

Kód ITMS: 26240120013

DODATOK Č. 4 K ZMLUVE O POSKYTNUTÍ NENÁVRATNÉHO FINANČNÉHO PRÍSPEVKU

uzatvorený v zmysle § 269 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov, v zmysle § 20 ods. 2 zákona č. 523/2004 Z. z. o rozpočtových pravidlách verejnej správy a o zmene a doplnení niektorých zákonov a v zmysle zákona č. 528/2008 o pomoci a podpore poskytovanej z fondov Európskeho spoločenstva

ČÍSLO ZMLUVY: 011/2009/4.1/OPVaV

Tento Dodatok k Zmluve o poskytnutí nenávratného finančného príspevku, registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D04** (ďalej len „Dodatok“) je uzatvorený v zmysle článku 8 bod 1 VZP medzi zmluvnými stranami:

Poskytovateľ

názov : Ministerstvo školstva Slovenskej republiky
sídlo : Stromová 1, 813 30 Bratislava
Slovenská republika
IČO : 00164381
DIČ : 2020798725
konajúci : prof. Ing. Ján Mikolaj, CSc.

v zastúpení¹

názov : Agentúra Ministerstva školstva SR pre štrukturálne fondy EÚ
sídlo : Hanulova 5/B, 841 01 Bratislava
IČO : 31819494
DIČ : 2022295539
konajúci : Ing. Alexandra Drgová
na základe splnomocnenia zo dňa 13.12. 2007
(ďalej len „Poskytovateľ“)

Prijímateľ

názov : Výskumný ústav potravinársky
sídlo : Priemyselná 4, 824 75 Bratislava- Ružinov

¹ Vyplní sa v prípade, ak zmluvu uzatvára sprostredkovateľský orgán pri riadiacom orgáne, ktorý koná v mene riadiaceho orgánu

zapísaný v : Registri organizácií Štatistického úradu
konajúci : prof. Ing. Peter Šimko, DrSc.
IČO : 00167240
DIČ : 2020857113

banka :
číslo účtu (vrátane predčísčia) a kód banky

zálohové platby:² a)

b)

predfinancovanie:³ a)

b)

refundácia:⁴ a)

(ďalej len „Prijímateľ“)

(ďalej aj „Zmluvné strany“)

Článok 1

Poskytovateľ a Prijímateľ sa dohodli na zmenách Zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku č. **011/2009/4.1/OPVaV** (ďalej len „Zmluva“), kód ITMS Projektu **26240120013** v znení Dodatku č. 1 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D01**, Dodatku č. 2 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D02** a Dodatku č. 3 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D03**, uvedených v článku 2 tohto Dodatku.

Článok 2

- (1) **V prílohe č. 2 Zmluvy „Predmet podpory NFP“** sa tabuľka „Časový rámec realizácie Projektu“ nahrádza novou tabuľkou „Časový rámec realizácie Projektu“.

Nová tabuľka je prílohou č. 1 k Dodatku č. 4.

Príloha č. 1 k Dodatku č. 4 sa stáva neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

- (2) **Príloha č. 5 Zmluvy „Prehľad aktivít projektu“** sa nahrádza novou prílohou „Prehľad aktivít projektu“.

Nový podrobný popis aktivít projektu je prílohou č. 2 k Dodatku č. 4.

Príloha č. 2 k Dodatku č. 4 sa stáva neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

² Ak sa nehodí, prečiarknite

³ Ak sa nehodí, prečiarknite

⁴ Ak sa nehodí, prečiarknite

Článok 3

- (1) Pre účely tohto Dodatku sa všeobecné zmluvné podmienky označujú ako „VZP“, Zmluva o poskytnutí NFP bez VZP a ostatných príloh sa označuje ako „Zmluva o poskytnutí NFP“ a zmluva o poskytnutí NFP, VZP a ostatné prílohy sa označuje ako „Zmluva“.
- (2) Tento Dodatok je vyhotovený v 4 rovnopisoch, pričom po podpise Dodatku dostane Prijímateľ 1 rovnopis a 3 rovnopisy dostane Poskytovateľ. V prípade sporu medzi zmluvnými stranami sa bude postupovať podľa rovnopisu tohto Dodatku uloženého u Poskytovateľa.
- (3) Zmluvné strany vyhlasujú, že si text tohto Dodatku riadne a dôsledne prečítali, jeho obsahu a právnym účinkom z neho vyplývajúcich porozumeli. Ich zmluvné prejavy sú dostatočne jasné, určité a zrozumiteľné, vyjadrujúce ich slobodnú a vážnu vôľu. Podpisujúce osoby sú oprávnené k podpisu tohto Dodatku a na znak súhlasu ho podpísali.
- (4) Tento Dodatok nadobúda platnosť a účinnosť dňom podpisu oboma zmluvnými stranami. Ak tento Dodatok bude podpísaný v rôznych dňoch, Dodatok nadobúda platnosť a účinnosť dňom, počas ktorého bol pripojený posledný podpis.
- (5) Tento Dodatok sa stáva neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

Za Poskytovateľa v Bratislave, dňa: 5. 1. 2010

AGENTÚRA
Ministerstva školstva Slovenskej
republiky
PRE ŠTRUKTURÁLNE FONDY EÚ
Hanulova 5/B, 841 01 Bratislava
-10-

Podpis:

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu⁵ Poskytovateľa

Ing. Alexandra Drgová

Za Prijímateľa v Bratislave, dňa: 30. 12. 2009

Podpis:.....

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu⁶ Prijímateľa

prof. Ing. Peter Šimko, DrSc.

Výskumný ústav potravinársky
Priemyselná ul.č.4
Box 25
824 75 Bratislava 26
0

Prílohy:

Príloha č.1: Časový rámec realizácie Projektu

Príloha č.2: Prehľad aktivít projektu

⁵ Ak sa nehodí, prečiarknite

⁶ Ak sa nehodí, prečiarknite

Príloha č.1: Časový rámec realizácie Projektu

6. Časový rámec realizácie Projektu

Názov aktivity	Začiatok realizácie aktivity (MM/RRRR)	Ukončenie realizácie aktivity (MM/RRRR)
Hlavné aktivity (max. 100 znakov pre každú aktivitu)		
1.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom ASE	01/2010	06/2010
1.2 Vybavenie chromatografického laboratória rotačným vákuovým koncentrátorom	05/2009	12/2009
1.3 Vybavenie laboratória prístrojom na meranie aktivity vody – AW meter	05/2009	12/2009
2.1 Vybavenie laboratória vákuovou odparkou s reguláciou tlaku	01/2010	06/2010
2.2 Vybavenie laboratória analytickými váhami	01/2010	06/2010
2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou	05/2009	12/2009
2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom	01/2010	06/2010
2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou	01/2010	06/2010
2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny	01/2010	06/2010
3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR	05/2009	12/2009
3.2 Vybavenie laboratória lyofilizátorom	01/2010	06/2010
4.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom GC/MS/MS	05/2009	06/2010
4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source	05/2009	12/2009
4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom	01/2010	06/2010
4.4 Vybavenie laboratória moderným výskumným mikroskopom s vyhodnocovacím zariadením a softvérom	01/2010	06/2010

Podporné aktivity		
Riadenie projektu	05/2009	12/2010
Publicita a informovanosť	05/2009	12/2010

Príloha č.2: Prehľad aktivít projektu

PREHLAD AKTIVÍT PROJEKTU

Harmonogram realizácie projektu		
Číslo a Názov aktivity	Začiatok realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	Ukončenie realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)
1.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom ASE	I./2010	II./2010
1.2 Vybavenie chromatografického laboratória rotačným vákuovým koncentrátorom	II./2009	IV./2009
1.3 Vybavenie laboratória prístrojom na meranie aktivity vody – AW meter	II./2009	IV./2009
2.1 Vybavenie laboratória vákuovou odparkou s reguláciou tlaku	I./2010	II./2010
2.2 Vybavenie laboratória analytickými váhami	I./2010	II./2010
2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou	II./2009	IV./2009
2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom	I./2010	II./2010
2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou	I./2010	II./2010
2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny	I./2010	II./2010
3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR	II./2009	IV./2009
3.2 Vybavenie laboratória lyofilizátorom	I./2010	II./2010
4.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom GC/MS/MS	II./2009	II./2010
4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source	II./2009	IV./2009
4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom	I./2010	II./2010
4.4 Vybavenie laboratória	I./2010	II./2010

moderným výskumným mikroskopom s vyhodnocovacím zariadením a softvérom		
--	--	--

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 1.1</i> Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom ASE
Cieľ aktivity	Izolácia kontaminantov z potravinových matríc .
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k izolácii kontaminantov (akrylamid, oxidované produkty polyaromatických uhľovodíkov a pod.). Získané eluáty budú slúžiť na následné analytické stanovenie. Zariadenie prispeje k zníženiu koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým umožní zvýšiť potravinovú bezpečnosť.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná následná kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov, ktorá nie je možná s využitím súčasnej techniky. Zariadenie umožňuje skrátiť čas extrakcie kontaminantov zo vzorky a asi o 90% znižuje spotrebu extrakčného činidla. Medzníkmi v rámci realizácie aktivity bude určenie podmienok extrakcie izolovaných kontaminantov z potravinových matríc a ich následné stanovenie. Bude analyzovaná účinnosť úpravy technologických postupov, ktoré povedú k znižovaniu ich koncentrácie v potravinách. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 1.2</i> Vybavenie chromatografického laboratória rotačným vákuovým koncentrátorom
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – IV./2009
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť na efektívnu prípravu vzoriek pred analýzou na prítomnosť chemických kontaminantov v potravinách. Ďalej umožní šetrný spôsob vysušenia a uskladnenie potravinových vzoriek. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Daná aktivita vedie k obstaraniu prístrojov na modernizáciu laboratória chémie a analýzy potravín. Pomocou tejto aktivity bude možná efektívna príprava vzoriek pre následnú kvalitatívnu a kvantitatívnu analýzu. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 1.3</i> Vybavenie laboratória prístrojom na meranie aktivity vody – AW meter
Cieľ aktivity	Určenie aktivity vody viazanej v potravinových matriciach.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – IV./2009
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k analýze vody viazanej v potravinových matriciach. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad k zníženiu koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispieť k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možné určenie vplyvu vody k vzniku kontaminantov v dôsledku Maillardových reakcií. Zariadenie prispeje k objasneniu funkcie vody viazanej rôznym spôsobom v potravinových matriciach na proces vzniku kontaminantov. Medzníkmi v rámci realizácie aktivity bude určenie vplyvu rôznych foriem vody na chemizmus Maillardových reakcií. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.1</i> Vybavenie laboratória vákuovou odparkou s reguláciou tlaku
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť na efektívnu prípravu vzoriek pred analýzou chemických kontaminantov v potravinách. Ďalej umožní šetrný spôsob zakoncentrácia prchavých zložiek. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Daná aktivita vedie k obstaraniu prístrojov na modernizáciu laboratória chémie a analýzy potravín. Pomocou tejto aktivity bude možná efektívna príprava vzoriek pre následnú kvalitatívnu a kvantitatívnu analýzu kontaminantov v potravinách, ktorá povedie k znižovaniu ich koncentrácie. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.2</i> Vybavenie laboratória analytickými váhami
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza aromatických a polyaromatických kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie	I./2010 – II./2010

aktivity (štvrt'rok/rok)	
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť ako náhrada dožívajúcich analytických váh, ktoré sú bezpodmienečne nutné v procese analýzy potravín.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou</i>
Cieľ aktivity	Modelovanie vzniku kontaminantov pri tepelnom opracovaní potravín.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – IV./2009
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k štúdiu vzniku kontaminantov pri definovaných podmienkach ohrevu v dôsledku Maillardových reakcií. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispejú k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možné modelovanie vzniku kontaminantov pri presne vedenom teplotnom procese. Bude slúžiť k určeniu kinetiky vzniku kontaminantov. Aktivita bude mať priamy vplyv na minimalizáciu kontaminantov v potravinách pri tepelnom opracovaní potravín.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom</i>
Cieľ aktivity	Modelovanie vzniku kontaminantov pri tepelnom opracovaní potravín a príprava vzoriek na analýzu.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k štúdiu enzymatických reakcií, ktoré umožňujú významné zníženie niektorých toxických kontaminantov v potravinách. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na úpravu technologických podmienok tepelného opracovania potravín s cieľom minimalizácie obsahu kontaminantov a tým i k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Výsledkom aktivity bude zníženie obsahu toxického akrylamidu v potravinách, ktorý vzniká pri tepelnom opracovaní potravín v škrobovej matici. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou</i>
Cieľ aktivity	Určenie tepelnej stability potravín.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k uskladneniu potravín pri definovaných tepelných podmienkach s cieľom určenia ich tepelnej stability a vplyvu teploty a času na vznik toxických kontaminantov. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispejú k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou efektívneho výberu na základe cenových ponúk. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná definovať podmienky pre určenie tepelnej stability potravín. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny</i>
Cieľ aktivity	Stanovenie vlhkosti/sušiny potravinových materiálov.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť určeniu množstva vody, resp. sušiny v potravinovej matrici. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispejú k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možné posúdenie vplyvu vody na priebeh Maillardových reakcií. Bude analyzovaná účinnosť úpravy technologických postupov, ktoré povedú k znižovaniu ich koncentrácie v potravinách. Aktivita bude mať priamy vplyv na ďalšie aktivity v rámci znižovania iných kontaminantov v potravinách.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR</i>
Cieľ aktivity	Antioxidačná aktivita a trichromatická analýza, autenticita potravín.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – IV./2009
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k analýze antioxidantov a trichromatickej analýze potravín a pri určovaní autenticity potravín. Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispejú k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti. Veľmi významná je možnosť kontroly vystopovateľnosti (traceability)

	pôvodu potravín. Vďaka
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín, a k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi. Tým sa vytvoria vhodné predpoklady pre pozitívne ovplyvnenie zdravia obyvateľstva SR.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná analýza antioxidantov v potravinách. Mimoriadne významná je možnosť určenia pôvodu potravín. Medzníkmi v rámci realizácie aktivity bude určenie antioxidačných vlastností sledovaných potravín, sledovanie senzorky predmetných potravín a miesta pôvodu. Aktivita bude mať priamy vplyv na sledovanie zdravotnej nezávadnosti radiačne ošetrovaných potravín.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	Aktivita č. 3.2 Vybavenie laboratória lyofilizátorom
Cieľ aktivity	Uchovávanie, sušenie, zmrazovanie a lyofilizácia potravinových vzoriek
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť na šetrné zmrazovanie, uskladnenie a prípravu vzoriek pred analýzou vymrazovaním nerozpustných zložiek.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi.
Výstupy (výsledky) aktivity	Realizáciou aktivity sa získa zariadenie určené na šetrné zmrazovanie, uskladnenie a prípravu vzoriek pred analýzou vymrazovaním nerozpustných zložiek.

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	Aktivita č. 4.1 Vybavenie chromatografického laboratória systémom GC/MS/MS
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k analýze kontaminantov (akrylamid, oxidované produkty polyaromatických uhľovodíkov a pod.). Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispieť k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi. Tým sa vytvoria vhodné predpoklady pre efektívnejšiu medzinárodnú spoluprácu.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov, ktorá nie je možná s využitím súčasnej techniky. Medzníkmi v rámci realizácie aktivity bude určenie separačných a hmotnostnospektrometrických charakteristík sledovaných kontaminantov a ich následné stanovenie. Bude analyzovaná účinnosť úpravy technologických postupov, ktoré povedú

	znižovania ich koncentrácie v potravinách. Aktivita bude mať priamy vplyv na kontrolu potravinovej bezpečnosti pre potreby Európskeho úradu pre kontrolu potravín (EFSA) ako i pre kontrolné orgány štátnej správy SR (ŠVPU).
--	---

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source</i>
Cieľ aktivity	Doplnenie vybavenia laboratórií oddelenia chémie a analýzy potravín pre systém HPLC/MS/MS. Kvalitatívna a kvantitatívna analýza aromatických a polyaromatických kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	II./2009 – IV./2009
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k analýze kontaminantov (oxidované produkty polyaromatických uhl'ovodíkov, kontaminanty na báze arómátov a pod.). Získané výsledky budú slúžiť ako podklad na zníženie koncentrácie kontaminantov v potravinách a tým prispejú k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou priameho zadania. Zariadenie je doplnkom pre už zakúpený prístroj HPLC/MS/MS a nie je ho možné zakúpiť od iného dodávateľa. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi. Vďaka tejto špičkovej technike sa vytvoria vhodné podmienky pre spoluprácu na medzinárodnej úrovni.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možná kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov na báze arómátov, ktorá nie je možná s využitím súčasnej techniky. Medzníkmi v rámci realizácie aktivity bude určenie separačných postupov pre sledovaných kontaminantov metódou HPLC/MS/MS. Bude analyzovaná účinnosť úpravy technologických postupov, ktoré povedú k znižovaniu ich koncentrácie v potravinách. Aktivita bude mať priamy vplyv na kontrolu potravinovej bezpečnosti pre potreby Európskeho úradu pre kontrolu potravín (EFSA) ako i pre kontrolné orgány štátnej správy SR (ŠVPU).

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	<i>Aktivita č. 4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom</i>
Cieľ aktivity	Kvalitatívna analýza potravinových vzoriek
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť na stanovenie farebného profilu analyzovaných potravinových vzoriek za účelom určenia korelácie prítomnosti chemických kontaminantov v tepelne opracovaných potravinách na základe ich farebnosti.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa bude realizovať formou verejnej súťaže. Aktivita prispeje k zvýšeniu kvality potravín ako i k zlepšeniu hodnotenia ich senzorických vlastností. Zároveň prispeje k zvýšeniu odbornej úrovne vo vzdelávacej praxi a rozšíri možnosti medzinárodnej spolupráce v dabej oblasti.

Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity bude možné určiť vizuálnu koreláciu medzi stupňom tepelného spracovania potravín daným jeho farebným profilom a obsahom kontaminantov v takto upravených potravinách, čo bude mať dosah na zvýšenie bezpečnosti potravinových produktov a dosiahnutie medzinárodnej porovnateľnosti aplikovaných metód.
-----------------------------	--

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	Aktivita č. 4.4 Vybavenie laboratória moderným výskumným mikroskopom s vyhodnocovacím zariadením a softvérom
Cieľ aktivity	Zabezpečenie moderných mikroskopických metód pre analýzu potravín
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – II./2010
Opis aktivity	Po obstaraní bude zariadenie slúžiť na detekciu prítomnosti mikroorganizmov produkujúcich mykotoxíny.
Metodológia aktivity	Obstaranie zariadenia sa uskutoční formou verejnej súťaže.
Výstupy (výsledky) aktivity	Pomocou tejto aktivity sa umožní použitie moderných mikroskopických metód pre analýzu kontaminantov v potravinách.