\* S., Šetinová\* I., Paprštejn\* F.:** Meziroční srovnání skladovaných jablek z hlediska obsahu alergenu Mal d1. XLII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin. Skalský Dvůr 21.-23.5. 2012.

---

**Urban M., Beran M., Toman\* F., Drahorad J., Janovska L.:** Encapsulation of probiotic microorganisms in biopolymeric submicron fibers by centrifugal spinning. [*Enkapsulace probiotických mikroorganismů v biopolymerních submikronových vláknech metodou odstředivého zvlákňování.*] OMNIC International Conference and exhibition on Probiotics, November 19-21, 2012. Hilton San Antonio Airport, USA. *J Food Process Technol* 2012, 3 (10): 97. ISSN: 2157-7110.

#### 4. Hospodaření ústavu v r. 2012

VÚPP, v.v.i. v roce 2012 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 2012 byl stanoven jako vyrovnaný.

tab.č.1 Výsledky hospodaření VÚPP, v.v.i. sledované podle jednotlivých činností v r. 2012. (údaje v Kč)

	náklady	výnosy	+zisk/-ztráta
hlavní činnost	31 437 742,18	28 161 625,81	- 3 276 116,37
další činnost	822 946,63	889 339,74	66 393,11
jiná činnost	3 289 845,67	5 029 212,46	1 739 366,79
<b>celkem</b>	<b>35 550 534,48</b>	<b>34 080 178,01</b>	<b>- 1 470 356,47</b>

VÚPP, v.v.i. se v roce 2012 propadl do ztráty ve výši 1 470 356,47 Kč a to i přesto, že do hospodářského výsledku v roce 2012 bylo zaúčtováno vyrovnání nekrytých zdrojů FRIM ve výši -2 442 040,10 Kč. Reálná ztráta na hlavní činnosti v roce 2012 tedy dosáhla výše 5 721 156,71 Kč.

Vykázanou ztrátu navrhujeme vyrovnat z Rezervního fondu.

Zpráva nezávislého auditora PKM Audit & Tax s.r.o. k řádné účetní závěrce VÚPP, v.v.i. k 31.12.2012 byla zpracována dne 30.4.2013 a předána ředitelce ústavu dne 4.5.2013.

#### 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 31.12.2012 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31.12.2012 v souladu s českými účetními předpisy.“*

## Hlavní činnost

V roce 2012 bylo dosaženo celkově **28 161 626 Kč** výnosů hlavní činnosti, což je o 5 304 301 Kč méně než v loňském roce. Na tomto objemu se nejvyšší měrou podílely příspěvky sledované na analyticky členěném účtu „691“: ve výši **25 481 000 Kč**.

- **od MZe** ústav obdržel institucionální příspěvek na krytí nákladů při řešení Výzkumného záměru v částce **12 148 000 Kč**, což je o 1 644 000 Kč méně než v loňském roce
- **od MZe** byly ústavu poskytnuty účelové prostředky na řešení projektů ve výši 11 518 000 Kč. Z FÚUP bylo řešiteli projektů převedeno **17 000 Kč**, takže na účtu „691 111“ v hlavní činnosti bylo zaúčtováno celkem **11 535 000 Kč**
- **od MZe** tedy poskytlo ústavu celkem neinvestiční dotaci ve výši **23 666 000 Kč**
- **od MŠMT** ústav obdržel pouze **293 000 Kč**, což je o 3 891 000 Kč méně než v loňském roce. Zde je největší podíl úbytku prostředků na hlavní činnosti

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 2012 příspěvek ve výši **607 000 Kč**.
- Firma **C2P**, na spoluřešení projektu MPO číslo FR-T13/496 s názvem „Glutation“, zaslala v r. 2012 příspěvek ve výši **548 000 Kč**.
- **Technologická agentura ČR** na spoluřešení projektu číslo TA01010737 s názvem „EXTRUDO – luštěniny“ zaslala v r. 2012 příspěvek ve výši **350 000 Kč**.

Celkem tak od jiných příjemců ústav v roce 2012 obdržel **1 505 000 Kč**.

**Dotace a příspěvky v hlavní činnosti od všech financujících subjektů činí 25 464 000 Kč.**

**Tržby z prodeje služeb na účtu „602“ ve výši 1 147 869 Kč tvoří 3 zahraniční projekty a to:**

- U dokončeného projektu **Novel Q** (Novel Processing Methods for the Production and Distribution of High Quality and Safe Foods) doplatek v roce 2012 ve výši **39 177 Kč**
- **High Tech** (European Network for integrating novel technologies for food processing) částkou **1 065 878 Kč** za rok 2012
- **ICE-E** („Intelligent Energy – Europe“ Programme; Full title of the project: Improving Cold storage Equipment in Europe) částkou **42 815 Kč** za rok 2012

S úroky ve výši 3 832 Kč, to je celkem **1 151 701 Kč**.

Do fondu **FRIM** byly zúčtovány odpisy hmotného i nehmotného majetku pořízeného z dotací Státního rozpočtu, které v roce 2012 byly celkem ve výši **1 435 034 Kč**.

**V průběhu roku 2012 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	<b>103 000 Kč</b>
QJ1210093 – „Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin“, částkou	<b>70 000 Kč</b>

QJ1210258 – „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“, částkou	<b>52 000 Kč</b>
---	------------------

Spolufinancování projektů ve výši 225 000,- Kč nebylo z důvodu nedostatku finančních prostředků promítnuto do výnosů.

**Další činnost**

Na celkovém objemu výnosů **889 340 Kč** se podílejí 2 dotace projektu na účtech „691“:

„Popularizace zdraví - <b>Po. Zdrav</b> “ částkou	<b>180 173 Kč</b>
„Genofondy <b>Sbírka mikroorganismů</b> “ částkou	<b>640 000 Kč</b>

Druhou část tvoří tržby na účtu „602“ za 2 úkoly ve výši **69 167 Kč**, a to:

- na Národní databázi složení potravin (Kompilace a dokumentace dat pro potraviny ze skupiny luštěnin, rýže, těstovin a brambor v syrovém a tepelně upraveném stavu v rozsahu hlavních živin, energie, minerálních látek a vitamínů) **40 000 Kč**

- na zabezpečení odborného semináře ke Světovému dni výživy **29 167 Kč**

Náklady další činnosti ve výši 822 946,63 Kč snížily zisk další činnosti na 66 393,11 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 **5 029 212 Kč**, z toho příjmy z pronájmů prostor ústavu ve výši 2 408 146 Kč, drobné zakázky výzkumu a vývoje ve výši 1 289 565 Kč, aktivace hmotného majetku ve výši 1 331 501 Kč .

Náklady celkem dosáhly 3 289 846 Kč, z toho na pronájmy prostor ústavu (údržba, servis, vnitřní aktivace služeb) dosáhly 1 421 730 Kč, náklady na drobné zakázky činily 536 615 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)	1 421 730	2 408 146	986 416
- drobné zakázky výzkumu a vývoje	536 615	1 289 565	752 950
- aktivace majetku	1 331 501	1 331 501	0
<b>celkem</b>	<b>3 289 846</b>	<b>5 029 212</b>	<b>1 739 366</b>

**Celkové výnosy v jiné činnosti činily 5 028 212 Kč.**

**Náklady celkem v jiné činnosti ve výši 3 289 846 Kč snížily zisk na +1 739 366 Kč.**

V roce 2012 VÚPP, v.v.i. využil prostředků Fondu účelově určených prostředků a u projektu QI91B274 - Fermentované výrobky převedl částku ve výši 17 000 Kč do výnosů na účet 691.

**Fond účelově určených prostředků:**

stav FÚUP k 1.1.2012 činil

**115 500 Kč**

snížení FÚUP o převod do projektu

**-17 000 Kč**

stav FÚUP k 31.12.2012 činí

**98 500 Kč**

tab.č.3 Čerpání mzdových prostředků sledovaných podle činností v roce 2012 (údaje v Kč)

	mzdové náklady	pojistné	celkem	přímé mzdy	pojistné a náhrady
hlavní činnost	13 899 480	5 200 478	19 099 958	13 899 480	5 200 478
jiná činnost	918 286	331 778	1 250 064	918 286	331 778
další činnost	397 257	137 418	534 675	397 257	137 418
celkem	15 215 023	5 669 674	20 884 697	15 215 023	5 669 674
odměny DR, RI	51 000	17 340	68 340		68 340
odměna ředitelky	0	0	0	0	0
mzdy celkem	15 266 023	5 687 014	20 953 037	15 215 023	5 738 014
rozpočet mzdy	14 419 000	4 749 000	19 168 000	13 950 000	5 218 000
rozdíl	-847 023	-938 014	-1 785 037	-1 265 023	-520 014
podíl	105,87%	119,75%	109,31%	109,07%	109,97%

tab.č.4 Financování pořízení DHNM v roce 2012, způsob využití (technické zhodnocení budovy), způsob financování (údaje v Kč)

účet	inventurní číslo	název	vstupní cena	způsob zařazení	dotace instituce	vlastní prostředky
0131	4892	SW program Moonwin (10)	75 000	nehmotná investice	-	75 000
02111	4281	laboratoř hlavní budova	34 224	zhodnocení	-	34 224
02111	4821	Mikroskop NIKON E50i	168 527	zhodnocení	-	168 527
02112	4891	Systém měření spotřeby energie	366 414	zhodnocení	-	366 414
02113	4893	Třepačka INNOVA	404 721	investice movitá	-	404 721
02114	4894	Laboratorní odparka R-210	180 758	investice movitá	-	180 758
02115	4895	Vakuová odparka R-210	94 104	investice movitá	-	94 104
02116	4896	Mlýn střižný	277 524	investice movitá	-	277 524
02117	4897	Mineralizátor M6	49 200	investice movitá	-	49 200
02118	4898	Mineralizátor M6	49 200	investice movitá	-	49 200
02119	4899	WiFi bezdrátová počítačová síť	485 236	investice movitá	-	485 236
02120	4900	Sušárna s nucenou cirkulací	69 348	investice movitá	-	69 348
02121	4901	Centrifuga 5804R Bundle	156 076	investice movitá	-	156 076
02122	4902	Kapalinový chromatograf	407 711	investice movitá	-	407 711
02123	4903	Ústavní počítačový server	249 470	investice movitá	-	249 470
02124	4904	audioviz. vybav. zas. místnosti	196 157	investice movitá	-	196 157
pořízený dlouhodobý hmotný a nehmotný majetek celkem			3 263 670		-	3 263 670

## Závěr

Výroční zpráva 2012 byla zpracována, projednána a předložena v souladu s ustanovením § 30 zákona 341/2005 Sb.

Dozorčí rada projednala zprávu dne 24. 5. 2013.

Rada instituce projednala a schválila zprávu dne 10. 6. 2013

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 2012

Příloha č.2 Zpráva nezávislého auditora k řádné účetní závěrce k 31.12.2012

Příloha č.3 Zpráva nezávislého auditora o ověření výroční zprávy za rok 2012

## **Příloha 1**

Zpráva o činnosti dozorčí rady  
za rok 2012

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 2012

## 1. Současné složení dozorčí rady a změny v jejím složení v roce 2012

### 1.1. Složení dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského, v.v.i. k 31. 12. 2012

**Ing. Jitka Götzová – předsedkyně**

ředitelka odboru bezpečnosti potravin MZe

**Ing. Jan Ludvík, MBA – místopředseda**

ředitel 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 2012 a přehled účasti jednotlivých členů dozorčí rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. na jednotlivých zasedáních

DR v průběhu roku 2012 zasedala celkem čtyřikrát.

člen/datum zasedání	1. zasedání 28.5.-4.6.2012	2. zasedání 20.6.2012	3. zasedání 26.10.2012	4. zasedání 13.12.2012
Ing. Jitka Götzová	per rollam	přítomna	přítomna	přítomna
Ing. Jan Ludvík, MBA	per rollam	omluven	přítomen	omluven
Ing. Ivan Boháčenko, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen
prof. Ing. Vladimír Filip, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	omluven
doc. Ing. Pavel Hoffman, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	omluven
Ing. Tomáš Kreutzer	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen
Ing. Petr Roubal, CSc.	per rollam	přítomen	přítomen	přítomen

Všechna zasedání řídila předsedkyně DR Ing. Jitka Götzová a všech jednání se zúčastnila ředitelka ústavu Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.

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

Ing. Ivan Boháčenko, CSc. se zúčastnil dvou zasedání Rady instituce, a to dne 23.1.2012 a 18.12.2012.

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

### 1. zasedání 28.5.-4.6.2012 per rollam – Dozorčí rada:

- schválila Jednací řád dozorčí rady VÚPP
- schválila Závěrečnou zprávu o činnosti DR za rok 2011

### 2. zasedání 20.6.2012 – Dozorčí rada:

- projednala Výroční zprávu o činnosti a hospodaření instituce za rok 2011

- vzala na vědomí Výroční zprávu za r. 2011 a doporučila ke schválení v RI
- seznámila se s informací o návrzích projektů do výběrové soutěže KUS 2012 a TAČR a diskutovala i o projektech předložených ústavem do NAZV a soutěže MV
- na základě platných Ukazatelů ročních odměn a bonusů ředitelky instituce pro rok 2011 a na základě posouzení předložených podkladových materiálů rozhodla DR navrhnout zřizovateli přiznat ředitelce odměny za rok 2011 ve výši 90 % a současně přiznat i bonus (výše dle pravidel) v návaznosti na smluvní zajištění prostředků za strany spolupříjemců na spolufinancování projektů v roce 2011

### **3. zasedání 26.10.2012 – Dozorčí rada:**

- vzala na vědomí zprávu o hospodaření a vzhledem k nepříznivému stavu požádala DR ředitelku o návrh řešení dané situace do příštího zasedání DR
- vzala na vědomí informaci o plánu činnosti na rok 2013, zejména o podaných projektech do soutěží (KUS, Ministerstvo vnitra, TAČR, GAČR) a o dvou mezinárodních projektech, které jsou v jednání
- vzala na vědomí informaci o pokračování řešení běžících domácích i mezinárodních projektů a výzkumného záměru, který je součástí institucionálního financování
- vzala na vědomí i stručnou informaci o účasti pracovníků na mezinárodních konferencích v rámci problematiky řešených výzkumných úkolů
- doporučila využívat možnosti spolupráce s EFSA (projekty, expertní činnost), kde jsou přístupné finanční prostředky

### **4. zasedání 13.12.2012 – Dozorčí rada:**

- projednala materiál k řešení ztráty v hospodaření ústavu v r. 2012, který byl DR zaslán předem e- mailem
- vzala na vědomí návrh řešení ztráty v hospodaření ústavu, které umožní navýšení institucionálního příspěvku ústavu v r. 2013
- projednala rozpočet VÚPP, v.v.i. na rok 2013, který byl členům DR zaslán předem e-mailem
- vzala na vědomí rozpočet VÚPP, v.v.i. na rok 2013
- diskutovala nedořešenou otázkou věcných kritérií pro odměny ředitelky ústavu, která nebyla odborem výzkumu a vzdělávání MZe poskytnuta

### **5. Datum projednání Zprávy o činnosti dozorčí rady za rok 2012**

Zpráva o činnosti DR byla schválena DR dne 30. 4. 2013.

Ing. Jitka Götzová, v.r.  
předsedkyně DR

## **Příloha 2**

Zpráva nezávislého auditora

k řádné účetní uzávěrce

za období od 1.1.2011 do 31.12.2011

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. 2012*

*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. 2012 do 31. 12. 2012*

*Provedli jsme audit přiložené účetní závěrky veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. která se skládá z rozvahy k 31. 12. 2012, výkazu zisku a ztráty za rok končící 31. 12. 2012 a přehledu o peněžních tocích za rok končící 31. 12. 2012 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. 2012 a nákladů a výnosů a výsledku jejího hospodaření a peněžních toků za rok končící 31. 12. 2012 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  
108 00 Praha 10  
tel.: 274 61 11 11  
e-mail: info@pkmaudit.cz

Dne 30.4. 2013

# ROZVAHA

# Úč NO

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

k 31.12.2012

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

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet. období	
		b			
<b>A.</b>	<b>DLOUHODOBÝ MAJETEK</b>	<b>1</b>	<b>89 624</b>	<b>89 430</b>	
I.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	2	1 870	1 870	
Dlouhod. nehmot. majetek	Software	3	1 511	1 586	
	Ocenitelná práva	4	0	0	
	Drobný dlouhod. nehmotný majetek	5	513	493	
	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>3 894</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	84 656	84 690	
	Samostat. movité věci a soubory movit. věcí	13	71 142	73 640	
	Pěstičské celky trvalých porostů 025	14	0	0	
	Základní stádo a tažná zvířata 026	15	0	0	
	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	16	1 985	1 911	
	Ostatní dlouhodobý hmotný majetek 029	17	0	0	
	Pořízení dlouhodobého hmotného majetku	18	0	1 217	
	Poskytnuté zálohy na dl. hmotný majetek 052	19	0	0	
	<b>DLOUHODOBÝ HMOTNÝ MAJETEK</b>	<b>20</b>	<b>179 380</b>	<b>183 055</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>	<b>0</b>	
IV.	Oprávky k nehmot. vysl. z výzkumu a vývoje	29	-1 870	-1 870	
Oprávky k dlou- hodob. majetku	Oprávky k softwaru 073	30	-1 217	-1 397	
	Oprávky k ocenitelným právům 074	31	0	0	
	Oprávky k dlouhod. nehmot. majetku	32	- 513	- 493	
	Ostatnímu dlouhodobému nehmot. majetku	33	0	0	
	Oprávky k stavbám 081	34	-24 099	-25 621	
	Oprávky k movitým věcem a souborům movit. v.	35	-63 966	-66 282	
	Oprávky k pěstič. celkům trvalých porostů 08	36	0	0	
	Oprávky k zakl. stádu a tažn. zvířatům 086	37	0	0	
	Oprávky k drob. dl. hmot. majetku 088	38	-1 985	-1 911	
	Oprávky k ostat. dl. hmot. majetku 089	39	0	0	
		<b>OPRÁVKY K DLOUHOD. MAJETKU</b>	<b>40</b>	<b>-93 650</b>	<b>-97 574</b>

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účet období
b				
<b>KRÁTKODOBÝ MAJETEK</b>		<b>41</b>	<b>20 493</b>	<b>15 760</b>
II. Zásoby	Materiál na skladě	42	436	435
	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>436</b>	<b>435</b>
II. Pohledávky	Odběratelé	52	1 438	996
	Směnky k inkasu	53	0	0
	Pohledávky za eskontované cenné papíry	54	0	0
	Poskytnuté provozní zálohy	55	27	0
	Ostatní pohledávky	56	4	14
	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	0
	Nároky na dotace a ost zúčtování se st.rozp.	63	0	0
	Náropky na dotace a ost zúčtování k úz.sam.c.	64	0	0
	Pohledávky za účastníky sdružení	65	0	0
	Pohledávky z pevných termínových operací	66	0	0
	Pohledávky z emitovaných dluhopisů	67	0	0
	Jine pohledávky	68	50	30
	Dohadné účty aktivní 388	69	52	76
	Opravná položka k pohledávkám 391	70	-54	-81
	<b>POHLEDÁVKY</b>		<b>71</b>	<b>1 517</b>
III. Krátkodobý finanční majetek	Pokladna	72	214	188
	Ceniny 213	73	0	0
	Bankovní účty 221	74	18 019	13 874
	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>18 233</b>	<b>14 062</b>
IV. Jiná aktiva	Náklady příštích období 381	81	307	228
	Příjmy příštích období 385	82	0	0
	Kursově rozdíly aktivní 386	83	0	0
	<b>JINÁ AKTIVA CELKEM</b>	<b>84</b>	<b>307</b>	<b>228</b>
<b>UHRN AKTIV</b>		<b>85</b>	<b>110 117</b>	<b>105 190</b>

## PASIVA

a		řád.	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k poslednímu dni účel. období
<b>VLASTNÍ ZDROJE</b>		86	<b>107 156</b>	<b>101 581</b>
1.	Vlastní jmění	87	90 008	88 621
Jmění	Fondy	88	17 097	14 431
	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závaz	89	0	0
<b>JMĚNÍ</b>		90	<b>107 105</b>	<b>103 052</b>
2.	Účet výsledku hospodaření	91	-2	-1 471
Výsledek hospodaření	Hospodářský výsledek ve schvalovacím řízení	92	53	0
	Nerozděl. zisk ,neuhrazena ztráta min. let	93	0	0
<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK</b>		94	<b>51</b>	<b>-1 471</b>
<b>CIZÍ ZDROJE</b>		95	<b>2 961</b>	<b>3 609</b>
1.	Zákonné rezervy 941	96	0	0
2.	Dlouhodobé bankovní úvěry	97	0	0
Dlouhodobé závazky	Emitované dluhopisy	98	0	0
	Závazky z pronájmu 954	99	0	0
	Dlouhodobě přijaté zálohy 955	100	0	0
	Dlouhodobě směnky k úhradě 958	101	0	0
	Dohadné účty pasivní 389	102	0	0
	Ostatní dlouhodobé závazky 959	103	0	0
<b>DLOUHODOBÉ ZÁVAZKY</b>		104	<b>0</b>	<b>0</b>
3.	Dodavatelé	105	381	956
Krátkodobé závazky	Směnky k úhradě	106	0	0
	Přijaté zálohy	107	656	468
	Ostatní závazky	108	26	28
	Závazky k zaměstnancům	109	946	963
	Ostatní závazky vůči zaměstnancům 333	110	69	69
	Záv. k instit. soci.zabezp a zdravot.pojiště	111	572	579
	Daň z příjmu 341	112	0	0
	Ostatní přímé daně 342	113	131	138
	Daň z přidané hodnoty 343	114	136	216
	Ostatní daně a poplatky 345	115	0	0
	Záv. ze vztahu ke st. rozpoctu 346	116	0	92
	Záv. ze vztahu k rozp. org. územ.sam. celk.	117	0	0
	Závazky z upsaných nesplacených cenn.pap.a vk	118	0	0
	Závazky k účastníkům sdružení 368	119	0	0
	Závazky z termínových operací	120	0	0
	Jiné závazky 379	121	5	49
	Krátkodobé bankovní úvěry 231	123	0	0
	Eskontní úvěry	124	0	0
	Emitované krátkodobé dluhopisy	125	0	0
	Vlastní dluhopisy	126	0	0
	Dohadné účty pasivní	127	39	51
	Ostatní krátkodobé finan.výpomoci	128	0	0
<b>KRÁTKODOBÉ ZÁVAZKY</b>		129	<b>2 961</b>	<b>3 609</b>
4.	Výdaje příštích období 383	130	0	0
Jiná pasiva	Výnosy příštích období 384	131	0	0
	Kursově rozdíly pasivní 387	132	0	0
<b>PŘECHODNÉ ÚČTY PASIVNÍ</b>		133	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ÚHRN PASIV</b>		134	<b>110 117</b>	<b>105 190</b>

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné

Okamžik sestavení:

za sestavení:

Telefon:



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

Dle vyhlášky 504/2002Sb.

**VÝKAZ ZISKŮ A ZTRÁT**ve znění pozdějších předpisů  
pro veřejné výzkumné instituce

k 31.12.2012

**Úč NO**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	31441,00	825,00	3285,00	35551,00
I.	Spotřebované nákupy celkem	2	4705,00	107,00	1113,00	5925,00
	1 Spotřeba materiálu	3	2131,00	88,00	743,00	2962,00
	2 Spotřeba energie	4	1209,00	9,00	126,00	1344,00
	3 Spotřeba ostat.nesklad.dodavek	5	1365,00	10,00	244,00	1619,00
	4 Prodane zboží	6	0,00	0,00	0,00	0,00
II.	Služby celkem	7	3656,00	113,00	537,00	4306,00
	5 Opravy a udržování exter.sluzb	8	754,00	35,00	45,00	834,00
	6 Cestovne	9	235,00	0,00	0,00	235,00
	7 Náklady na reprezentaci	10	12,00	0,00	1,00	13,00
	8 Ostatní služby	11	2655,00	78,00	491,00	3224,00
III.	Osobní náklady celkem	12	19168,00	536,00	1249,00	20953,00
	9 Mzdove náklady	13	13950,00	398,00	918,00	15266,00
	10 Zákonne sociální pojištění	14	4749,00	135,00	322,00	5206,00
	11 Ostatní sociální pojištění	15	0,00	0,00	0,00	0,00
	12 Zákonné sociální náklady	16	469,00	3,00	9,00	481,00
	13 Ostatní sociální náklady	17	0,00	0,00	0,00	0,00
IV.	Daně a poplatky celkem	18	213,00	0,00	13,00	226,00
	14 Dan silnicní	19	5,00	0,00	3,00	8,00
	15 Dan z nemovitostí	20	13,00	0,00	8,00	21,00
	16 Ostatní nepřímé dane a poplat.	21	195,00	0,00	2,00	197,00
V.	Ostatní náklady celkem	22	1751,00	2,00	132,00	1885,00
	17 Smluvní pokuty a úroky z prodí	23	0,00	0,00	0,00	0,00
	18 Ostatní pokuty a penále	24	22,00	0,00	45,00	67,00
	19 Odpis nedobytné pohledávky	25	0,00	0,00	5,00	5,00
	20 Úroky	26	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Kursové ztráty	27	62,00	0,00	51,00	113,00
	22 Dary	28	0,00	0,00	0,00	0,00
	23 Manka a skody	29	32,00	0,00	0,00	32,00
	24 Jiné ostatní náklady	30	1635,00	2,00	31,00	1668,00
VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba rezerv a	31	1948,00	67,00	241,00	2256,00
	25 Odpisy dl.hmot.a nehmot.majetku	32	1948,00	67,00	193,00	2208,00
	26 Zůstanková cena prod.majetku	33	0,00	0,00	0,00	0,00
	27 Prodané cenné papíry v pořiz.c	34	0,00	0,00	0,00	0,00
	28 Prodaný materiál	35	0,00	0,00	0,00	0,00
	29 Tvorba zákonných rezerv	36	0,00	0,00	0,00	0,00
	30 Tvorba opravných položek	37	0,00	0,00	48,00	48,00
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	31441,00	825,00	3285,00	35551,00

Ozn.	Název ukazatele	Čís. řád.	Hlavní činnost	Další činnost	Jiná činnost	Celkem
<b>B. VÝNOSY</b>						
B.	Výnosy	44	28161,00	889,00	5029,00	34079,00
I.	Tržby za vlastní výrobky	45	1148,00	69,00	3535,00	4752,00
	1 Tržby za vlastní výroby	46	0,00	0,00	0,00	0,00
	2 Tržby z prodeje služeb	47	1148,00	69,00	3535,00	4752,00
	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.vyroby	50	0,00	0,00	0,00	0,00
	5 Zmena stavu polotovaru	51	0,00	0,00	0,00	0,00
	6 Zmena stavu výrobku	52	0,00	0,00	0,00	0,00
	7 Zmena stavu zvířat	53	0,00	0,00	0,00	0,00
III.	Aktivace celkem	54	0,00	0,00	1332,00	1332,00
	8 Aktivace materiálu a zboží	55	0,00	0,00	0,00	0,00
	9 Aktivace vnitropodnik.sluzeb	56	0,00	0,00	0,00	0,00
	10 Aktivace dl.nehm..majetku	57	0,00	0,00	0,00	0,00
	11 Aktivace dl.hmot.majetku	58	0,00	0,00	1332,00	1332,00
IV.	Ostatní výnosy celkem	59	1482,00	0,00	142,00	1624,00
	12 Smluvní pokuty a prodlení	60	0,00	0,00	0,00	0,00
	13 Ostatní pokuty a penále	61	0,00	0,00	18,00	18,00
	14 Platby za odepsané pohledávky	62	0,00	0,00	0,00	0,00
	15 Uroky	63	4,00	0,00	0,00	4,00
	16 Kursové zisky	64	0,00	0,00	0,00	0,00
	18 Zúčtování fondů	65	1435,00	0,00	0,00	1435,00
	17 Jiné ostatní výnosy	66	43,00	0,00	124,00	167,00
V.	Tržby z prodeje majetku,zčt.rezerv a opr.pol	67	50,00	0,00	20,00	70,00
	19 Tržby z prodeje majetku	68	50,00	0,00	0,00	50,00
	20 Tržby z prodeje cenných papírů	69	0,00	0,00	0,00	0,00
	21 Tržby z prodeje materiálů	70	0,00	0,00	0,00	0,00
	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	20,00	20,00
	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	25481,00	820,00	0,00	26301,00
	29 Provozní dotace	80	25481,00	820,00	0,00	26301,00
	Výnosy celkem	81	28161,00	889,00	5029,00	34079,00
C.	Hospodářský výsledek před zdaněním	82	-3280,00	64,00	1744,00	-1472,00
	34 Dan z příjmu	83	0,00	0,00	0,00	0,00
D.	Hospodářský výsledek po zdanění	84	-3280,00	64,00	1744,00	-1472,00

Odesláno dne:

Razítko :

Podpis odpovědné

Podpis osoby odpovědné

Okamžik sestavení:



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

osoby:

za sestavení:

Telefon:

## Příloha k účetní závěrce VÚPP, v. v. i. k 31.12. 2012

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 2012 a končící dnem 31. prosince 2012.

### 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. Přepočty 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
  - 4.3. 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 vazující. 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 2012 nebyly provedeny žádné změny ve zřizovací listině.

Pro VÚPP, v. v. i. je rok 2012 šestým existencí 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 k 7. 1. 2013.

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.**

Do 31. ledna 2012 pracovala Rada instituce (dále RI) ve složení:

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

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

Ing. Miloš Beran – VÚPP, v.v.i. – člen

Ing. Petr Cuhra – SPZI – člen

Ing. Jan Drbohlav, CSc. – Milcom, a.s., VÚM, s.r.o. – člen

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

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

Ing. Miroslav Koberna, CSc. – PK ČR – člen

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

V lednu 2012 byla zvolena RI na období 2012-2016

Interní členové:

Ing. Miloš Beran – člen

RNDr. Vladimír Erban, CSc. - člen

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. – místopředsedkyně do 30. 6., předsedkyně od 1. 7. 2012

Ing. Aleš Landfeld – člen do 30. 6., místopředseda od 1.7.2012

Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D. – členka

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. – předsedkyně do 30. 6., členka od 1. 7. 2012

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

Dozorčí rada VÚPP, v.v.i. (funkční období 2012 – 2016)

Ing. Jitka Götzová – MZe – předsedkyně

Ing. Jan Ludvík, MBA – MZe – místopředseda

Ing. Ivan Bohačenko, 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 spoluúčast účetní jednotky v jiných společnostech**  
VÚPP, v. v. i. nemá majetkovou účast v žádné jiné společnosti.

**2b. Majetková či smluvní spoluúčast statutárního orgánu instituce v jiných společnostech**

Ředitelka VÚPP, v. v. i. nemá majetkovou účast v jiných společnostech.

### 3. Zaměstnanci 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	62	9	10
Mzdové náklady instituce celkem	15 215 023	16 138 814	3 560 846	4 281 197
<b>Z toho:</b>				
Odměna statutárního orgánu	0	0	0	0
Funkční odměny členů instituce	51 000	47 500	19 500	19 500
Zákonné sociální a zdravotní pojištění celkem	5 097 746	5 405 900	1 217 404	1 448 977
Zákonné sociální náklady a náhrada za nemoc	589 269	574 126	46 808	88 128
<b>Osobní náklady instituce celkem</b>	<b>20 953 038</b>	<b>22 118 840</b>	<b>4 844 558</b>	<b>5 818 302</b>

### 4. Poskytnutá peněžitá či jiná plnění

V roce 2012 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. nevlastnil 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	53 534,00	67 737,00	47 669,93	2 460,00	-20 006,00	-16 663,00	81 197,93	53 534,00
pohledávkám zákonné OP	53 534,00	67 737,00	47 669,93	2 406,00	-20 006,00	-16 663,00	81 197,93	53 534,00

- Opravné položky k dlouhodobému, finančnímu majetku a k zásobám nebyly ve VÚPP, v. v. i. v roce 2012 tvořeny
- Opravné položky k pohledávkám byly tvořeny a to ve výši 47 669,93,-, ale též redukovány ve výši 20 006,-.

**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 činností 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 nezačínání odepisování v souladu s českými účetními standardy.

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

System 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 účetně veden na podrozvahovém účtu 997 10.

## **6. Přepočítání 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 5 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	12 148 000	13.792.000
Účelové prostředky na řešení projektů	MZe	11 518 000	10.265.000
Neinvestiční dotace celkem	MZe	23 666 000	24.057.000
Vratka do SR		0	0
Neinvestiční dotace opravená o vratku do SR	MZe	23 666 000	24.057.000
Účelové prostředky na řešení projektů	MŠMT	293 000	4.473.000
Příspěvky na spoluřešení projektů	Příjemci státní dotace	1 505 000	1.144.000
Příspěvky a dotace v hlavní činnosti		25 464 000	29.674.000
Dotace na projekt Genofondy-Sbirka mikroorganismů	MZe	640 000	640.000
Dotace na projekt Po Zdrav	-	180 173	0
Dotace v Další činnosti		820 173	640.000
Příspěvky a dotace v Hlavní a Další činnosti		26 284 173	30.314.000
Převod z FÚUP do účelových prostředků	-	0	350.500
Převod z účelově určených prostředků do FÚUP	-	17 000	- 76.000
Účet 691 – příspěvky a dotace celkem		26 301 173	30.588.500
Investiční dotace pro VZ (institucionální)	Mze	0	0
Dotace neinvestiční a investiční celkem	Od všech poskytovatelů	26 301 173	30.314.000
Z toho: dotace neinvestiční a investiční	MZe	23 666 000	24.057.000

#### 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. Doplnující 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		0	21 197 300	21.197.300
Drahé kovy	399 868	399.868		0	399 868	399.868
Stavby	84 690 304	84.656.080	25620856	24.099.379	59 069 448	60.556.701
Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	70 670 849	67.840.265	63487798	60.927.761	7 183 051	6.912.504
Dopravní prostředky	1 622 545	1.955.655	1448020	1.691.682	174 525	263.973
Prototypy výzkumu	1 346 310	1.346.310	1346310	1.346.310	0	0
Drobný DHM	1 911 482	1.984.664	1911482	1.984.664	0	0
Nedokončený DHM	1 217 118	0		0	1 217 118	0
Součet DHM	183 055 776	179.380.142	93 814 466	90.049.796	89 241 310	89.330.346

#### 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	1 586 134	1 511 134	1 397 090	1 217 242	189 044	293 892
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	493 053	512 993	493 053	512 993	0	0
Nedokončený DNM	0	0	0	0	0	0
Součet DNM	3 949 187	3 894 127	3 760 143	3 600 235	189 044	293 892

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	4 898 949	Ev. DRHM 3001-40000 Kč	4.648.804
Ev DRHM do 3000 Kč	2 689 228	Ev DRHM do 3000 Kč	2.713.090
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	313.740
Ev. DRNM do 7000 Kč	412 120	Ev. DRNM do 7000 Kč	370.656
Ev. DRNM-SF 3001-40000 Kč	9 454	Ev. DRNM-SF 3001-40000 Kč	9.454
Celkem	8 333 764	Celkem	8.059.337

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

Způsob rozdělení zisku od počátku existence VÚPP, v. v. i. jako veřejné výzkumné instituce byl následující.

VÚPP, v. v. i. převzal při transformaci ve svém převedeném jmění ztrátu z minulých let ve výši 3 770 000,-- Kč, kterou by měl uhrazovat jednak z dosaženého zisku za rok 2007 a dalších let a případně i z prostředků rezervního fondu.

Za rok 2007 byl dosažen zisk ve výši 2 206 210,77 Kč a z něho povinných 5 % bylo převedeno v r. 2008 do rezervního fondu, tedy 110 311,-- Kč a rozdíl mezi ziskem a tímto převodem ve výši 2 095 899,77 byl použit ke snížení ztrát z minulých let, ta se snížila na mínus 1 674 196,26 Kč. V roce 2008 byl vytvořen zisk 443 026,47 Kč a tak následný rok bylo převedeno 5 %, tedy částka 22 151,-- Kč a zbývající část ve výši 420 875,47 Kč byla zaúčtována proti ztrátě z minulých období, která tak byla snížena na – 1 253 320,79 Kč.

V roce 2009 byl dosažen zisk ve výši 300 310,73 Kč, z toho bylo 5 %, tedy částka 15 015,54 Kč převedena ve prospěch rezervního fondu. Zbývající část 285 295,19 Kč byla zúčtována proti ztrátě z minulých období na konečných – 968 025,60 Kč.

Za rok 2010 byl vykázán kladný hospodářský výsledek ve výši 200 743,79 Kč. O rozdělení části zisku ve prospěch rezervního fondu nebylo v rámci zasedání dozorčí rady rozhodnuto.

Za rok 2011 byl vykázán kladný hospodářský výsledek ve výši 52 841,14 Kč. Jelikož v daňovém přiznání je vykázána daňová ztráta, nebyla na straně VÚPP, v. v. i. povinnost odvodu daně z příjmu a čistý zisk byl na základě DR převeden do Rezervního Fondu v plné výši.

V roce 2012 byla vykázána ztráta ve výši 3 912 396,57. V průběhu roku 2012 se nepodařilo naplnit FRIM a tak bylo do hospodářského výsledku v roce 2012 zaúčtováno vyrovnání nekrytých zdrojů FRIM ve výši -2 442 040,10 Kč. Výslednou ztrátu ve výši 1 470 356,47 Kč navrhuje VÚPP, v.v.i. uhradit z rezervního fondu

#### 4.2. Vlastní jmění

Vývoj vlastního jmění v roce 2012 dokumentuje následující tabulka

Název účtu	synt. účet	anal. účet	stav k 1. 1. 2012	stav k 31. 12. 2012
Vlastní jmění	901		-90 007 576,03	-88 621 490,03
Tvorba Fondu DM a odpisy	901	1	-89 577 576,03	-88 191 490,03
Oběžná aktiva	901	3	-430 000,00	-430 000,00
SOCIÁLNÍ FOND 107-	911		-538 970,59	-327 668,13
FOND REZERVNÍ 123-	912		-8 833 727,74	-8 886 568,88
FOND REPRODUKCE MAJ.	913		-7 609 324,07	-5 118 335,97
FOND ÚČEL. PROSTR. 190-	914		-115 500,00	-98 500,00

#### 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	52 593		56 594	
31-60	23 668		19 015	
61-90	20 510		12 746	
91-180	45 507		33 951	
181 a více	296 181		306 898	
Mezisoučet	438 459		429 204	
Do splatnosti	557 959		1 008 732	
Celkem součet 311 - odběratelé	<b>996 418</b>		<b>1 437 936</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 neneviduje závazky po lhůtě splatnosti.  
(údaje v Kč)

Počet dnů	Sledované období		Minulé období	
	Z obchodního styku	Ostatní	Z obchodního styku	Ostatní
do 30	956 392	0	381 389	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	Zahranicí	Celkem	Tuzemsko	Zahranicí
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	4 752 084	3 604 215	1 147 869	5 364 373	3 997 554	1 366 820
Čerpání rezerv	0	0	0	0	0	0
Ostatní výnosy	2 976 721	2 976 721	0	2 511 272	2 511 272	0
Tržby za prodej DM a materiálu	50 200	50 200	0	0	0	0
Dotace	26 301 173	26 301 173	0	30 588 500	30 588 500	0
<b>Výnosy celkem</b>	<b>34 080 178</b>	<b>32 932 309</b>	<b>1 147 869</b>	<b>38 464 145</b>	<b>37 262 388</b>	<b>1 366 820</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	35 550 534	Účtová třída 5	38 411 303
Nekryté zdroje fondu	2 442 040	Nekryté zdroje fondu	-
Náklady upravené	37 992 574	Náklady upravené	38 411 303
Náklady za pronájmy	-1 421 730	Náklady za pronájmy	-2 119 361
Náklady na VaV	36 570 844	Náklady na VaV	36 291 942

### 9. Údaje o přeměnách

V roce 2012 nedošlo ve VÚPP, v. v. i. k organizačním, ani personálním ve složení orgánů instituce, vyjma personálních změn v Radě instituce a Dozorčí radě instituce popsaných v Obecných údajích v bodě 1.

<p>Sestaveno dne: 30. 3. 2013</p>  <p>VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA, v.v.i. (2) Radová 7, 102 31 Praha 10</p>	<p>Sestavil: Ing. Václav Diviš ekonomický úsek</p> 	<p>Podpis statutárního zástupce: Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc. ředitelka instituce</p> 
---	--	--

## Cash flow 201212 - 201200

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Označení	Text	Číslo	Částka
	201212 201200		
P.	Stav peněžních prostředků na zač. roku	1	18 234
Z.	Účetní a hosp. výsledek před zdaněním	2	-1 470
A1.	Úpravy o nepeněžní operace	3	4 737
A1.1	Odpisy stál.aktiv,pohled.,opr.pol k nab.maj.	4	4 675
A1.2	Změna oprav.pol,rezerv,přech.úctů a čas.rozli	5	67
A1.3	Zisk/ztráta z prodeje dl.m-a ocen.rozd.kapit.úč.	6	0
A1.4	Výnosy z divid.a podilu kromě IF a inv.spol.	7	0
A1.5	Vyúčt.nákl.a výnos.úroky s výjimkou kapit.úroků	8	-4
A*.	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zm.prac.kapit	9	3 267
A2.	Změna potřeby pracovního kapitálu	10	1 145
A2.1	Změna stavu pohledávek z provoz.činnosti	11	645
A2.2	Změna stavu krátkodobých závazků z provoz.čin	12	499
A2.3	Změna stavu zásob	13	1
A.**	Čistý peněžní tok z provoz.čin.před zdaň.a mim.p	14	4 412
A3.	Výdaje z plateb úroků s výjimkou invest. spol.	15	0
A4.	Přijaté úroky s výjimkou kapit. úroků	16	4
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	4 416
B1.	Výdaje spojené s pořízením stálých aktiv	20	-4 481
B2.	Příjmy z prodeje stálých aktiv	21	0
B3.	Půjčky a úvěry spřízněným osobám	22	0
B.***	Čistý peněžní tok vztahující se k invest činn.	23	-4 481
C.1.	Zmena stavu dlouhodobých závazků	24	0
C.2.	Dopady změn kapitálu na peněžní prostředky	25	-4 105
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	-4 105
C.2.6	Vyplacené dividendy a podily vč.srážk.dane	31	0
C.3.	Přijaté dividendy a podily	32	0
C.***	Čistý peněžní tok vztahující se k fin.činnosti	33	-4 105
F.	Čisté zvýšení ,resp. snížení pen.prostředku	34	-4 170
R.	Stav peněž.prostředků a peněž.ekviv.ke konci obd.	35	14 064
X.	Stav pen.prostř z rozvahy	36	14 064



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

201212

*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:*

*7.5.2013*  
.....

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

*[Handwritten signature]*  
.....

*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 2012

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 7/1285, 102 31 Praha 10

IČO: 00027022

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

U tvrže 38, 100 00 Praha 10

DIČ: CZ27377663

tel.: 274 779 973, 274 784 816

e-mail: info@pkm-audit.cz

*Zpráva nezávislého auditora o ověření  
výroční zprávy k 31. 12. 2012*

*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. 2012 do 31. 12. 2012

Ověřili jsme soulad výroční zprávy veřejné výzkumné instituce Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. k 31. 12. 2012 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.

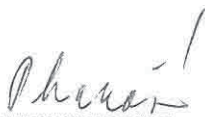
Ověření jsme provedli v souladu s Mezinárodními auditorskými standardy a souvisejícími aplikačními doložkami Komory auditorů České republiky. Tyto standardy vyžadují, aby auditor naplánoval a provedl ověření tak, aby získal přiměřenou jistotu, že informace obsažené ve výroční zprávě, které popisují skutečnosti, 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. 2012 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 31.5. 2013



**PKM Audit & Tax s.r.o.**  
U tvrze 38, 100 00 Praha 10  
DIČ: CZ27377563  
tel.: 274 779 973, 274 784 816  
e-mail: info@pkm-audit.cz

*Údaje o zpracovateli auditorské zprávy:*

*Zpracovala: Ing. Václava Pekařová, oprávnění KA ČR 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: 31. 5. 2013.*

*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.*