

Mary

konajúci : Ing. Marcel Rosina
 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**, Dodatku č. 3 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D03**, Dodatku č. 4 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D04** a Dodatku č. 5 – registračné číslo Dodatku **011/2009/4.1/OPVaV/D05**, 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. 6.

Príloha č. 1 k Dodatku č. 6 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. 6.

Príloha č. 2 k Dodatku č. 6 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 dňom podpisu oboma zmluvnými stranami. Ak tento Dodatok bude podpísaný v rôznych dňoch, Dodatok nadobúda platnosť dňom, počas ktorého bol pripojený posledný podpis. Dodatok nadobúda účinnosť dňom doručenia prijatého návrhu na uzavretie Dodatku k zmluve o poskytnutí NFP Poskytovateľovi.
- (5) Tento Dodatok sa stáva neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

Za Poskytovateľa v Bratislave, dňa: 30.6.2010

AGENTÚRA
Ministerstva školstva Slovenskej
republiky
PRE ŠTRUKTURÁLNE FONDY EÚ
Henulova 5/B, 841 01 Bratislava
-8-

Podpis:

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu⁵ Poskytovateľa

Ing. Alexandra Drgová

Za Prijímateľa v Bratislave, dňa: 6.7.2010

Výskumný ústav potravinársky
Priemyselná ul.č.4
Box 25
824 75 Bratislava 26
1

Podpis:.....

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu⁶ Prijímateľa

Ing. Marcel Rosina

⁵ Ak sa nehodí, prečiarknite

⁶ Ak sa nehodí, prečiarknite

Prílohy:

Príloha č.1: Časový rámec realizácie Projektu

Príloha č.2: Prehľad aktivít projektu

Príloha č. 1: Časový rámec realizácie Projektu

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	09/2010
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	12/2010
2.2 Vybavenie laboratória analytickými váhami	01/2010	12/2010
2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou	05/2009	12/2009
2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom	01/2010	12/2010
2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou	01/2010	12/2010
2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny	01/2010	12/2010
3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR	05/2009	12/2009
3.2 Vybavenie laboratória lyofilizátorom	01/2010	12/2010
4.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom GC/MS/MS	05/2009	09/2010
4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source	05/2009	12/2009
4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom	01/2010	09/2010
4.4 Vybavenie laboratória moderným výskumným mikroskopom s vyhodnocovacím zariadením a softvérom	01/2010	12/2010

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

Príloha č.2: Prehľad aktivít projektu

PREHEAD 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	III./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	IV./2010
2.2 Vybavenie laboratória analytickými váhami	I./2010	IV./2010
2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou	II./2009	IV./2009
2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom	I./2010	IV./2010
2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou	I./2010	IV./2010
2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny	I./2010	IV./2010
3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR	II./2009	IV./2009
3.2 Vybavenie laboratória lyofilizátorom	I./2010	IV./2010
4.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom GC/MS/MS	II./2009	III./2010
4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source	II./2009	IV./2009
4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom	I./2010	III./2010
4.4 Vybavenie laboratória	I./2010	IV./2010

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

Podrobný opis aktivity	
Číslo a Názov aktivity	Aktivita č. 1.1 Prístrojové vybavenie chromatografického laboratória systémom ASE
Cieľ aktivity	Izolácia kontaminantov z potravinových matric .
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – III./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 matric 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	Aktivita č. 1.2 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	Aktivita č. 1.3 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	Aktivita č. 2.1 Vybavenie laboratória vákuovou odparkou s reguláciou tlaku
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – IV./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť na efektívnu prípravu vzoriek pred analýzou chemických kontaminantov v potravinách. Ďalej umožní šetrný spôsob zakonzervovania 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	Aktivita č. 2.2 Vybavenie laboratória analytickými váhami
Cieľ aktivity	Kvalitatívna a kvantitatívna analýza aromatických a polyaromatických kontaminantov v potravinách.
Termín realizácie	I./2010 – IV./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	Aktivita č. 2.3 Vybavenie laboratória laboratórnou pecou
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	Aktivita č. 2.4 Vybavenie laboratória obehovým termostatom/kryostatom
Cieľ aktivity	Modelovanie vzniku kontaminantov pri tepelnom opracovaní potravín a príprava vzoriek na analýzu.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – IV./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	Aktivita č. 2.5 Vybavenie laboratória sušiarňou
Cieľ aktivity	Určenie tepelnej stability potravín.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – IV./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	Aktivita č. 2.6 Vybavenie laboratória prístrojom na stanovenie vlhkosti/sušiny
Cieľ aktivity	Stanovenie vlhkosti/sušiny potravinových materiálov.
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – IV./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	Aktivita č. 3.1 Vybavenie laboratória spektrometrie spektrometrom UV/VIS/NIR
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 senzoriky 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 – IV./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 – III./2010
Opis aktivity	Zariadenie bude slúžiť k analýze kontaminantov (akrylamid, oxidované produkty polyaromatických uhl'ovodíkov 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 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 hmotnostnospektorometrických 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	Aktivita č. 4.2 Vybavenie chromatografického laboratória APPI Source
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 arómatov 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 arómatov, 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	Aktivita č. 4.3 Vybavenie laboratória kolorimetrom
Cieľ aktivity	Kvalitatívna analýza potravinových vzoriek
Termín realizácie aktivity (štvrt'rok/rok)	I./2010 – III./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 – IV./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.