

Aplikovaná genetik v potravinářství

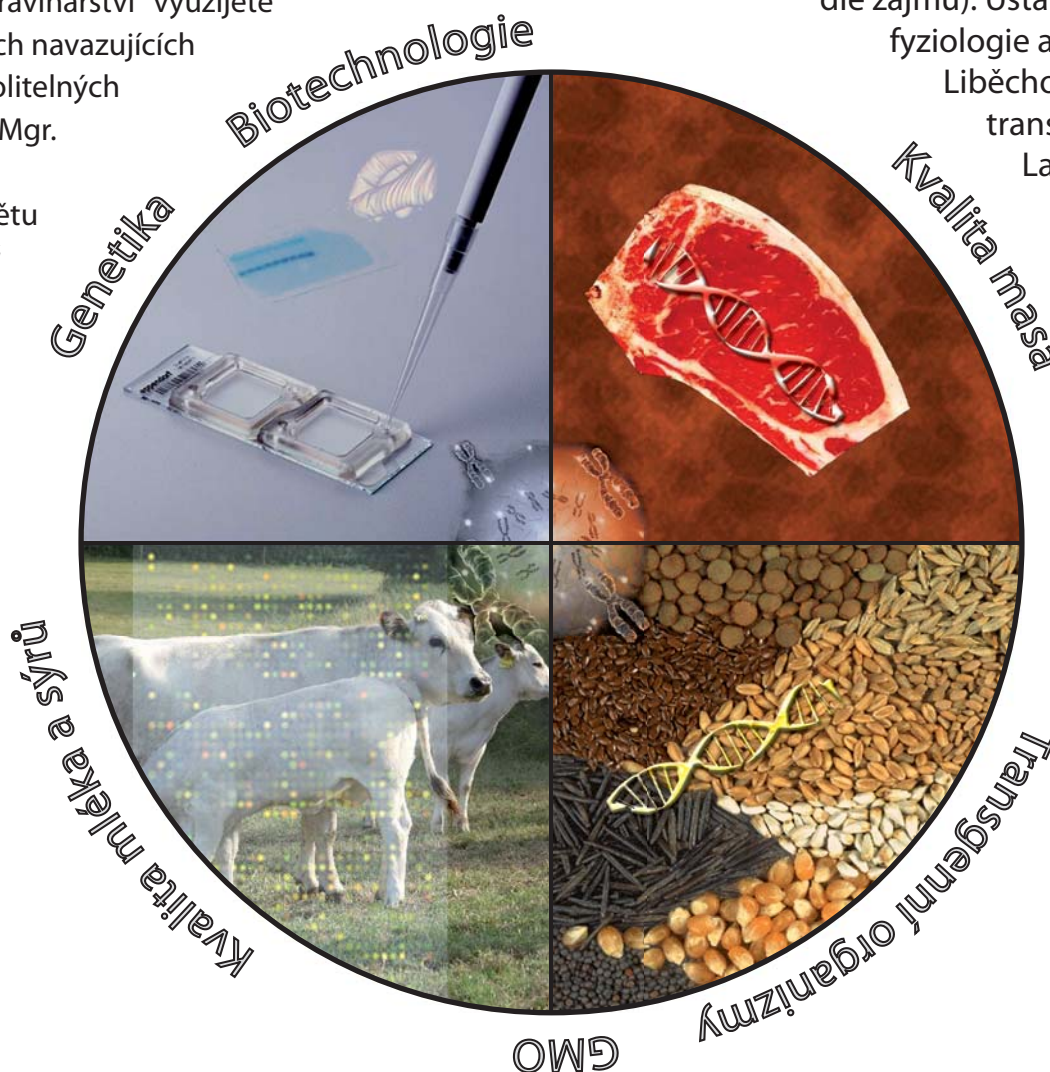


Cíl: Seznámit studenty teoreticky i prakticky s možnostmi aplikací poznatků moderní genetiky a biotechnologií v potravinářství. Na základě těchto poznatků pochopit genetické založení produktů pro výrobu kvalitních a zdravých potravin rostlinného a živočišného původu. Součástí bude přehled genetiky modifikovaných organismů a možností jejich detekce.

Praktická laboratorní cvičení budou zaměřena na využití nejmodernějších genetických metodik, např. detekce nekvalitního PSE masa, určení přítomnosti DNA různých druhů živočichů v potravinách (tj. z jakého masa je potravina složena), stanovení pohlaví zvířete (zda maso pochází z býka nebo jalovice), detekci GMO v potravinách atp.

Znalosti získané studiem „Aplikované genetiky v potravinářství“ využijete také v některých navazujících povinných čívolitelných předmětech v Mgr. studiu (např. v novém předmětu **Potravinářská genomika**).

Součástí výuky budou extenze (výběr dle zájmu): Ústav živočišné fyziologie a genetiky AV ČR Liběchov (např. transgenoze), Laboratoř kontroly potravin VUUVL v Brně nebo Cytogenetické oddělení VUUVL v Brně.



Další podrobnosti v sylabu na UIS a v aktuálním sylabu na <http://umfgz.af.mendelu.cz/> v menu: [Výuka > Aktuální výuka](#)

