

Ústav posklizňové technologie zahradnických produktů

Zázemí pro výuku i výzkum /

Teoretické vědomosti získané na přednáškách si studenti ověřují ve specializovaných technologických učebnách, analytických laboratořích, senzorické laboratoři a na výjezdech do technologicky zaměřených podniků.

Praktické procvičování v senzorickém hodnocení potravin a praktické testování smyslů umožňuje vybrat mezi studenty potenciální specialisty pro senzorickou analýzu.

Součástí laboratorního a technologického zázemí ústavu je dále chladárna, vybavená 8 boxy s možností regulace složení okolní atmosféry a teploty, kapalinový (HPLC-DAD) a plynový (GC-MS) chromatograf, FTNIR spektrometr, UV-VIS spektrofotometr, lyofilizátor, kolorimetr aj.

Certifikace studentů /

Ústav při naplňování studijních programů spolupracuje s externími organizacemi a lektory z praxe. To otevírá možnosti, aby posluchači během studia získali řadu certifikátů, které zvyšují jejich konkurenceschopnost na trhu práce, jako např. osvědčení interního auditora systému řízení kvality podle normy ISO 9001:2008, certifikaci pro oblasti systémů bezpečnosti potravin (HACCP, BRC Food, IFS), osvědčení vybraného posuzovatele pro senzorickou analýzu podle normy ISO 8586-1.

Zahradnická fakulta
Mendelova univerzita v Brně
Ústav posklizňové technologie zahradnických produktů

Valtická 337, 69144 Lednice
Telefon: +420 519 367 260 / Fax: +420 519 367 222 / E-mail: uptzp@zf.mendelu.cz
www.zf.mendelu.cz



Vzdělávací činnost /

Ústav zabezpečuje výuku technologických předmětů skladování a zpracování ovoce a zeleniny se zaměřením na chladiřství a konzervářství, výrobu nealkoholických nápojů, ovocných destilátů, fermentačních produktů, sensorické a instrumentální metody hodnocení a řízení kvality a bezpečnosti zahradnických produktů.

Garantuje předměty Fermentační technologie, Instrumentální analýza v kontrole jakosti, Jakost rostlinných produktů, Jakost v legislativě potravin,

Kolokvium JRPZ I – III, Konzervační metody, Metodologie sensorické analýzy, Kvalitologie a řízení jakosti, Obaly a obalová technika, Ovocné destiláty, Posklizňové technologie, Potravinářská chemie, Seminář analytických metod, Sensorické hodnocení jakosti, Skladování ovoce, Skladování zahradnických produktů, Zpracování ovoce, Zpracování zahradnických produktů, Systémy řízení jakosti, Technologické laboratoře, Technologie nealkoholických nápojů, Technologie zpracování ovoce a zeleniny, Úchova řezaných květin, Výživa člověka, Základy kvasného průmyslu aj.

O ústavu /

Změna hodnotové orientace Evropanů a hledání zdravého způsobu života vedou k vysokým nárokům na sledování a hodnocení kvality potravin.

Zaměření činnosti ústavu tak reaguje na celospolečenskou potřebu zajištění vysoké kvality a bezpečnosti potravinářských produktů a odpovídající prosperity v podmínkách trvale udržitelného rozvoje. Vychází z aktuálních potřeb praxe připravit specialisty v oblasti zahradnické produkce a posklizňových technologií s rozšířenou znalostí metod hodnocení a řízení kvality zahradnických produktů.

Zabezpečuje také odborné poradenství pro oblast skladování a zpracování ovoce a zeleniny, výroby alkoholických a nealkoholických nápojů a hodnocení jejich kvality.



Publikace a významné výsledky /

PAPOUŠKOVÁ, Barbora - BEDNÁŘ, Petr - HRON, Karel - STÁVEK, Jan - BALÍK, Josef - MYJAVCOVÁ, Renáta - BARTÁK, Petr - TOMÁNKOVÁ, Eva - LEMR, Karel: Advanced liquid chromatography/mass spectrometry profiling of anthocyanins in relation to set of red wine varieties certified in Czech Republic. Journal of Chromatography A. 2011. sv. 1218, č. 42, s. 7581-7591.

BALÍK, Josef. Anthokyaninová barviva v hroznech a vínech. 2010.

GOLIÁŠ, Jan. Skladování ovoce v řízené atmosféře. 2011.

Vědecko-výzkumná činnost /

Výzkum ústavu se zaměřuje na oblast změn látkových složek ovoce a zeleniny během jejich chladiřského skladování v různém složení ambientní atmosféry a studium těkavých aromatických sloučenin ve výrobcích z ovoce a zeleniny. Mezi současné priority výzkumu patří studium vlastností kondenzovaných antokyanů, metody zvyšování biologicky aktivních složek na bázi polyfenolů v zahradnických produktech a optimalizace skladovacích podmínek asijských odrůd hrušní.



”

Aristotelés ze Stageiry:
**Jakost je nejpřesnější
mírou všech věcí.**

“