
Výroční zpráva Ústavu technologie potravin za rok 2014

Brno 2015

OBSAH

1	SEZNAM PRACOVNÍKŮ ÚSTAVU.....	5
2	SEZNAM DOKTORANDŮ.....	6
3	TÉMATA DISERTAČNÍCH PRACÍ.....	7
4	STÁTNÍ DOKTORSKÉ ZKOUŠKY A OBHAJOBY DISERTAČNÍCH PRACÍ VYKONANÉ V ROCE 2014.....	8
5	DIPLOMOVÉ PRÁCE OBHÁJENÉ V ROCE 2014.....	9
6	BAKALÁŘSKÉ PRÁCE OBHÁJENÉ V ROCE 2014.....	11
7	POČTY ŘEŠENÝCH PRACÍ NA PRACOVIŠTI.....	14
8	ŘEŠENÉ PROJEKTY, SMLUVNÍ VÝZKUM A VHČ.....	14
8.1	Projekty.....	14
8.2	Smluvní výzkum.....	16
8.3	VHČ.....	16
9	MOBILITY.....	16
9.1	Mobility pracovníků (žádné).....	16
9.2	Mobility studentů DSP.....	16

10	PUBLIKAČNÍ A DALŠÍ TVŮRČÍ ČINNOST	17
10.1	Původní vědecké práce (Jimp, Jsc, Jneimp, Jrec)	17
10.2	Knihy, kapitoly v knize	19
10.3	Články ve sbornících	19
10.4	Software (R), výzkumné zprávy (V), souhrnné, výzkumné zprávy (Vsouhrn), audiovizuální tvorba (A), uspořádání konference (M), workshopu (W), ostatní výsledky (O)	23
10.5	Populárně vědecké články	23
10.6	Jiné (Abstrakty ve sbornících atd.)	24
11	DALŠÍ AKTIVITY PRACOVNÍKŮ ÚSTAVU	24
11.1	Recenze a posudky	24
11.2	Odborné přednášky, nepublikované přednášky a posterová sdělení	24
12	VÝZNAMNÉ ÚSPĚCHY, OCENĚNÍ, DIPLOMY, UZNÁNÍ	25
13	PŮSOBNÍ ZAMĚSTNANCŮ ÚSTAVU V ODBORNÝCH GRÉMIÍCH, RADÁCH, SPOLEČNOSTECH, SVAZECH APOD.	26
14	DALŠÍ AKTIVITY	28
14.1	Významné aktivity ústavu	28
14.2	Nepedagogické aktivity (kurzy, semináře atd.)	28
15	AKTIVITY REALIZOVANÉ NA ÚČELOVÝCH ZAŘÍZENÍCH UNIVERZITY (ŽÁDNÉ)	29

16	POŘÍZENÍ/OBNOVA PŘÍSTROJOVÉHO VYBAVENÍ NA ÚSTAVU, INVESTICE.....	30
17	PŘEHLED PŘEDMĚTŮ VYUČOVANÝCH ÚSTAVEM V ROCE 2014.....	32
18	TUZEMŠTÍ A ZAHRANIČNÍ ODBORNÍCI VE VÝUCE	35
19	E-LEARNING	37
20	FILMY DO VÝUKY	37
21	VEDENÍ SOČ, PRAXE	38
22	VEDENÍ STÁŽISTŮ.....	38

ÚVODNÍ SLOVO

1 SEZNAM PRACOVNÍKŮ ÚSTAVU

Vedoucí ústavu: prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D
Zástupce vedoucího: Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.

Sekretářka: Dagmar Sixtová

Akademičtí pracovníci: MVDr. Olga Cwíková, Ph.D.
Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
prof. Dr. Ing. Luděk Hřívna
prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D
Ing. Michal Mihok, PhD.
doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Ing. Veronika Rozíková, Ph.D.
Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Ing. Táňa Lužová, Ph.D. (od 2. 10. 2014 mat. dovolená)
Ing. Doubravka Rožnovská, Ph.D. (od 22. 1. 2015 mat. dovolená)
Ing. Hana Šulcerová, Ph.D. (od 22. 5.2013 mat. dovolená)
Ing. Gabriela Zorníková, Ph.D. (od 18. 4 2014 mat. dovolená)

Ostatní pracovníci: Ing. Radka Daňková

Jindřiška Jordánová
Ing. Miroslava Kolářová
Ivana Kučínská
Ladislava Pospíšková
Ivana Randová
Beata Ruprechtová
Ing. Jana Simonová, Ph.D.
Mgr. Ing. Vladimír Sýkora
Ing. Pavla Pospíšková, Ph.D. (od 15. 3.2014 mat. dovolená)
Ing. Lenka Vymlátilová, Ph.D. (od 7. 5.2013 mat. dovolená)

2 SEZNAM DOKTORANDŮ

Interní doktorandi : Ing. Soňa Bogdanovičová
Ing. Yvona Dostálová
Ing. Lukáš Dvořák
Joany Hernandez Kong
Ing. Marie Janečková
Ing. Lenka Machálková
Ing. Barbora Němcová
Ing. Roman Pytel
Ing. Monika Siatková
Ing. Jana Strnková
Ing. Jana Teplá
Ing. Markéta Valová

Externí doktorandi:
MVDr. Pavlíčková Jaroslava

3 TĚMATA DISERTAČNÍCH PRACÍ

Jméno studenta	Název práce, projekt, školitel	Projekt	Školitel
Ing. Radka Daňková	Monitoring esterů kyseliny ftalové v zemědělských půdách	–	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Michal Mihok, Ph.D.	Vliv způsobu skladování na obsah nutričně důležitých složek sterilovaných výrobků pro dětskou výživu	–	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Soňa Bogdanovičová	Ftaláty v masných výrobcích v závislosti na použitém obalu a době skladování	IGA IP 10/2014	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
MVDr. Jaroslava Pavlíčková	Inovace masných výrobků	–	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Monika Siatková	Obsah ftalátů v zemědělské půdě České republiky	–	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Barbora Němcová	Analýza n-3 polynenasycených mastných kyselin ve vybraných živočišných tkáních s ohledem na variabilitu dietárních vstupů	–	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Bc. Ing. Ondřej Škultéty	Vliv n-3 polynenasycených mastných kyselin na expresi vybraných genů řídicích homeostázu krevních lipidů u modelového organismu	–	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Ing. Markéta Valová	Vliv n-3 polynenasycených mastných kyselin na vybrané fyziologické ukazatele u modelového organismu	–	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Ing. Jana Teplá	Využití bioaktivních látek k prodloužení udržitelnosti mléčných výrobků	NAZV KUS QJ1210302	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Ing. Lukáš Dvořák	Využití NIR spektroskopie ke kontrole kvality potravinářských výrobků.	NAZV KUS QJ1230044	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Ing. Roman Pytel	Hodnocení syřitelnosti mléka a jakosti syřeniny	NAZV KUS QJ1230044	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Mgr. Ing. Vladimír Sýkora	Využití spektroskopie ke kontrole kvality potravinářských surovin a výrobků	NAZV KUS QJ1230044	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Ing. Daniela Strnadová	Vliv podmínek zpracování suroviny na průběh výroby a výsledný mlékárenský produkt	–	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Ing. Hana Konečná	Vliv složení a kvality kozího mléka na technologii výroby sýrů.	–	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Ing. Jana Strnková	Vliv doby skladování na vybrané fyzikální vlastnosti vajec	–	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Ing. Yvona Dostálová	Možnosti regulace technologické kvality zrna sladovnického ječmene a jeho využití při výrobě sladu a piva	–	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
Ing. Lenka Machálková	Vliv podmínek skladování a způsobu výroby čokoládových cukrovinek na vznik a vývoj tukového a cukerného výkvětu	–	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
Ing. Marie Janečková	Změny vlastností chleba, pečiva a těstovin po přidavku netradičních surovin	–	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
Ing. Hana Bačíková	Výroba žitného a speciálního chleba a pečiva při uplatnění žitných kvasů	–	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna/ specialista Ing. Šottníková
Joany Hernandez Kong	Testování využití klasických i netradičních pivovarských surovin při výrobě nápojů a pekárenských výrobků.	–	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna /specialista Ing. Gregor

4 STÁTNI DOKTORSKÉ ZKOUŠKY A OBHAJOBY DISERTAČNÍCH PRACÍ VYKONANÉ V ROCE 2014

Program	Jméno studenta	Datum	Abstrakt
Program Chemie a technologie potravin/Obor Vlastnosti zpracování zemědělských materiálů a produktů	Ing. Radka Daňková	19. 6. 2014 SDZ	
Program Chemie a technologie potravin/Obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů	Ing. Veronika Rozíková	19. 6. 2014 obhajoba DisP	Práce hodnotila vliv polynenasycených mastných kyselin (PUFA) v dietě na složení živočišných produktů, resp. na hladinu krevních lipidů u laboratorních potkanů. Přídavek semen šalvěje španělské do krmiva zvýšil obsah PUFA _{n-3} v mase i vejcích. Přídavek lososového oleje do krmiva snížil obsah TAG a celkového cholesterolu v plasmě.
Program Chemie a technologie potravin /Obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů	Ing. Jana Strnková	23. 10. 2014 SDZ	
Program Chemie a technologie potravin /Obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů	Ing. Jana Teplá	23. 10. 2014 SDZ	

Program Chemie a technologie potravin /Obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů	Ing. Lukáš Dvořák	23. 10. 2014 SDZ	
Program Chemie a technologie potravin /Obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů	Mgr. Ing. Vladimír Sýkora	23. 10. 2014 SDZ	

5 DIPLOMOVÉ PRÁCE OBHÁJENÉ V ROCE 2014

Jméno studenta	Vedoucí práce/konzultant	Název práce	Fakulta, obor
Hana Ambrožová	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.	Falšování masných výrobků	AF-N-TP-JZP
Hana Pavlíková	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.	Falšování medu	AF-N-TP-TP
Anežka Vašíčková	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.	Mikrobiologická jakost ryb	AF-N-TP-TP
Lenka Prokopová	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.	Sledování úrovně hygieny a účinnosti sanitace v podniku veřejného stravování	AF-N-TP-TP
Jolana Hrušáková	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Ftaláty v kravském mléce	AF- N-TP-TP
Eva Hábová	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Sledování mikrobiologické jakosti paštik	AF- N-TP-JZP
Natalia Folwarczna	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Sledování sensorické jakosti vybraných komodit	AF- N-TP-JZP
Denisa Knotová	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Možnosti výroby cereálních výrobků z vybraných cereálií	AF -N-TP-EKT
David Němec	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Sledování vybraných parametrů ovlivňujících gushing u sladovnického ječmene	AF- N-TP-TP
David Petráň	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Stanovení koloidní stability u vybraných druhů piv	AF -N-TP-JZP

Markéta Pláteníková	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Validace nutričních parametrů uvedených na obalech vybraných potravin	AF N-TP-EKT
Zbyněk Žiška	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Vliv vybraných preparátů při technologii výroby bílého vína na jeho výslednou kvalitu	AF -N-TP-TP
Anežka Kučerová	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D. /Martínek	Kvalita zrna a pekařských výrobků z vybraných genových zdrojů pšenice s modrým a purpurovým zabarvením	AF- N-TP-TP
Mária Čamajová	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D. /Vavřík	Porovnanie kanditného a pekarského sladového výt'ážku na pekarské vlastnosti múky a ich využitie v pekarských výrobkoch	AF- N-TP-TP
Lenka Pohlodková	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D. /Martínek	Použití sladových výtažků do perníkových těst	AF- N-TP-TP
Markéta Čeganová	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Ovlivnění plazmatické hladiny cholesterolu modelového organismu polynenasycenými mastnými kyselinami n-3	AF- N-TP-EKT
Dagmar Hyblerová	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Vliv PUFA n-3 na expresi genů kódujících proteiny řídící homeostázu cholesterolu	AF -N-TP-EKT
Michaela Sultana	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc./Prof. Ing. Pavel Kalač, CSc.	Vliv tepelných úprav kuřecích jater na změny obsahu biogenních aminů a polyaminů	AF -N-TP-EKT
Simona Křepelová	Ing. Viera Šottníková , Ph.D. /Ing. Hartman, Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.	Vývoj rychlé metody pro stanovení barvy speciálních sladů	N- TP- JZP
Hana Kubečková	Ing. Viera Šottníková, Ph.D. / Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.	Vplyv receptúry na farebnosť a kvalitu cestovin	N- TP- JZP
Eva Vintrlíková	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Hodnocení kvalitativních ukazatelů mléka	AF- N-TP-TP
Jana Paráková	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Senzorická analýza řeckých jogurtů s brusinkovým džemem	AF -N-TP-TP
Iveta Šafářová	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Využití bioaktivních látek k prodloužení údržnosti mléčných výrobků	AF -N-TP-TP
Roman Pytel	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	Využití spektrofotometrických metod ke kontrole falšování potravin	AF -N-TP-TP
Vladislav Strmiska	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Faktory ovlivňující kvalitu drůbežního masa	AF -B-TP-TP

Radek Krejčí	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna /Kotková B.	Hodnocení výnosotvorných prvků, výnosu a kvality zrna ječmene po řízené výživě dusíkem a sírou	AF- N-TP-TP
--------------	--------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

6 BAKALÁŘSKÉ PRÁCE OBHÁJENÉ V ROCE 2014

Jméno studenta	Vedoucí práce/konzultant	Název práce	Fakulta, obor
Veronika Zajoncová	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.	Balení potravin	AF B-TP-TP
Pavčina Severová	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Aditiva v masných výrobcích, jejich vliv na lidské zdraví a kvalitu masných výrobků	AF B-TP-TP
Eliška Lexová	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Jakostní hodnota drůbežního masa	AF B-TP-TP
Jolana Jílková	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Porovnání jatečného zpracování drůbeže, prasat	AF B-TP-TP
Aneta Fiebichová	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Porovnání sensorické jakosti masa z konvenčního a ekologického chovu	AF B-TP-TP
Kateřina Sedláčková	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	Senzorické hodnocení masných výrobků se zaměřením na špekáčky	AF B-TP-TP
Jana Caltová	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Možnosti vybraných kvasinkových kmenů v technologii výroby piva	AF B-TP-TP
Radoslav Němeček	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.	Problematika výroby piva technikou vysoce koncentrovaných mladin ve vztahu k Českému pivu	AF B-TP-TP
Žaneta Burianová	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.	Kvalita a sensorické vlastnosti kávovin	AF B-TP-TP
Andrea Budínová	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.	Výroba kvalitní čokolády a její druhy	AF B-TP-TP
Marcela Jandlová	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.	Výživové trendy v pekařském oboru	AF B-TP-TP
Veronika Vlková	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Alergeny v potravinách	AF N-TP-EKT

Vendula Mejzlíková	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Maso ve výživě člověka	AF N-TP-EKT
Simona Maňáková	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Rod Enterococcus: potravinářské a zdravotní aspekty	AF N-TP-EKT
Tereza Piknerová	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	Výživa sportovců v porovnání s běžnými stravovacími zvyklostmi	AF N-TP-EKT
Monika Šindelářová	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.	Suroviny pro výrobu jemného pečiva a výrobní sortiment	AF B-TP-TP
Kateřina Honzírková	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.	Porovnání kvality produktů z konvenční a bio produkce	AF B-TP-TP
Roman Domes	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.	Moučné speciály pro domácí pekárny	AF B-TP-TP
Šárka Dvořáková	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.	Kvalita bezpečnostních surovin	AF B-TP-TP
Kateřina Řezníčková	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D	Bioaktivní látky používané k prodloužení údržnosti mléka a mléčných výrobků	AF B-TP-TP
Markéta Jedličková	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D	Bioaktivní látky používané k prodloužení údržnosti mléka a mléčných výrobků	AF B-TP-TP
Martina Piskačová	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D	Způsoby prodloužení údržnosti mléčných výrobků	AF B-TP-TP
Žaneta Konvalinová	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Maso a maso nahrazující suroviny pro masnou výrobu	AF B-TP-TP
Martina Zedníčková	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Metody hodnocení jakosti masných výrobků	AF B-TP-TP
Klára Kalužiková	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Potravinářská barviva u vybraných živočišných produktů	AF B-TP-TP
Veronika Koláčková	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Stav školního stravování na ZŠ Brno Otevřená	AF B-TP-TP
Anna Poukarová	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Technologie výroby a kontrola jakosti šunek	AF B-TP-TP

Helena Krausová	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Technologie výroby masných výrobků s označením "Zaručená tradiční specialita"	AF B-TP-TP
Vojtěch Hrubý	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D	Vliv druhu omráčení jatečných zvířat na kvalitu produktu	AF B-TP-TP
Vladislav Strmiska	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Faktory ovlivňující kvalitu drůbežního masa	AF B-TP-TP
Lenka Suchomelová	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Kvalita masa králíků a jejich jatečné zpracování	AF B-TP-TP
Zuzana Bytešnicková	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Texturní vlastnosti rybího masa a produktů z ryb	AF B-TP-TP
Zuzana Popelková	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Způsoby omračování jatečné drůbeže a jejich vliv na kvalitu masa	AF B-TP-TP
Veronika Rumíšková	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna/Machálková L	Čokoláda, čokoládové cukrovinky a problematika jejich výroby	AF B-TP-TP
Adam Podaný	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	Možnosti ovlivnění kvality sladu a jeho uplatnění ve výrobě piva	AF B-TP-TP
Hana Koubková	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	Studium faktorů ovlivňujících produkci bioetanolu z obilných a ovocných rmutů	AF- B-TP-TP
Silvie Ratiborská	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	Využití speciálních sladů a úpravy varného procesu ve výrobě piva	AF- B-TP-TP

7 POČTY ŘEŠENÝCH PRACÍ NA PRACOVIŠTI

	Bak. práce		Dipl. práce		Dis. práce			Celkem
	II. ročník	III. ročník	I. ročník	II. ročník	I. ročník	II. ročník	III. ročník	
Počet	47	70	42	37	3	11	15	225
Z toho práce, řešené na účelovém zařízení:								
ŠZP	–	–	–	–	–	–	–	
ŠLP	–	–	–	–	–	–	–	
BZaA	–	–	–	–	–	–	–	
Vatín	–	–	–	–	–	–	–	

ŠZP – Školní zemědělský podnik Žabčice, ŠLP – Školní lesní podnik Křtiny, BZaA – Botanická zahrada a arboretum.

8 ŘEŠENÉ PROJEKTY, SMLUVNÍ VÝZKUM A VHČ

8.1 Projekty

Projekty	Název	Příjemce	Řešitel/Spoluřešitel	Období řešení	Přidělená částka za rok
NAZV	NAZV KUS QJ1210302 - Technologické postupy a složení mléčných výrobků umožňující prodloužení údržnosti, zvýšení bezpečnosti nebo zvýšení nutričních a zdravotních benefitů prostřednictvím bioaktivních látek přirozeně se vyskytujících v potravinách	MENDELU v Brně	prof. Šustová	04/2012 - 12/2016	442.000 Kč
NAZV	NAZV KUS QJ1230044 - Stanovení parametrů pro legislativní hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti syrového mléka krav, ovcí a koz	MENDELU v Brně	prof. Šustová/Ing.Sýkora	04/2012 - 12/2016	517.000 Kč
NAZV	QI101A184 - Technologie pěstování brambor - nové postupy šetrné k životnímu prostředí	Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod s.r.o.	prof. Jůzl (řešitel)/Ing. Jůzl (další řešitel)	2010-2014	19.982 Kč

TAČR	Centrum pro inovativní využití a posílení konkurenceschopnosti českých pivovarských surovin a výrobků	doc. Ing. Radim Cerkal, Ph.D.	Ing. Gregor	2014-2019	100.000 Kč
TAČR	Centrum pro Inovativní Využití a Posílení Konkurenceschopnosti českých Pivovarských Surovin a Výrobků, TE02000177	MENDELU v Brně - z toho ÚTP 234	doc. Cerkal/prof.Hřivna	2014-2019	462.000 Kč
Strukturální fondy	CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace	AF MENDELU v Brně	Koordinátor prof. Mareš, řešitel dílčí aktivity – prof. Jarošová	2013 - 2015	Na ústav nebyly přiděleny částky
IGA – týmová	Vliv kyseliny dokosahexaenové na markery zánětu modelového organismu	MENDELU v Brně	Ing. Gregor, prof. Komprda, Ing. Němcová, Ing.Rozíková, Ing. Škultéty, Ing. Valová, Ing. Bogdanovičová, prof. Šustová	2014	470.000 Kč
IGA – týmová	TP 10/2014 Zpracování syrovátky do potravin a produktů za pomoci konzervačních metod využívající účinné látky z rostlin	ÚTP, 234	Ing. Jůzl, garant analýzy na NIR spektrometru prof. Šustová	2014	670.000 Kč
IGA – týmová	Spojení barevných pšeníc a konopí jako funkční potraviny	ÚTP-234	MVDr. Trojan/prof Hřivna	2015-2016	219.000 Kč
IGA – individuální	IP 10/2014 Ftaláty v masných výrobcích v závislosti na době skladování	AF MENDELU	Ing. Soňa Bogdanovičová/prof. Jarošová (garant)	2014	120.000 Kč
IGA – individuální	Nedestruktivní hodnocení kvality slepičích a křepelčích vajec v průběhu skladování	MENDELU v Brně	Ing. Strnková (řešitel)/doc. Nedomová (garant)	2014	115 000 Kč
IGA – individuální	Regulace technologické kvality cukrovky při uplatnění pomocných látek	ÚTP-234	Hernández Kong Joany Lizet, Ing/prof. Hřivna	2015	120.000 Kč

8.2 Smluvní výzkum

Zadavatel	Zakázka	Řešitel	Objem prostředků
YARA Agri Czech republic, s r.o., Dušní 10, 110 00 Praha Mendelova universita	Ověření přípravku Yara Vita Molytrac 250 a Yara Vita Kombiphos na výnos a kvalitu jarního ječmene. 14 s. MENDELU v Brně. 2014	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	73.000 Kč
CHEMAP AGRO s.r.o. Dašice 475, 533 03 Dašice	Ověření přípravku Aktifol - Mag, Folit Bór a Borostim na výnos a kvalitu cukrovky a hnojiva Multi N ve výživě pšenice. 25 s, MENDELU v Brně. 2014.	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	127.000 Kč

8.3 VHČ

Zadavatel	Zakázka	Řešitel	Objem prostředků
Preol, a.s.	Senzorická analýza kuřecího masa	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.	88.600 Kč
Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o	Měření vzorků masa na obsah biogenních aminů	RNDr. Alena Ansorgová, Ph.D.	20.570 Kč
MENDELU v Brně	Ingrový dny 2014 - Konference o jakosti potravin a potravinových surovin	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D. (garant) – doc. Ing. Šárka Nedomová	103.258 Kč

9 MOBILITY

9.1 Mobility pracovníků (žádné)

9.2 Mobility studentů DSP

Jméno	Datum	Místo pobytu	Vycestování v rámci
Mgr. Ing. Vladimír Sýkora	1.1- 23. 1. 2014	Kaunas Univerzity of Technology, Litva	ERASMUS
Ing. Yvona Dostálová	26. 5. - 15. 8. 2014	SPU v Nitre	Projekt OPVK - CZ.1.07/2.4.00 /31.0025

Ing. Marie Janečková	26.5. - 15. 8. 2014	SPU v Nitře	Projekt OPVK - CZ.1.07/2.4.00/31.0025
Ing. Markéta Valová	1. 7. 2014 – 30. 6. 2015	Wageningen University, Nizozemské království	ERASMUS

10 PUBLIKAČNÍ A DALŠÍ TVŮRČÍ ČINNOST

10.1 Původní vědecké práce (Jimp, Jsc, Jneimp, Jrec)

- **CWIKOVÁ O.**, 2014: Toxické účinky akrylamidu a jeho výskyt v potravinách. Chemické listy. 108 (3), 205-210. ISSN 0009-2770.
- **CWIKOVÁ O., NEDOMOVÁ Š.**, 2014: Microbiological quality of egg liquid products. Potravinářstvo - Food Science. 1, 114-118. ISSN 1337-0960.
- **CWIKOVÁ O., MIKULÍKOVÁ R., SVOBODA Z.**, 2014: Stanovení akrylamidu ve vybraných potravinách. Úroda. 62 (12), 457-461. ISSN 0139-6013.
- **JAROŠOVÁ A., CWIKOVÁ O.**, 2014: The influence of storage method on the sensory characteristics of smear-ripened cheese. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science. 3 (3), 18-21. ISSN 1338-5178.
- **BOGDANOVIČOVÁ S., JAROŠOVÁ A., KAMENÍK, J.**, 2014: Monitoring esterů kyseliny fialové v obalech masných výrobků. Maso. 5 (4), 56-58. ISSN 1210-4086.
- **KOLÁČKOVÁ P., RŮŽIČKOVÁ G., GREGOR T., ŠIŠPEROVÁ E.**, 2014: Quick Method (FT-NIR) for the Determination of Oil and Major Fatty Acids Content in Whole Achenes of Milk Thistle [*Silybum marianum* (L.) Gaertn.]. Journal of the Science of Food and Agriculture. 320-324. ISSN 0022-5142.
- **DAVID J., ŠMEJKALOVÁ D., HUDECOVÁ Š., ZMEŠKAL O., WANDRUSZKA R.V., GREGOR T., KUČERÍK J.**, 2014: The physico-chemical properties and biostimulative activities of humic substances regenerated from lignite. SpringerPlus. 3 (1), 1-16. ISSN 2193-1801.
- **KUČEROVÁ J., HŘIVNA L., ŠOTTNÍKOVÁ V., JANEČKOVÁ M., DOSTÁLOVÁ Y.**, 2014: Pekařské pokusy z pšeničné mouky s přidavkem otrub barevných pšeníc. Úroda. 62 (12), 481-484. ISSN 0139-6013.
- **ŠOTTNÍKOVÁ V., KUČEROVÁ J., GREGOR T.**, 2014: Zlepšení nutriční hodnoty těstovin přidavkem lupiny. Úroda. 62 (12), 497-500. ISSN 0139-6013.
- **BEDNÁŘOVÁ M., BORKOVCOVÁ M., KOMPRDA T.**, 2014: Purine derivate content and amino acid profile in larval stages of three edible insects. Journal of the Science of Food and Agriculture. 94 (1), 71-76. IF = 1,879. ISSN 1097-0010.
- **KOMPRDA T., ZORNÍKOVÁ G., KNOLL A., VYKOUKALOVÁ Z., ROZÍKOVÁ V., ŠKULTÉTY O., KROBOT R.**, 2014: Effect of dietary eicosapentaenoic and docosahexaenoic acid on expression of rat liver genes controlling cholesterol homeostasis and on plasma cholesterol level. Czech Journal of Animal Science. 59 (9), 391-398. IF = 0,871. ISSN 1212-1819.
- **KOMPRDA T., DOHNAL V., CWIKOVÁ O.**, 2014: Chromatografické stanovení biogenních aminů a polyaminů ve zrajících sýrech. Chemické listy. 108, 1140 – 1144. IF = 0,196. ISSN 1213-7103.
- **KHAKIMZHANOV A., SHANSHAROVA D., UMIRALIYEVA L., ŠOTTNÍKOVÁ V., HŘIVNA L., MADENOVA S., ABDRAIMOVA D.**, 2014: Some properties of endogenous alfa amylase inhibitor from wheat grain. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science. 9 (2), 241-243. ISSN 1338-5178.

- **ŠOTTNÍKOVÁ V., HŘIVNA L., JŮZL M., CWIKOVÁ O.**, 2014: The difference in color and sensory organic quality wine and wine from conventional cultivation. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. 9 (2), 285-288. ISSN 1338-5178.
- **LUŽOVÁ T., ŠUSTOVÁ K., KUČTÍK J., MLČEK J., VORLOVÁ L., SUMCZYNSKI D.**, 2014: Determination of fatty acid content in sheep milk by means of near infrared spectroscopy. *Acta Veterinaria Brno*. ISSN 0001-7213. IF= 0.448 (v tisku)
- **VORLOVÁ L., HODULOVÁ L., BORKOVCOVÁ I., PŘIDALOVÁ H., KOSTRHOUNOVÁ R., VYLETĚLOVÁ KLIMEŠOVÁ M., ŠUSTOVÁ K.**, 2014: Iodine content in bulk tank milk samples in relation to dairy farm size. *Acta Veterinaria Brno*. ISSN 0001-7213. IF= 0.448 (v tisku)
- **KONEČNÁ H., STRNADOVÁ D., ŠUSTOVÁ K., KUČTÍK J.**, 2014: Vliv způsobu skladování kozího mléka na jeho syřitelnost. *Mlékařské listy-Zpravodaj*. 25 (147), 34-38. ISSN 1212-950X.
- **STRNKOVÁ J., NEDOMOVÁ Š., TRNKA J., BUCHAR J., SIMEONOVÁ J.**, 2014: Behavior of cracked eggs at non-destructive impact. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. 3(3), 43–50. ISSN 1338-5178.
- **NEDOMOVÁ Š., BUCHAR J.**, 2014: Goose eggshell geometry. *Research in Agricultural Engineering*, 60(3), 100–106. ISSN 1212-9151.
- **NEDOMOVÁ Š., BUCHAR J., STRNKOVÁ J.**, 2014: Goose`s Eggshell Strength at Compressive Loading. *Potravinářstvo - Food Science*. 8(1), 54–61. ISSN 1337-0960.
- **HŘIVNA L., PECHKOVÁ J., BUREŠOVÁ I.**, 2014: Vliv aplikace bóru na výnos a technologickou kvalitu cukrové řepy. *Listy cukrov. řepař.* 130 (4), 126-130. ISSN 1210-3306.
- **PECHKOVÁ J., HŘIVNA L.**, 2014: Odběr dusíku a síry cukrovou řepou v druhé polovině vegetace. *Listy cukrov. řepař.* 130 (12), 388–390. ISSN 1210-3306.
- **HŘIVNA L., PECHKOVÁ J.**, 2014: Výsledky pokusů s hnojivý firmy Timac Agro ve výživě a hnojení cukrovky. *Listy cukrov. řepař.* 130 (3), 100-101. ISSN 1210-3306.
- **KHAKIMZHANOV A.A., SHANSHAROVA D.A., ABDRAIMOVA D.B., HŘIVNA L., ŠOTTNIKOVA V., ALMENOVA A., UMIRALIYEVA L.B.**, 2014: Developing an assortment of bakery products in Kazakhstan from the standpoint of healthy eating. *American-Eurasian Journal of Sustainable Agriculture*. 8(6), 6-10. ISSN 1995-0748.
- **KHAKIMZHANOV A., SHANSHAROVA D., UMIRALIYEVA L., ŠOTTNÍKOVÁ V., HŘIVNA L., MADENOVA S., ABDRAIMOVA D.**, 2014: Some properties of endogenous alfa amylase inhibitor from wheat grain. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. 9 (2), 241-243. ISSN 1338-5178.
- **SAPÁKOVÁ E., ŠEFROVÁ H., HŘIVNA L., HASÍKOVÁ L.**, 2014: The intensity of infestation of garlic by *Lilioceris merdigera* and *Oprohinus suturalis*. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*. 62 (1), 201-211. ISSN 1211-8516.
- **ŠTIASNA K., PRESINSZKÁ M., VYHNÁNEK T., TROJAN V., MRKVICOVÁ E., HŘIVNA L., HAVEL L.**, 2014: Alelická variabilita lokusu Glu-A3 pre nízkomolekulárne podjednotky glutenínov pšenice. *Úroda*. 12, 237-240. ISSN 0139-6013.
- **HŘIVNA L., JANEČKOVÁ M., DOSTÁLOVÁ Y., VYHNÁNEK T., MRKVICOVÁ E., TROJAN V.**, 2014: Vliv mimokořenové výživy na kvalitu pšenice s barevným perikarpem. *Úroda*. 2014. 12, 525-528. ISSN 0139-6013.

10.2 Knihy, kapitoly v knize

- SAPÁKOVÁ E., ŠEFROVÁ H., **HŘIVNA L.**, HASÍKOVÁ L., BITTNER V., 2014: Nutrition, Pests and Pathogens of Sugar Beet, Part I. Brno: Folia. VII., 4. 78 p. ISBN 978-80-7509-143-7.
- SAPÁKOVÁ E., ŠEFROVÁ H., HASÍKOVÁ L., HORKÝ P., **HŘIVNA L.**, HORÁK M., 2014: Garlic pests and their influence on yield in regional agricultural areas. Brno: Folia Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. VII, 2. 69 p. ISBN 978-80-7509-036-2.
- **HŘIVNA L.**, BOROVIČKA K., BÍZIK J., BITTNER V., 2014: Komplexní výživa cukrovky. MARIBO seed. 112 p. ISBN 978-80-260-7300-0.
- **HŘIVNA L.**, 2014: Technologie sacharidů. Mendelova univerzita v Brně, Astron studio CZ, a.s. 1, 158 p. ISBN 978-80-7509-022-5 (skriptum)

10.3 Články ve sbornících

- **BOGDANOVIČOVÁ S., JAROŠOVÁ A., KAMENÍK J.**, 2014: Zastoupení DBP a DEHP v obalech masných výrobků. In: XVI. konference mladých vědeckých pracovníků s mezinárodní účastí. 16. vyd. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. 62-64. ISBN 978-80-7305-670-4.
- **BOGDANOVIČOVÁ S., JAROŠOVÁ A., KAMENÍK J.**, 2014: Detection of di-n-butyl phthalate and di-2-ethylhexyl phthalate in packages of meat products. In: POLÁK et al. (Eds.): MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 398-402. ISBN 978-80-7509-174-1.
- **BOGDANOVIČOVÁ S., JAROŠOVÁ A., DAŇKOVÁ R.**, 2014: Estery kyseliny ftalové v obalech masných výrobků. In: JŮZL et al. (Eds.): Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 73-80. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **DAŇKOVÁ R., JAROŠOVÁ A.**, 2014: Ftaláty v zemědělské půdě Čech. In: JŮZL et al. (Eds.): Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 90-95. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **GREGOR T., HŘIVNA L., ŠOTTNÍKOVÁ V., KNOTOVÁ D.**, 2014: Možnosti výroby cereálních nápojů z nahého ovsa a ječmene. Úroda. [CD-ROM]. In Úroda. 12, 327-331.
- **KUČEROVÁ J., ŠOTTNÍKOVÁ V., JACKOVSKÁ A.**, 2014: Kvalita pekařských výrobků s použitím alternativních sladidel. In JŮZL, M., NEDOMOVÁ, Š., STRNKOVÁ, J., TEPLÁ, J. Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 295-300. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **ŠOTTNÍKOVÁ V., KUČEROVÁ J.**, 2014: Hodnocení snacků s použitím sýrů, masných výrobků a koření. In JŮZL, M., NEDOMOVÁ, Š., STRNKOVÁ, J., TEPLÁ, J., 2014: Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 396-399. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **ROZÍKOVÁ V., KOMPRDA T., KROBOT R., KOTKOVÁ B.**, 2014: Vliv polynenasycených mastných kyselin n-6 a n-3 v krmivu potkanů na hladinu krevních lipidů [online]. Sborník příspěvků XL Konference o jakosti potravin a potravinových surovin – Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno. Mendelova univerzita v Brně. 354-361. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **NĚMCOVÁ B., ROZÍKOVÁ V., KOMPRDA T., RUTTKAY-NEDECKY B., SLÁDEK Z.**, 2014: Effect of dietary fatty acid composition on plasma lipid levels in rats, Proceedings of International Ph.D. Students Conference In Mendelnet. 423-428, ISBN 978-80-7509-174-1.

- ŠUSTROVÁ T., ROZÍKOVÁ V., KOMPRDA T., SLÁDEK Z., 2014: The effect of rat diet to production pro-inflammatory and anti-inflammatory cytokines, Proceedings of International Ph.D. Students Conference In Mendelnet. 435-438, ISBN 978-80-7509-174-1.
- VORLOVÁ L., BORKOVCOVÁ I., HODULOVÁ L., PŘIDALOVÁ H., KLIMEŠOVÁ M., ŠUSTOVÁ K., KUČTÍK J., KRÁLOVÁ M., 2014: Aktuální obsah vybraných nutrientů mléka. In JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKOVÁ J., TEPLÁ J. Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 29-33. ISBN 978-80-7375-944-5.
- JŮZL M., SÝKORA V., PYTEL R., TEPLÁ J., LUŽOVÁ T., DVOŘÁK L., STRNKOVÁ J., ŠUSTOVÁ K., 2014: Kolorimetrické měření syrovátky během skladování. In ŠTĚTINA J., ČURDA L. Celostátní přehledky sýrů 2014 Výsledky přehledek a sborník přednášek konference Mléko a sýry. 1. vyd.: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. 225-228. ISBN 978-80-7080-909-9. URL: <http://tresen.vscht.cz/tmt/CPS2014/wp-content/uploads/2014/12/CPS2014fin.pdf>
- TEPLÁ J., LUŽOVÁ T., ŠUSTOVÁ K., DOSTÁLOVÁ L., KALHOTKA L., JŮZL M., ROŽNOVSKÁ D., KAISERŠOTOVÁ D., 2014: Kvalitativní parametry syrovátky s přidavkem vybraných silic. In JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKOVÁ J., TEPLÁ J. Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 405-410. ISBN 978-80-7375-944-5.
- TEPLÁ J., LUŽOVÁ T., DVOŘÁK L., STRNKOVÁ J., ŠUSTOVÁ K., 2014: Použití NIR spektroskopie k analýze vyrobených syrovátkových sýrů. In ŠTĚTINA J., ČURDA L. Celostátní přehledky sýrů 2014 Výsledky přehledek a sborník přednášek konference Mléko a sýry. 1. vyd.: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. 219-224. ISBN 978-80-7080-909-9.
- LANGOVÁ J., DVOŘÁK L., TEPLÁ J., PONČÍKOVÁ J., ŠUSTOVÁ K., ŠTENCL J., 2014: Vliv modifikované atmosféry balení a přírodních aditiv na kvalitu čerstvého sýru v reálném čase skladování. In Meziuniverzitní konference DSP studentů. 1. vyd. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita. 119-123. ISBN 978-80-7305-740-4.
- JŮZL M., PŘIDAL A., DVOŘÁK L., PYTEL R., SÝKORA V., ŠUSTOVÁ K., 2014: Vybrané jakostní parametry medu na českém trhu. In JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKOVÁ J., TEPLÁ J. Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 230-231. ISBN 978-80-7375-944-5.
- DVOŘÁK L., ŠUSTOVÁ K., 2014: Výroba sýrových specialit - panýr, mozzarella. In SÝKORA V., KUČTÍK J., ŠUSTOVÁ K. Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 33-35. ISBN 978-80-7375-970-4.
- ŠUSTOVÁ K., TEPLÁ J., POSPÍŠKOVÁ L., 2014: Výroba sýru halloumi. In SÝKORA V., KUČTÍK J., ŠUSTOVÁ K. Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 26-28. ISBN 978-80-7375-970-4.
- SÝKORA V., ŠUSTOVÁ K., DAMAŠIUS J., 2014: Výroba tradičního litevského kyselého sýra varšké. In SÝKORA V., KUČTÍK J., ŠUSTOVÁ K. Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 24-25. ISBN 978-80-73 75-970-4.
- KALHOTKA L., DOSTÁLOVÁ L., PŘICHYSTALOVÁ J., ŠUSTOVÁ K., VELECKÁ M., 2014: Významné skupiny mikroorganismů v kravském, kozím a ovčím mléce z různých faremních chovů. In ŠTĚTINA J., ČURDA L. Celostátní přehledky sýrů 2014 Výsledky přehledek a sborník přednášek konference Mléko a sýry. 1. vyd.: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. 133-138. ISBN 978-80-7080-909-9. URL: <http://tresen.vscht.cz/tmt/CPS2014/wp-content/uploads/2014/11/CPS2014fin.pdf>
- ŠUSTOVÁ K., KUČTÍK J., 2014: Zrání sýrů. In SÝKORA V., KUČTÍK J., ŠUSTOVÁ K. Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 7-13. ISBN 978-80-7375-970-4.
- ELZNER P., FLORIANOVÁ V., JŮZL M., 2014: Hodnocení výnosu a kvality vybraných odrůd brambor. In: Jůzl et al. (Eds.): Ingrovy dny 2014 – Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 119–123. ISBN 978-80-7375-944-5.
- JŮZL M., SÝKORA V., PYTEL R., TEPLÁ J., LUŽOVÁ T., DVOŘÁK L., STRNKOVÁ J., ŠUSTOVÁ K., 2014: Kolorimetrické měření syrovátky během skladování. In: Štětina, Čurda (Eds.): Celostátní přehledky sýrů 2014 – Výsledky přehledek a sborník přednášek konference Mléko a sýry. Praha: Vysoká škola chemicko-

technologická v Praze. 225–228. ISBN 978-80-7080-909-9.

- **TEPLÁ J., LUŽOVÁ T., ŠUSTOVÁ K., DOSTÁLOVÁ L., KALHOTKA L., JŮZL M., ROŽNOVSKÁ D., KAISERŠOTOVÁ D.,** 2014: Kvalitativní parametry syrovátky s přídatkem vybraných silic. In: JŮZL et al. (Eds.): Ingrovny dny 2014 – Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 405–410. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **SEDLÁKOVÁ J., PODHORNÁ J., JŮZL M., BORKOVCOVÁ M.,** 2014: Potemník stájový (ALPHITOBIOUS DIAPERINUS) při zpracování jatečné drůbeže (REVIEW). In: Jůzl et al. (Eds.): Ingrovny dny 2014 – Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 362–368. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **MACHÁLKOVÁ L., HŘIVNA L., NEDOMOVÁ Š, JŮZL M.,** 2014: The effect of storage temperature and production method of chocolate confectionery on changes in its quality. In: Polák et al. (Eds.): MendelNet 2014 – Proceedings of International Ph.D. Students Conference. Brno: Mendel University in Brno. 417–422. ISBN 978-80-7509-174-1.
- **JŮZL M., PŘIDAL A., DVOŘÁK L., PYTEL R., SÝKORA V., ŠUSTOVÁ K.,** 2014: Vybrané jakostní parametry medu na českém trhu. In: Jůzl et al. (Eds.): Ingrovny dny 2014 – Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2014, 230–231. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **JŮZL M., ELZNER P., JŮZL M.,** 2014: Výnos a kvalita brambor hnojených močovinou s inhibitorem ureázy. In: Jůzl et al. (Eds.): Ingrovny dny 2014 – Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 225–229. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **ŠUSTOVÁ K., JŮZL M.,** 2014: Udržitelnost projektu "Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství". In Sýkora et al. (Eds.): Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 58–59. ISBN 978-80-7375-970-4.
- **ŠTIASNA K., PRESINSZKÁ M., JAKUBCOVÁ Z., ŠTASTNÍK O., KARÁSEK F., JANEČKOVÁ M., DOSTÁLOVÁ Y., TROJAN V., VYHNÁNEK T., MRKVICOVÁ E., HŘIVNA L., MARTINEK P., HAVEL L.,** 2014: Barevné pšenice - studium genetických aspektů a technologického využití. In Pšenice 2014 "Rez nikdy nespí". 1. vyd. Praha: Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.. 89-94. ISBN 978-80-7427-157-1.
- **JANEČKOVÁ M., DOSTÁLOVÁ Y., HŘIVNA L., TROJAN V., VYHNÁNEK T., MRKVICOVÁ E.,** Effect of addition of purple wheat bran (Konini variety) on the properties of bakery products. In ONDREIČKOVÁ, K. Nové poznatky z genetiky a šľachtenia poľnohospodárskych rastlín. 1. vyd. Piešťany, Slovensko: Národne poľnohospodárske a potravinárske centrum Lužianky. 30. ISBN 978-80-89417-56-8.
- **ŠTIASNA K., PRESINSZKÁ M., VYHNÁNEK T., TROJAN V., MRKVICOVÁ E., HŘIVNA L., HAVEL L.,** 2014: Granule-bound starch synthase and endosperm mealiness correlaton in wheat (*Triticum aestivum* L.) with nonstandard colored caryopses. In POLÁK, O. - CERKAL, R. - ŠKARPA, P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 479-483. ISBN 978-80-7509-174-1.
- **KARÁSEK F., ŠTASTNÍK O., MRKVICOVÁ E., BENDO VÁ K., MRÁZKOVÁ E., TROJAN V., VYHNÁNEK T., HŘIVNA L.** 2014: Influence of the yellow wheat Citrus in the diet of broiler on performance parameters. In ONDREIČKOVÁ, K. Nové poznatky z genetiky a šľachtenia poľnohospodárskych rastlín. 1. vyd. Piešťany, Slovensko: Národne poľnohospodárske a potravinárske centrum Lužianky. 12. ISBN 978-80-89417-56-8.
- **HŘIVNA L., KOTKOVÁ B., DOSTÁLOVÁ Y., SAPÁKOVÁ, E.,** 2014: Možnosti využití hnojiva CARBONBOR Zn+Cu+S ve výživě jarního ječmene. In BEZDÍČKOVÁ A. Kompendium 2014. 1. vyd. Praha: Sdružení pro ječmen a slad. 41-43. ISBN 978-80-213-2441-1.
- **RICHTER R., HŘIVNA L., BĚHAL R.** 2014: Pěstitelská rizika jarního ječmene. In BEZDÍČKOVÁ A. Kompendium 2014. 1. vyd. Praha: Sdružení pro ječmen a slad. 20-22. ISBN 978-80-213-2441-1
- **JANEČKOVÁ M., HŘIVNA L., JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., VYHNÁNEK T., TROJAN V., MRKVICOVÁ E.,** 2014: Possibilities of using purple wheat in producing bakery products. In POLÁK O, CERKAL R., ŠKARPA P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 412-416. ISBN 978-80-7509-174-1.

- TROJAN, V., VYHNÁNEK, T., ŠTIASNA, K., PRESINSZKÁ, M., JAKUBCOVÁ, Z., HODULÍKOVÁ, L., MRKVICOVÁ E., **DOSTÁLOVÁ Y., JANEČKOVÁ M., HŘIVNA L.**, MARTINEK P., HAVEL L. 2014: Projekt "Barevné pšenice" - genetické aspekty a technologické využití. In GOLIAN J., BELEJ L., ČAPLA J., LUKÁČOVÁ A., 2014: Bezpečnost a kontrola potravin. 1. vyd. Nitra, Slovensko: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre. 215-218. ISBN 978-80-552-1162-6.
- **HŘIVNA L.**, KOTKOVÁ B., **DOSTÁLOVÁ Y.**, BUREŠOVÁ I., 2014: Srovnání využití tuhých a kapalných N-hnojiv a jejich vliv na výnos a kvalitu sladovnického ječmene. In BEZDÍČKOVÁ A. Kompendium 2014. 1. vyd. Praha: Sdružení pro ječmen a slad. 31-33. ISBN 978-80-213-2441-1.
- ŠTASTNÍK O., KARÁSEK F., MRKVICOVÁ E., BENDO VÁ K., MRÁZKOVÁ E., TROJAN V., VYHNÁNEK T., **HŘIVNA L.**, 2014: Stanovení antioxidační kapacity u potkanů krměných žlutou pšenicí Citrus. In ONDREIČKOVÁ K. Nové poznatky z genetiky a šľachtenia poľnohospodárskych rastlín. 1. vyd. Piešťany, Slovensko: Národne poľnohospodárske a potravinárske centrum Lužianky. 13. ISBN 978-80-89417-56-8.
- **HŘIVNA L.**, KOTKOVÁ B., **DOSTÁLOVÁ Y.**, **ŠOTTNÍKOVÁ V.**, 2014: Testování přípravku NanoFYT Si ve výživě jarního ječmene. In BEZDÍČKOVÁ A. Kompendium 2014. 1. vyd. Praha: Sdružení pro ječmen a slad. 48-50. ISBN 978-80-213-2441-1.
- KARÁSEK F., MRKVICOVÁ E., ŠTASTNÍK O., MRÁZKOVÁ E., TROJAN V., VYHNÁNEK T., JAKUBCOVÁ Z., HODULÍKOVÁ L., ŠTIASNA K., PRESINSZKÁ M., **DOSTÁLOVÁ Y., JANEČKOVÁ M., HŘIVNA L.**, PAVLATA L., DOLEŽAL P., 2014: The effect of colored wheat feeding on broiler chickens performance parameters and antioxidant activity measured in the liver tissue. In NutriNet 2014. 3. vyd. Košice: Publishing Centre of UVMF in Košice. 68-71. ISBN 978-80-8077-407-3.
- ŠTASTNÍK O., MRKVICOVÁ E., KARÁSEK F., TROJAN V., VYHNÁNEK T., **HŘIVNA L.**, JAKUBCOVÁ Z., 2014: The influence of colored wheat feeding on broiler chickens performance parameters. In POLÁK O., CERKAL R., ŠKARPA P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 196-198. ISBN 978-80-7509-174-1.
- KARÁSEK F., MRKVICOVÁ E., ŠTASTNÍK O., TROJAN V., VYHNÁNEK T., **HŘIVNA L.**, MRÁZKOVÁ E., 2014: The influence of colored wheat Konini feeding on antioxidant activity parameters in rats. In POLÁK O., CERKAL R., ŠKARPA P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 160-162. ISBN 978-80-7509-174-1.
- ŠTIASNA K., PRESINSZKÁ M., VYHNÁNEK T., TROJAN V., MRKVICOVÁ E., **HŘIVNA L.**, HAVEL L., 2014: The relation between meanliness of wheat caryopses and Wx-B1 allele occurrence. In ONDREIČKOVÁ K. Nové poznatky z genetiky a šľachtenia poľnohospodárskych rastlín. 1. vyd. Piešťany, Slovensko: Národne poľnohospodárske a potravinárske centrum Lužianky. 15. ISBN 978-80-89417-56-8.
- **HŘIVNA L.**, 2014: Úloha fosforu a draslíku ve výživě ozimé řepky. In Jarní semináře pro pěstitele olejnin. 1. vyd. Praha: Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnin. 24-28. ISBN 978-80-87065-51-8.
- **HŘIVNA L.**, KOTKOVÁ B., **DOSTÁLOVÁ Y.**, **ŠOTTNÍKOVÁ V.**, 2014: Vhodnost načasování aplikace hnojiva NP-roztok pro úpravu výživného stavu rostlin a dosažení kvalitního výnosu zrna ječmene. In BEZDÍČKOVÁ A. Kompendium 2014. 1. vyd. Praha: Sdružení pro ječmen a slad. 37-40. ISBN 978-80-213-2441-1.
- KOTKOVÁ B., **HŘIVNA L.**, 2014: Vliv diferencované aplikace dusíku a síry na výnos a technologické parametry zrna pšenice. In JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKO VÁ J., TEPLÁ J. Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 264-273. ISBN 978-80-7375-944-5.
- MACHÁLKOVÁ L., **HŘIVNA L.**, NEDOMOVÁ Š., JŮZL M., 2014: The effect of storage temperature and production method of chocolate confectionery on changes in its quality. In POLÁK O., CERKAL R., ŠKARPA P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno. 417-422. ISBN 978-80-7509-174-1.
- **DOSTÁLOVÁ Y.**, **HŘIVNA L.**, 2014: The effect of late application of foliar nutrition and supporting materials on the yield and the quality of barely grain. In POLÁK O., CERKAL R., ŠKARPA P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University

in Brno. 407-411. ISBN 978-80-7509-174-1.

- **SÝKORA V., PARÁKOVÁ J., ŠUSTOVÁ K.**, 2014: Analýza obličeje během senzoričkého hodnocení kysaných mléčných výrobků s brusinkovým džemem. In: SÝKORA V., KUČTÍK J., ŠUSTOVÁ K., Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. Mendelova univerzita v Brně. 29-32. ISBN 978-80-7375-970-4.
- **STRNKOVÁ J., NEDOMOVÁ Š., SIMEONOVÁ J., TEPLÁ J., BUCHAR J., LUŽOVÁ T.**, 2014: Texturní analýza syrovátkových sýrů. In: JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKOVÁ J., TEPLÁ J. (Eds.): Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. Brno: Mendelova univerzita v Brně. 382–386. ISBN 978-80-7375-944-5.
- **STRNKOVÁ J., NEDOMOVÁ Š., BUCHAR J., KUMBÁR V.**, 2014: Vliv doby skladování na reologické vlastnosti vaječných tekutin. In: Vorlová et al. (Eds.): XVI. konference mladých vědeckých pracovníků s mezinárodní účastí. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. 65–67. ISBN 978-80-7305-670-4.
- **STRNKOVÁ J., NEDOMOVÁ Š., SIMEONOVÁ J.**, 2014: Fyzikální vlastnosti křepelčích vajec. In: JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., STRNKOVÁ J., TEPLÁ J. (Eds.): Sborník příspěvků XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014. Brno: Mendel. 378–381. ISBN 978-80-7375-944-5.

10.4 Software (R), výzkumné zprávy (V), souhrnné, výzkumné zprávy (Vsouhrn), audiovizuální tvorba (A), uspořádání konference (M), workshopu (W), ostatní výsledky (O)

- **JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., INGR L., ŠUSTOVÁ K., TREMLOVÁ B., JAROŠOVÁ A., BUCHAR J., DOSTÁLOVÁ J.**, 2014: XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - "Ingrovy dny 2014". 5. – 6. 3. 2014, Mendelova univerzita v Brně.
- **ŠUSTOVÁ K., KUČTÍK J., SÝKORA V., DVOŘÁK L., JŮZL M., FALTA D.**, 2014: Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI. 15. 5. 2014, Mendelova univerzita v Brně.
- **JŮZL M., NEDOMOVÁ Š., TEPLÁ J., STRNKOVÁ J., DVOŘÁK L., ŠUSTOVÁ K.**, 2014: Možnosti zpracování syrovátky do potravin a produktů. 6. 3. 2014, Mendelova univerzita v Brně.
- **DAŇKOVÁ R., JAROŠOVÁ A.**, 2014: Stanovení obsahu esterů kyseliny ftalové v půdách lokalit BMP. [online] URL: http://eagri.cz/public/web/file/297042/KMCL2013_web.pdf
- **JAROŠOVÁ A. a kol.**, Senzorická analýza. Brno. 2014.

10.5 Populárně vědecké články

- **Jůzl M.**, 2014: Význam vzhledu a barvy nejen v potravinářství. Výživa a potraviny. 69 (1), 22–24. ISSN 1211-846X
- **HŘIVNA L.**, 2014: Hnojení cukrovky. Agromanuál. 9 (3), 104-105. ISSN 1801-7673.
- **HŘIVNA L.**, 2014: Vliv síry a fosforu na výživný stav rostlin, výnos a kvalitu zrna pšenice. 9(4) 86-87. ISSN 1801-7673
- **RICHTER R., HŘIVNA L.**, 2014: Digestát, jeho vlastnosti a použití v rostlinné produkci. Agromanuál. 9 (6), 38-41. ISSN 1801-7673.

10.6 Jiné (Abstrakty ve sbornících atd.)

- **TEPLÁ J., STRNKOVÁ J., NEDOMOVÁ Š., JŮZL M., LUŽOVÁ T., ŠUSTOVÁ K.,** 2014: The production and evaluation of brown whey cheese. In. Proceedings of XIth International Conference of Food Physicists Food Physics and Innovative Technologies. Plovdiv, Bulharsko: 2014, 81–82.

11 DALŠÍ AKTIVITY PRACOVNÍKŮ ÚSTAVU

11.1 Recenze a posudky

- **Jarošová A:** Posudky: 2 projekty Ph.D. -IGA VFU Brno, 4 časopis Maso, 1 Acta Veterinaria, 2 skriptum – VFU, 2 projekty VEGA – Slovensko, 1 disertační práce Chemická fakulta VUT
- **Komprda T.:** Posudek: Acta Veterinaria Brno
- **Komprda T.:** Posudek: Czech Journal of Animal Science
- **Komprda T.:** Posudek: Czech Journal of Food Sciences.
- **Komprda T.:** Posudek: Dairy Science & Technology
- **Komprda T.:** Posudek: Journal of Food Protection
- **Komprda T.:** Posudek: Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition
- **Šustová K.:** Posudky : 3 projekty- IGA VFU Brno
- **Šustová K:** Posudek: NAZV
- **Šustová K:** Lektorský posudek na práci kolektiv autorů kniha BIOTECHNOLÓGIA mlieka a mliečnych výrobkov.
- **Šustová K:** Ing. Tereza Michlová: Stanovení obsahu vitamínu A a E v mléce a mléčných výrobcích – disertační práce. Česká zemědělská univerzita v Praze.
- **Šustová K:** Ing. Lenka Ruprichová: Studium proteinové složky mléka a mléčných výrobků – disertační práce. Veterinární a farmaceutická univerzita Brno.
- **Hřivna L.:** 3 posudky NAZV
- **Hřivna L.:** 1 stanovisko člena hab. komise k habilitaci Ing. Ivy Burešové, Ph.D

11.2 Odborné přednášky, nepublikované přednášky a posterová sdělení

- **Kučerová J. :** Přednášky Potravinu rostlinné. 20 posluchačů Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity v zimním semestru, pět hodin týdně.
- **Kučerová J.:** Přednášky se cvičením Sensorické hodnocení pekařských výrobků. 3x 10 posluchačů SPŠCH, v zimním semestru, 3x 2,5 h
- **Šustová K:** 16. 4. 2014 Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – odborná přednáška pro OPVK projekt „Vliv mastitid na jakost mléka“. Letní semestr, dvě hodiny jednorázově.
- **Šustová K.:** 12. září, 2014 Den kozy v Praze, Kosmetika CAPRI s.r.o. přednáška „Zpracování kozího mléka na mléčné výrobky“ v Praze 1, Cihelná 4.

- **Šustová K.:** 23. 01. 2014 Ústav mléka, tuků a kosmetiky, VŠCHT Praha, konference Mléko a sýry, úvodní přednáška „Jsou potraviny na českém trhu kvalitní“
- **Šustová K.:** 19.03.2014 VOŠ Bystřice na Pernštejnem, přednášky Výroba sýrů, 2 hodiny, 60 posluchačů
- **Šustová K.:** 13.04.2014 přednáška „Vývoj požadavků na kvalitu mléka u nás a v EU“ pro U3V, ICV, Mendelu, v Lednici
- **Šustová K.:** 23.04.2014 přednáška „Vývoj požadavků na kvalitu mléka u nás a v EU“ pro U3V, ICV, Mendelu
- **Šustová K.:** 09.12.2014 přednáška „Vývoj požadavků na kvalitu mléka u nás a v EU“ pro U3V, ICV, Mendelu vložit text
- **Jůzl M.:** Přednáška Paštiky, teriny, galantinky. 12 posluchačů České unie neslyšících Brno, VUT 30. 10. 2014. Projekt Evropské unie, MŠMT a Masarykovy univerzity Investice do rozvoje vzdělávání.
- **Jůzl M.:** Přednáška Požár v ústech –paprika, pepř, chilli. 16 posluchačů České unie neslyšících Brno, VUT 18. 4. 2014. Projekt Evropské unie, MŠMT a Masarykovy univerzity Investice do rozvoje vzdělávání.
- **Jůzl M.:** Exkurze potravinářských poloprovozů pro Českou unii neslyšících Brno. MENDELU, Brno, 6. 5. 2014. Projekt Evropské unie, MŠMT a Masarykovy univerzity Investice do rozvoje vzdělávání.
- **Hřivna L.:** Využití hnojiv společnosti Yara pro optimální výživu rostlin na základě dlouhodobých pokusů (22.1.2014, Školící středisko Naháč) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy YARA Czech rep).
- **Hřivna L.:** Využití hnojiv společnosti Yara pro optimální výživu rostlin na základě dlouhodobých pokusů (23.1.2014, Hotel Prachárna - Olomouc) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy YARA Czech rep).
- **Hřivna L.:** Možnosti ovlivnění kvality produkce výživou (24.1.2014) –přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor MJM Litovel)
- **Hřivna L.:** Optimální výživa ozimé řepky (11.2.2014-Telnice) – přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnin)
- **Hřivna L.:** Aktuální otázky výživy rostlin (12.2.2014- Bezměrov) - – přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor AG Prefarm)
- **Hřivna L.:** Vliv výživy a hnojení polních plodin na kvalitu produkce (14.2.2014) –přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy Agrokop HB Nové Město na Moravě)
- **Hřivna L.:** Využití hnojiv společnosti Yara pro optimální výživu rostlin na základě dlouhodobých pokusů (18.2.2014 - Lanškroun) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy YARA Czech rep.)
- **Hřivna L.:** Optimální výživa ozimé řepky (21.2.2014- Pěnčín) – přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnin)
- **Hřivna L.:** Využití hnojiv společnosti Yara pro optimální výživu rostlin na základě dlouhodobých pokusů (25.2. 2014-Svitavy - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy YARA Czech rep.)
- **Hřivna L.:** Vliv výživy a hnojení polních plodin na kvalitu produkce (6.3. 2014-Vsisko) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy Ditana, spol. s r.o.)
- **Hřivna L.:** Hnojení řepky (22.5.2014-Velichovky) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy DowAgro sci)
- **Hřivna L.:** Základní hnojení ozimé pšenice a řepky v podzimním období , (18.9. 2014-Vsisko) - přednáška pro zemědělskou praxi (organizátor fy Ditana, spol. s r.o.)

12 VÝZNAMNÉ ÚSPĚCHY, OCENĚNÍ, DIPLOMY, UZNÁNÍ

- Ing. Lenka Machálková 2. Místo v soutěži studentů MendelNet Agro, **Machálková L.,** Hřivna L., Nedomová Š., Jůzl M., 2014: The effect of storage temperature and production method of chocolate confectionery on changes in its quality. In Polák O., Cerkal R., Škarpa P. MendelNet 2014 - Proceedings of International PhD Students Conference. 1. vyd. Brno, Czech Republic: Mendel University in Brno, 2014, s. 417-422. ISBN 978-80-7509-174-1.

13 PŮSOBNÍ ZAMĚSTNANCŮ ÚSTAVU V ODBORNÝCH GRÉMIÍCH, RADÁCH, SPOLEČNOSTECH, SVAZECH APOD.

Jméno	Člen
<p>prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.</p>	<p><i>Členství v radách:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Členka oborových rad doktorského studia: Masarykova univerzita v Brně – Hygiena, preventivní lékařství a epidemiologie SPU v Nitře, Fakulta biotechnologie a potravinářství- Technologia potravin VFU Brno, Fakulta veterinární hygieny a ekologie – Hygiena a technologie potravin Předsedkyně oborové rady doktorského studia AF „Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů“ • Garantka oboru magisterského studia „Jakost a zdravotní nezávadnost potravin“ <p><i>Členka vědeckých rad:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • AF MENDELU • VFU Brno, Fakulta veterinární hygieny a ekologie • SPU v Nitře, Fakulta biotechnologie a potravinářství • BIC Brno <p><i>Další aktivity</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Členka Technické komise ČIA pro akreditaci zkušebních laboratoří působících v oblasti senzorického zkoušení. • Odborný posuzovatel ČIA laboratoří pro senzorické zkoušení. • Členka odborné skupiny pro potravinářskou a agrikulturní chemii České společnosti chemické. • Členka hodnotitelské komise soutěže o ZLATOU SALIMU. • Proděkan pro pedagogickou činnost – člen Kolegia děkana • Interní akreditační komise pro studijní programy Mendelovy univerzity v Brně - člen • Komise rektora pro pedagogiku Mendelovy univerzity v Brně - člen • Rada pro ediční a audiovizuální činnost Mendelovy univerzity v Brně – člen • Komise rektora pro koordinaci ubytování ve vysokoškolských kolejích Mendelovy univerzity v Brně - člen • Disciplinární komise AF - předsedkyně • Vedoucí ÚTP • Členka redakční rady časopisu Maso

	<ul style="list-style-type: none"> • Členka redakční rady časopisu Maso International Food Science and Technology • Garant předmětu, Potraviny živočišné, výuka pro LF MU
doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.	<ul style="list-style-type: none"> • Členka ČAZV, odboru Rostlinná výroba • Místopředseda Komise jakosti rostlinných produktů ČAZV, • Členka odborovej komisie v študijnom odbore: 6.1.13 Spracovanie poľnohospodárskych produktov na SPU v Nitre • Garant předmětu, Potraviny rostlinné, výuka pro LF MU
prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.	<ul style="list-style-type: none"> • Člen České společnosti pro biochemii a molekulární biologii
Ing. Viera Šottníková, Ph.D.	<ul style="list-style-type: none"> • Členka komise jakosti rostlinných produktů, při ČAV
prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.	<ul style="list-style-type: none"> • Předsedkyně oborové rady bakalářského studijního programu (B-TP-TP Technologie potravin) • Předsedkyně oborové rady magisterského navazujícího studijního programu (N-TP-TP Technologie potravin) • Členka oborové rady doktorského studijního programu (D-TP-ZZM Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů) • Členka komise pro státní závěrečné zkoušky bakalářského studia oboru Výživa člověka na LF MU v Brně • Členka Technické komise pro senzorickou analýzu při Českém institutu pro akreditaci • Členka vědecké rady Politechnika Opolska
Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.	<ul style="list-style-type: none"> • Člen Společnosti pro výživu • Člen správní rady Společnosti pro výživu • Člen redakční rady časopisu Výživa a potraviny • Člen redakční rady časopisu Maso • Člen redakční rady časopisu Maso International Food Science and Technology
doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	<ul style="list-style-type: none"> • Členka Vědecké rady FVHE VFU Brno • Členka akademického senátu AF

	<ul style="list-style-type: none"> • Členka Grantové rady IGA AF MENDELU
prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	<ul style="list-style-type: none"> • Člen Komise jakosti rostlinných produktů ČAZV • Člen ČAZV

14 DALŠÍ AKTIVITY

14.1 Významné aktivity ústavu

Název	Datum konání	Místo konání	Počet účastníků	Podpořeno projektem
Zasedání komise jakosti rostlinných produktů odboru rostlinné výroby	19. 11. 2014	MENDELU, ÚTP	35	–
Regionální potravina jihomoravského kraje a zlata chuť Jižní Moravy - pořádání soutěže	29. 5. 2014	Ústav technologie potravin pavilon N	60	–
Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků XI.	15. 5. 2014	Brno	160	OPVK CZ.1.07/2.3.00/09.0081
Den s mlékem na MENDELU	6. 3. 2014	MENDELU	226	OPVK CZ.1.07/2.3.00/09.0081
XI. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin -Ingrovy dny 2014	5. – 6. 3. 2014	AF MENDELU	142	–

14.2 Nepedagogické aktivity (kurzy, semináře atd.)

Garant programu Národní soustava kvalifikací PK „Faremní zpracovatel mléka“, autorizující orgán Ministerstvo zemědělství, skupina oborů Potravinářství a potravinářská chemie, Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků. člen PS SR pro potravinářství a krmivářství v rámci projektu Rozvoj a implementace Národní soustavy kvalifikací, CZ.1.07/4.3.00/06.0016, A1 - Zpracování kvalifikačních a hodnoticích standardů, vymezení profesní kvalifikace z oblasti potravinářství a krmivářství; Faremní zpracovatel mléka; projednání návrhů standardů kvalifikací s ostatními členy PS SR a SROV./ prof. Šustová
Poradenská činnost – lektorování, výživaservis s.r.o. se sídlem : Slezská 32, 120 00 Praha 2./ prof. Šustová
5.2., 14.5., 5.11.2014/ Pořad Apetýt – pravidelná účast v rozhlasovém pořadu Českého rozhlasu Brno./ prof. Šustová
16. 1. 2014/ Ústav mléka, tuků a kosmetiky, VŠCHT Praha, předsedkyně komise pro hodnocení sýrů CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským a ČSCH, Odbornou skupinou pro potravinářskou a agrikulturní chemii./ prof. Šustová

27. 1. - 05. 2. 2014/ Rekvalifikační kurz pro faremní zpracovatele, 28 osob./ prof. Šustová
6. 3. 2014/ odborný seminář Den s mlékem na Mendelu, organizátor akce při Ingrových dnech, moderátor akce./ prof. Šustová
16.5.2014/ člen hodnotící komise Mlékárenský výrobek roku 2014./ prof. Šustová
27. 5. 2014 / Praha Břevnovský klášter, moderování předávání cen „Mlékárenský výrobek roku 2014“, Česká republika./ prof. Šustová
4.6.-6. 6. 2014/ LF MU členka státní zkušební komise./ prof. Šustová, prof. Jarošová, doc. Kučerová, Ing. Šottníková, MVDr. Cwiková
20. 6. - 21. 6. 2014/ kurs pro mladé agrárníky „Zpracování mléka na sýry a kysané mléčné výrobky“ ./ prof. Šustová
26. 9. 2014/ Noc vědců na Mendelu, organizátor prezentace mlékařské sekce Ústavu technologie potravin./ prof. Šustová
26. 9. 2014/ Sekce Potravinový pod drobnohledem na akci „Noc vědců na MENDELU 2014“, MENDELU, ./ Ing. Jůzl
5.3. – 6. 3. 2014/ Potravinářská výroba a sekce s ochutnávkou výrobků na BVV veletrhu „SALIMA 2014“, BVV Brno./ Ing. Jůzl
7. 5. 2014/ Sekce Pivo, tekutý chléb národa na „Majálesu 2014“, MENDELU./ Ing. Jůzl
4. 4. 2014/ Popularizace potravinářského výzkumu MENDELU na akci „Hvězdárna@univerzity věda@zábava“, MENDELU./ Ing. Jůzl
28. 8. – 2. 9. 2014/ Popularizace potravinářského výzkumu MENDELU na akci „Země živitelka 2014“, České Budějovice./ Ing. Jůzl
20.3. – 23. 3. 2014/ Popularizace potravinářského výzkumu MENDELU ve Velkém Špalíčku, NC Velký Špalíček, Brno./ Ing. Jůzl
22.5. – 24. 5. 2014/ Popularizace potravinářského výzkumu MENDELU v NC Královo pole „Láska prochází žaludkem“, MENDELU./ Ing. Jůzl
5.12.2014 / Exkurze studentů ZŠ Sluníčko Lipník nad Bečvou na MENDELU./ prof. Hřivna
9.9. – 12.9. 2014/ Kurz zpracování masa/ prof. Jarošová
28.11. 2014, 12.12. 2014, 7.11. 2014 / 3 kurzy Školení pro hodnotitelé sensorických zkoušek/ prof. Jarošová
Výroba masných výrobků a uzenin při příležitosti prezentace fakulty:Salima (BVV), Křtiny (Farmářský den), Ples AF, Vědecká rada AF/ Ing. Mihok
Exkurze potravinářských poloprovozů pro hosty a akce MENDELU, AF MENDELU, PEF MENDELU, atd. Celkem 32 termínů prohlídek s výkladem pro 857 osob/ Ing. Jůzl

15 AKTIVITY REALIZOVANÉ NA ÚČELOVÝCH ZAŘÍZENÍCH UNIVERZITY (ŽÁDNÉ)

16 POŘÍZENÍ/OBNOVA PŘÍSTROJOVÉHO VYBAVENÍ NA ÚSTAVU, INVESTICE

Název investiční akce (přístroje, vybavení, stavební úpravy apod.)	Účel	Datum realizace	Zdroj	Částka
Fluorescenční/Inverzní Mikroskop Model FI 3003	výuka	4.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	199.650 Kč
Multifunkční cukrářský stroj (Chef 12 LCD A/380)	výuka	5.6.2014	FRIM	302.472 Kč
Mikroskop	výuka-mikrobiologie	1.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	25. 410 Kč
Mikroskop	výuka-mikrobiologie	1.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	25. 410 Kč
Mikroskop	výuka-mikrobiologie	1.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	26.620 Kč
Mikroskop	výuka-mikrobiologie	1.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	26.620 Kč
Laboratorní váhy L3102	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	12.947 Kč
Laboratorní váhy MARK ES2201	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	7.578 Kč
Vodní lázeň LOB506D	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	16.577 Kč
Vodní lázeň NB-301L	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	27.830 Kč
Laboratorní váhy L2102	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	11.374 Kč
Inkubátor s blokem	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	34.957 Kč
Inkubovaná třepačka V-IplusPersonal Vortex for Tubes	výuka	30.4. 2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.187 Kč
Laboratorní váhy MARK L423i	výuka	4.4.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	25.894 Kč

DTM KENWOOD FP 972 kuchyňský robot 4 spotřebiče	výuka	3.5.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	6.569 Kč
Temperovací stroj na čokoládu MINITEMPER 3 kg	výuka	31.7.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	39.930 Kč
Mikropipeta EppendorfReference2, 1000 uL	výuka	8.8.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.887 Kč
Mikropipeta EppendorfReference2, 1000 uL	výuka	8.8.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.887 Kč
Mikropipeta EppendorfReference2, 1000 uL	výuka	8.8.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.887 Kč
Mikropipeta EppendorfReference2, 1000 uL	výuka	8.8.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.887 Kč
Mikropipeta EppendorfReference2, 1000 uL	výuka	8.8.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	4.887 Kč
Počítačka kolonií bakterií LKB 2002	mikrobiologická laboratoř	2.9.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	25.410 Kč
Pulsmetr SIGMA 22.13 zelený	výuka	17.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	937.00 Kč
Pulsmetr SIGMA 22.13 zelený	výuka	17.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	937.00 Kč
Pulsmetr SIGMA 22.13 zelený	výuka	17.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	937.00 Kč
Pulsmetr SIGMA 22.13 zelený	výuka	17.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	937.00 Kč
Pulsmetr SIGMA 22.13 zelený	výuka	17.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	937.00 Kč
Temperovací nádoba 4x1,5 l	výuka	15.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	18.354 Kč
Běžecká pás inSPORTline Gallop	výuka	8.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	23.991 Kč
Běžecká pás inSPORTline Gallop	výuka	8.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	23.991 Kč

MultiTrainer inSPORTline-závěs.posilov.systém	výuka	8.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	1.489 Kč
MultiTrainer inSPORTline-závěs.posilov.systém	výuka	8.12.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	1.489 Kč
SW-Aplikace pro senzorní analýzu	výuka	20.2.2014	OPVK (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	49.948 Kč
Odkličovačka sladu	výuka-pivovarnictví	11.2014	FRIM	99.634 Kč

17 PŘEHLED PŘEDMĚTŮ VYUČOVANÝCH ÚSTAVEM V ROCE 2014

V jazyce českém

Název předmětu	Počet hodin	Semestr	Fakulta, obor	Počet studentů	Garant
Potravinářská legislativa I	28/28	LS	AF-B-TP-TP	98	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.
Mikrobiologická analýza potravin	28/28	LS	AF-N-TP-JZP, EKT	28	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.
Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti	28/28	ZS	AF-N-TP-TP, JZP	40	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.
Speciální hygiena potravin	28/28	ZS	AF-N-TP-JZP, EKT	34	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.
Obecná hygiena potravin	28/28	ZS	AF-B-TP-TP	98	MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.
Senzorická analýza	28/28	LS	AF – B-TP - TP	80	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Technologie masa	28/42	ZS	AF-B-TP-TP	102	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Kvalita, hygiena, jakost potravin	28/0	LS	AF – B-ZEI-ABY -	37	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Výroba a jakost živočišných produktů	28/28	ZS	AF-N -TP-TP	21	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Technologie tuků	28/112	LS	AF – B - TP	82	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
Biotechnologie ve výživě člověka	28/56	ZS	AF - N - TP, EKT	56	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.

Výroba a jakost rostlinných produktů	2/2	ZS	AF/TP	29	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Technologie cereálií	2/2	LS	AF/TP	104	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Hodnocení zemědělských produktů	2/2	ZS	AF, TP	89	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Cukrářské technologie	2/2	ZS	Mendelu	21	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Komunitní výživa	28/28	LS	AF-N-TP-EKT	15	Ing. Veronika Rozíková, Ph.D.
Preventivní výživa	28/28	LS	AF-N-TP-EKT	16	prof. Tomáš Komprda, CSc.
Poradenství ve výživě	28/28	ZS	AF-N-TP-EKT	27	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
Zdraví životní styl a wellnes	28/28	LS	AF	12	Ing. Veronika Rozíková, Ph.D.
Toxikologie potravin	28/28	ZS	AF N-TP-EKT, N-TP-JZP	39	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Funkční potraviny	28/28	LS	AF N-TP-EKT, N-TP-JZP	31	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Výživa člověka	28/28	LS	AF N-TP-EKT, N-TP-JZP, N-TP-TP	68	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Preventivní výživa	28/28	ZS	AF	13	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Speciální mikrobiologie	28/28	ZS	AF	11	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Zdravotní nezávadnost potravinových zdrojů	28/28	ZS	AF	11	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.
Koření a byliny v potravinářských technologiích	28/0	ZS	Nabízené na AF	76	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Zpracování rostlinných produktů	28/28	ZS	AF- AGB-FY	37	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Potravinářské zbožíznalství	28/0	ZS	Nabízené na AF	10	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Zpracování rostlinných produktů 1	28/28	LS	AF – B-ZEI-ABY	6	Ing. Viera Šottníková, Ph.D.

Laktologie	28/28	LS	AF	82	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Mlékárenské technologie	28/28	ZS	AF	99	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Sýrařství	28/28	LS	celoškolový	22	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Společné stravování	28/14	LS	AF – TP	36	prof. Ing. Jana Simeonovová, CSc.
Technologie nápojového průmyslu	28/14	LS	AF	23	Ing. Doubravka Rožnovská, Ph.D.
Zpracování živočišných produktů	42/42	LS	AF – ZOO	65	prof. Ing. Jana Simeonovová, CSc.
Jakost živočišných produktů	28/28	LS	ZF - JRPZ	28	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	28/14	LS	AF N-TP-JZ, TP, EKT	26	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Provozní vody v potravinářském průmyslu	28/14	LS	AF N-TP-JZ, TP, EKT	23	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Technologie drůbežářského průmyslu	28/28	ZS	AF B-TP-TP	92	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Zpracování zemědělských produktů 1 K	8/7	ZS	AF N-ZS-ZEI komb	5	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Zpracování živočišných produktů 1	28/28	ZS	AF B-ZEI-ABY	38	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Technologie sacharidů	28/56	ZS	AF – TP	99	prof. Dr.Ing. Luděk Hřivna
Technologie kvasného průmyslu	28/56	LS	AF – TP	81	prof. Dr.Ing. Luděk Hřivna
Pivovarnictví	28/28	LS	AF - volitelný	62	prof. Dr.Ing. Luděk Hřivna
Jakost a zpracování ryb	2/2	ZS	AF	12	Ing. Michal Mihok, Ph.D.

Vysvětlivky: AF – Agronomická fakulta, F – Fytotechnika, RL – Rostlinolékařství.

V jazyce anglickém

Název předmětu	Počet hodin	Semestr	Fakulta, obor	Počet studentů	Garant
Dairy Technology	28/28	ZS, LS	rektorát	15	prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D

Vysvětlivky: AF – Agronomická fakulta, F – Fytotechnika, RL – Rostlinolékařství.

18 TUZEMŠTÍ A ZAHRANIČNÍ ODBORNÍCI VE VÝUCE

Předmět	Garant	Datum	Přednášející (zdroj úhrady)	Téma přednášky	Počet studentů/AP/OP
Tuzemští odborníci					
Speciální hygiena potravin	MVDr. Cwиковá	3. 11. 2014	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., VFU Brno (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Falšování potravin	16/1/0
Speciální hygiena potravin	MVDr. Cwиковá	10. 11. 2014	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., VFU Brno (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Metody detekce falšovaných potravin	16/1/0
Speciální mikrobiologie	prof. Komprda	18. 12. 2014	Ing. Igor Kubiš, Ph.D., Bioing, spol s r.o. (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Využití luminometrie při kontrole potravin	14/1/0
Speciální mikrobiologie	prof. Komprda	8. 12. 2014	Bc. Pavla Hlaváčová (CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Bakteriální alimentární onemocnění	11/1/0
Senzorická analýza	prof. Jarošová	LS	Ing. František Němec (CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace)	Vedení praktických cvičení, Výroba a senzorické hodnocení masných výrobků.	80/0/1
Technologie masa	prof. Jarošová	ZS	Ing. František Němec (CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace)	Vedení praktických cvičení, Výroba masných výrobků	102/0/1
Technologie masa	prof. Jarošová	prosinec	MVDr. Josef Kameník, Ph.D. – hlavní činnost 1101	Vedení praktických cvičení, Výroba trvanlivých masných výrobků	102/1/0

Výroba a jakost rostlinných produktů	doc. Kučerová	11. 11. 2014	Ing. PSOTA, CSc., VÚPS, a.s. (OPVK), CZ.1.07/2.2.00/28.0302.	Kvalita ječmene a sladu	15/1/0
Poradenství ve výživě	Ing. Gregor	20. 10. 2014	Mgr. Kristýna Galová	Kontakt poradce s klientem, nutriční terapie	27/1/0
Zpracování rostlinných produktů	Ing. Šottníková	24. 3. 2014	Ing. Bačíková Hana (ÚTP)	Hodnocení kvality kváskového chleba	37/1/0
Mlékárenské technologie	prof. Šustová		Ing. Jiří Kopáček, předseda ČSMSM	Výroba sýrů v ČR a ve světě	80
Sýrašství	prof. Šustová		Ing. Jiří Kopáček, předseda ČSMSM	Vady sýrů	22
Výroba a jakost živočišných produktů	prof. Šustová		Martin Peřina, EcolabHygiene	Hygiena a sanitace v potravinářství	20
Jakost živočišných produktů	Ing. Jůzl	24. 4. 2014	MVDr. Jaroslava Pavlíčková (P - CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Bourání masa	28/0/0
Jakost živočišných produktů	Ing. Jůzl	24. 4. 2014	MVDr. Jaroslava Pavlíčková (P - CZ.1.07/2.2.00/28.0302)	Masná výroba a sortiment masných výrobků	28/0/0
Technologie kvasného průmyslu	prof. Hřivna	2/2014	Ing. Ivo Hartman, Ph.D., Výzkumný ústav pivovarský a sladařský	Hodnocení kvality ječmene ze sklizně roku 2013, České pivo	45
Provozní vody v potravinářském průmyslu	doc. Nedomová	11. 4. 2014	Ing. Radomír Polcar	Jakost vody používané v potravinářském průmyslu, Odpadní vody jednotlivých potravinářských oborů	23
Senzorická analýza	prof. Jarošová	16. 4. 2014	Ing. Josef Jandásek	Senzorická analýza masných výrobků a praktické zkušenosti s uplatňováním senzorické analýzy v praxi – kontrola kvality atd	77
Senzorická analýza	prof. Jarošová	17. 4. 2014	Ing. Josef Jandásek	Senzorické hodnocení masa alternativních druhů drůbeže	77
Zahraniční odborníci					
Mlékárenské technologie	prof. Šustová	listopad až prosinec 2014	prof. Pavel Jelen, University of Alberta, Kanada	Dairy Technology	11
Speciální mikrobiologie	MVDr. Cwиковá	6. 3. 2014	prof. Maxim Borisovič Rebezov	Microstructure offal of bovine animals (technological aspect)	12/12/8

19 E-LEARNING

Autor	Název	Předmět
Ing. Gabriela Zorníková, Ph.D.	Komunitní výživa	Komunitní výživa
doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.	Zpracování zemědělských produktů - živočišná část	Zpracování zemědělských produktů
MVDr. Olga Cwíková, Ph.D.	Speciální mikrobiologie	Speciální mikrobiologie
doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D	Zpracování zemědělských produktů-rostlinná část	Zpracování zemědělských produktů 1 Zpracování zemědělských produktů 1 K

20 FILMY DO VÝUKY

Autor	Název	Předmět
TV Tvorba Brno (Ondráček)	Výroba chleba	Technologie cereálií
TV Tvorba Brno (Ondráček)	Zpracování obilovin ve mlýně	Technologie cereálií
TV Tvorba Brno (Ondráček)	Výroba trvanlivého pečiva	Výroba a jakost rostlinných produktů

21 VEDENÍ SOČ, PRAXE

Jméno studenta	Název práce	Vedoucí práce
Tomáš Ghisi	Středoškolská praxe – chemická	Ing. Soňa Bogdanovičová
Markéta Pitrová	Falšování potravin	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.
Krystýna Hedbávná	Kvalita masa zvěře	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.
Kamila Skřivanová	Kvalita masa zvěře	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.
Marie Dostálová, Tereza Hrozová	Vliv délky skladování na jakostní parametry vajec	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.
Stanislav Glaser, Václav Osouch	Fyzikální vlastnosti ve vztahu k jakosti potravin	doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.

22 VEDENÍ STÁŽISTŮ

Jméno studenta	Název práce	Vedoucí práce
Ing. Andrea Bebejová – SPU Nitra	Ftaláty v potravinách	prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Ing. Beáta Volnová– SPU Nitra	Kvalita potravin rostlinného původu	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna