

Úspora energie při pečení chleba

16.04.2026 | 13:00 – 16:00

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10

FORMA:
PREZENČNÍ

ONLINE PŘIHLÁŠKA



Připojte se k našemu workshopu. Dozvíte se jaký je aktuální stav projektu QL24010110, zaměřeného na úsporu spotřeby energie při pečení chleba pomocí optimalizace teplotního režimu s využitím numerických modelů, korelací a umělé inteligence. Součástí workshopu bude přednáška o akrylamidu a využití umělé inteligence v potravinářské praxi. Chybět nebude ani praktická ukázka prototypu aplikace a možnost si ji přímo vyzkoušet.

13:00 – 13:05

Přivítání účastníků

Marcela Sluková

13:05 – 13:25

Akrylamid: zdravotní a bezpečnostní souvislosti

Beverly Hradecká

13:25 – 13:55

Představení projektu

Tomáš Moucha, Marcela Sluková

14:25 – 14:55

Umělá inteligence v praxi a význam dat

Magdaléna Hrubá

14:55 – 15:15

Představení a ukázka aplikace

Martin Isoz, Tomáš Hlavatý

15:15 – 15:40

Praktická práce s aplikací

Martin Isoz, Tomáš Hlavatý

15:40 – 16:00

Závěr a prostor pro diskuzi

QL24010110 Úspora spotřeby energie při pečení chleba pomocí optimalizace teplotního režimu s využitím numerických modelů, korelací a umělé inteligence z „Programu na podporu aplikovaného výzkumu na období 2024-2032, ZEMĚ II“



Spolupracují:

SIEMENS

KORNFEIL



WWW.CZPVI.CZ

Nikola Kaderková | +420 602 109 072 | kurzy@czpvi.cz