

Webová 16. mezinárodní konference Polysacharidy

Konference je každoročně zaměřena na metody umožňující určit strukturu polysacharidů, biologické aktivity polysacharidů či inženýrské aspekty produkce polysacharidů a jejich využití jako obnovitelné suroviny. Epidemiologická situace pořadatele dovedla k tomu, aby byla v letošním roce tato tradiční vědecká konference realizována v internetovém prostředí. Technické řešení bylo realizováno společností AMCA, přičemž řídicí centrum bylo umístěno na Novotného lávce v Praze. Oficiálním organizátorem konference Polysaccharides – Glycoscience, konané 5. listopadu 2020, byla Česká společnost chemická (ČSCH) a Ústav sacharidů a cereálií VŠCHT Praha.

Mezinárodní účast byla sice poněkud omezená, přesto se webové konference zúčastnilo téměř 50 účastníků z Bulharska, Česka, Jižní Koreje, Polska, Ruska a Slovenska. Odborné (předem namluvené) prezentace zahrnovaly 10 přednášek a 25 krátkých ústních sdělení (ta nahradila klasické postery). Moderování celé konference se ujal dr. Bleha (VŠCHT Praha). Velmi aktivně se v diskusi po přednáškách „naživo“ angažovala prof. Čopíková i další on-line účastníci. Účastníci obdrželi barevně vytištěný sborník obsahující 129 stran odborného textu.

V první sekci odborného programu nazvanou „Funkční vlastnosti, změny a aplikace polysacharidů I“ byly dvě klíčové přednášky. První z nich na téma výzkumu přírodních heteroglykanů, působících jako cenná imunogenní mimetika účinná pro lidské zdraví, zahájil dr. Georgiev z Bulharské akademie věd z Plovdivu. Druhá přehledová přednáška od prof. Kima z Korejského výzkumného ústavu biologických věd a biotechnologie byla věnována identifikaci exopolysacharidů z kmenu *Lactobacillus* aktivních proti chřipkovému viru. V následující sekci přednáškou zabývající se separací sacharidů a solí s využitím SMB chromatografie oslovil účastníky Ing. Svoboda (VŠCHT Praha).

Za všechna krátká sdělení uvádím např. přednášku Ing. Menšíkové a doc. Šárky (VŠCHT) o nanočásticích oxidovaného škrobu nebo dr. Borczak (Zemědělská univerzita v Krakově) o vlivu vybraného ovoce na stravitelnost škrobu obsaženého v sušenkách z pšeničné mouky.

Děkujeme všem, kteří se přizpůsobili aktuálním možnostem prezentace, sponzorům za podporu naší konference, a především všem organizátorům za realizaci tohoto vědeckého internetového setkání.

Evžen Šárka

Obr. 1. Pohled do sálu, kde se odehrávalo moderování a střih konferenčních příspěvků (foto: Helena Pokorná, ČSCH)

