



PREDNÁŠAJÚCI

POZVÁNKA



ING. MARTINA GONDEKOVÁ, PHD.
NPPC NITRA

vedecko – výskumný pracovník v oblasti kvality mäsa



PROF. MVDR. SLAVOMÍR MARCINČÁK, PHD.
UVLF KOŠICE

odborník na hygienu, technológie a zdravotnú bezpečnosť potravín



ING. IVAN PAVLÍK, PHD.
NPPC NITRA

vedecko – výskumný pracovník v oblasti genetiky, šľachtenia, bonitácie hospodárskych zvierat



ING. MARIÁN DEDÍK
METRO CASH & CARRY SR

obchodný špecialista na mäso



ING. BLAŽEJ BODNÁR
HYZA TOPOĽČANY

výrobný riaditeľ, odborník na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov

Národné poľnohospodárske a potravinárske
centrum –

Odbor živočíšnej výroby

Vás v rámci 42. ročníka Medzinárodného filmového
festivalu **AGROFILM 2026** srdečne pozýva na

ODBORNÝ SEMINÁR

„Mäso medzi vedou,
technológiou a tanierom“

22. september 2026

09:30 – 14:00



KREATÍVNE CENTRUM NITRA (KCN)

BÝVALÉ KASÁRNE POD ZOBOROM, NITRA



Seminár prinesie pohľad popredných odborníkov z oblasti výskumu, živočíšnej výroby, veterinárnej medicíny, potravinárstva a obchodnej praxe na aktuálne otázky kvality mäsa, bezpečnosti potravín a budúcnosti mäsového sektora:

Aktuálne trendy vo výskume kvality mäsa

Genetika, výživa a ich vplyv na kvalitu živočíšnych produktov

Welfare zvierat, stres a biologické faktory ovplyvňujúce kvalitu mäsa

Moderné technológie spracovania, kontrola kvality a výsledovateľnosť v praxi

Očakávania spotrebiteľov, dôvera v slovenské mäso a trendy trhu

Panelová diskusia: Kto dnes rozhoduje o kvalite mäsa – a kto ju bude určovať zajtra?

MODERÁTOR: TOMÁŠ RÁBEK

09:30 – 10:15	Registrácia účastníkov	registrácia
10:30 – 10:50	Otvorenie Agrofilmu a príhovory	otvorenie
11:00	Začiatok odborného seminára	
11:00 – 12:00	Faktory, ktoré formujú kvalitu mäsa	BLOK 1
11:00 – 11:20	Výskum v oblasti kvality mäsa – kam smeruje veda? <i>Martina Gondeková, NPPC Nitra</i>	
11:20 – 11:40	Genetika ako základ kvality mäsa <i>Ivan Pavlík, NPPC Nitra</i>	
11:40 – 12:00	Zdravie zvierat, výživa a ich vplyv na kvalitu a bezpečnosť mäsa <i>Slavomír Marcinčák, UVLF Košice</i>	
12:00 – 12:20	Coffee break a networking	prestávka
12:20 – 13:00	Technológie, riadenie kvality a trh	BLOK 2
12:20 – 12:40	Technológie a riadenie kvality mäsa v praxi <i>Blažej Bodnár, Hyza</i>	
12:40 – 13:00	Kvalita mäsa z pohľadu trhu a spotrebiteľa <i>Marián Dedík, METRO Cash & Carry SR</i>	
13:00 – 14:00	Spoločná panelová diskusia	diskusia
14:00	Obed	obed

Registrujte sa a buďte súčasťou diskusie o budúcnosti produkcie mäsa.
Registácia zdarma do 31.08.2026.
<https://lnk.sk/cuo45>