

<b>Výsledky 11. ročníku Celostátních přehlídek sýrů</b>	
Čurda Ladislav, Štětina Jiří .....	13
<b>Mikrobiologické kritériá pre hodnotenie kvality surového kravského mlieka</b>	
Kirchnerová Katarína, Foltys Vladimír .....	21
<b>Vliv ranního a večerního nádoje na vybrané mléčné ukazatele.</b>	
Skýpala Martin, Chládek Gustav .....	26
<b>Protektivní kultury pro výrobu polotvrdých sýrů</b>	
Tůma Štěpán, Plocková Milada .....	31
<b>Vliv doby a teploty skladování na konzistenci sterilovaných tavených sýrů</b>	
Buňka František, Štětina Jiří, Hrabě Jan .....	37
<b>Příprava enzymových hydrolyzátů v membránovém reaktoru</b>	
Čurda Ladislav, Vaverková Ivana, Mišún Daniel .....	43
<b>Dynamika mikrobiálních interakcií počas kysnutia mlieka</b>	
Valík Lubomír, Medveďová Alžbeta, Bajúsová Barbora, Liptáková Denisa .....	48
<b>Utilizácia glukózy a laktózy rôznymi kmeňmi laktobacilov</b>	
Greif Gabriel, Greifová Mária, Karovičová Jolana, Kohajdová Zlatica, Krajčová Eva .....	53
<b>Aplikace přímé a nepřímé impedanční metody při studiu vlastností ČMK a kontaminující mikroflóry mléka</b>	
Černý Vladimír, Havlíková Šárka, Kvasničková Eva, Vyletělová Marcela .....	59
<b>Žinčica ako probiotická biodiverzifikovaná potravina</b>	
Keresteš Jan .....	64
<b>Protektivné vlastnosti vybraných kmeňov rodu <i>Lactobacillus</i></b>	
Hudáček Jaroslav, Zalán Zsolt, Chumchalová Jana, Halász Anna .....	67
 <b><u>Plakátová sdělení:</u></b>	
<b>Základní charakteristika a buněčná lyse kmenů <i>Lactococcus lactis</i></b>	
Abrlová Magdaléna, Šviráková Eva, Hlavsová Barbora, Plocková Milada .....	77
<b>Charakteristika rastu <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG v mlieku</b>	
Medveďová Alžbeta, Valík Lubomír, Liptáková Denisa, Bajúsová Barbora .....	81
<b>Výběr jogurtové kultury pro sójové výrobky</b>	
Pavlasová Marcela, Dvořák Milan, Dvořáková Eva, Chumchalová Jana .....	86
<b>Skríning vybraných startovacích kultur na přítomnost DNA sekvencí kódujících dekarboxylázy účastníci se tvorby biogenních aminů</b>	
Burdychová Radka, Komprda Tomáš .....	91
<b>Vplyv baktérií mliečného kysnutia na rast <i>Staphylococcus aureus</i> v mlieku</b>	
Bajúsová Barbora, Valík Lubomír, Liptáková Denisa, Medveďová Alžbeta .....	95
<b>Vliv kombinace lysozymu a laktokoků produkujících nisin na růst <i>Bacillus cereus</i></b>	
<b>DMF 2001 v modelovém systému mléka UHT</b>	
Šviráková Eva, Ostapčuk Radek, Plocková Milada .....	99
<b>Vplyv <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG na rast <i>Candida maltosa</i> v mlieku</b>	
Liptáková Denisa, Valík Lubomír, Bajúsová Barbora, Medveďová Alžbeta .....	104

<b>Extrakce bakteriocinu kmene <i>Enterococcus mundtii</i> EN3 organickým rozpouštědlem a pomocí adsorpce bakteriocinu na buněčnou stěnu</b>	
Miller Petr, Bakir Hatice Eda, Kučerová Kateřina, Chumchalová Jana, Míková Kamila.....	108
<b>Výskyt <i>Bacillus cereus</i> a <i>Bacillus licheniformis</i> v průběhu výroby sterilované smetany a termizovaného dezertu</b>	
Němečková Irena, Roubal Petr, Pechačová Marta, Vyletělová Marcela, Nejeschlebová Ludmila.	113
<b>Mikrobiologická a molekulárně-biologická detekce bakterie <i>Clostridium tyrobutyricum</i> v polotvrdých sýrech</b>	
Sládková Pavla, Burdychová Radka .....	118
<b>Izolácia a PCR-typizácia kmeňov baktérií mliečného kysnutia z bryndze</b>	
Bertaová Gabriela, Kuchta Tomáš, Valík Lubomír, Pangallo Domenico .....	122
<b>Monitoring a identifikácia potenciálnych bakteriálnych kontaminantov ovčiarskych výrobkov vo výrobnom procese</b>	
Kostolníková Mária, Koreňová Janka, Lopašovská Janka .....	126
<b>Sledování změn kyselosti mléka během výroby kozích sýrů</b>	
Kouřimská Lenka, Kovářová Eva, Dragounová Hedvika, Babička Luboš .....	131
<b>Vliv pořadí laktace na chemické složení ovčího mléka</b>	
Novotná Lenka, Kuchtík Jan, Zajícová Pavlína.....	134
<b>Obsah a složení syrovátkových bílkovin kozího a ovčího mléka</b>	
Jansová Blanka, Hejtmánková Alena, Dragounová Hedvika .....	139
<b>Vliv stadia laktace na mléčnou užitkovost holštýnského skotu</b>	
Skýpala Martin, Chládek Gustav .....	144
<b>Variabilita dusíkatých látek v mléce</b>	
Šustová Květoslava, Kopunecz Pavel.....	149
<b>Vliv koncentrace močoviny na sýrařské vlastnosti kravského mléka</b>	
Čejna Vladimír, Chládek Gustav .....	155
<b>Mlieko so zvýšeným obsahom selénu, ako surovina pre výrobu funkčných potravín v prevencii proti nádorovým ochoreniam</b>	
Foltys Vladimír, Kirchnerová Katarína, Bobček Rastislav.....	159
<b>Vliv dotace krmné dávky dojníc chráněnými esenciálními aminokyselinami na technologické vlastnosti mléka</b>	
Černý Vladimír, Třináctý Jiří, Havlíková Šárka, Kvasničková Eva, Hadrová Sylvie.....	164
<b>Obsah hydroxymethylfurfuralu a příbuzných látek v mléce</b>	
Bartáková Klára, Borkovcová Ivana, Vorlová Lenka, Krčková Lucie, Chocholáčová Markéta ....	170
<b>HPLC analýza sacharidov a organických kyselín v mliečnych produktoch</b>	
Greifová Mária, Greif Gabriel, Krajčová Eva, Karovičová Jolana, Schmidt Štefan .....	175
<b>Hodnocení fyzikálně-chemických vlastností sýrů s nízkodohřívanou sýřeninou pomocí FT-NIR</b>	
Dračková Michaela, Řeřuchová Mirka, Hadra Luboš, Přidalová Hana, Navrátilová Pavlína, Janštová Bohumíra, Vorlová Lenka.....	180
<b>Využití NIR spektroskopie při sledování průběhu zrání eidamských sýrů různých výrobců</b>	
Králiková Marcela, Lužová Táňa, Mlček Jiří, Šustová Květoslava.....	185
<b>Využití NIR spektroskopie při analýze sušeného mléka</b>	
Růžičková Jana, Šustová Květoslava.....	190

<b>Stanovení jakostních ukazatelů čerstvých kozích sýrů pomocí NIR spektroskopie.</b>	
Lužová Táňa, Šustová Květoslava, Horáková Ruth .....	195
<b>Sledování jakosti jedlých roztíratelných a směsných roztíratelných tuků</b>	
Panovská Zdeňka, Dostálová Jana, Doležal Marek, Culková Jana, Šedivá Alena .....	198
<b>Senzorické hodnocení mražených krémů</b>	
Jarošová Alžbeta, Šulcerová Hana, Čočková Dana .....	202
<b>Sledování změn senzorických vlastností bílých jogurtů po dobu jejich minimální trvanlivosti</b>	
Šulcerová Hana, Šustová Květoslava, Vaculínová Hana.....	208
<b>Virtuální realita v elektronických potravinářských databázích</b>	
Uvíra Roman, Pudil František, Maryška Martin.....	213
<b>Houbové aroma v tavených sýrech</b>	
Pudil František, Uvíra Roman, Janda Václav .....	217
<b>Vliv genetických variant kaseinu na výtěžnost při výrobě sýrů</b>	
Legarová Veronika, Kouřimská Lenka.....	221
<b>Varianty sýrů s mletou sýřeninou a jejich poloprovozní výroba</b>	
Mrázek Josef, Tykvartová Dagmar, Vráblíková Eva.....	227
<b>Využití plísně <i>Penicillium nalgiovense</i> k výrobě plísňového sýra</b>	
Mrázek Josef, Pospíšil Michal, Korbelová Marie, Heraltová Veronika .....	232
<b>Vliv přídavku kappa- a iota-karagenanu na viskoelastické a organoleptické vlastnosti tavených sýrů</b>	
Čemíková Michaela, Buňka František, Pavlínek Vladimír, Čechová Leona, Březina Pavel, Hrabě Jan.....	237
<b>Vliv vybraných hydrokoloidů na mechanické vlastnosti gelu kapa-karagenanu v mléce</b>	
Šilhavá Jaroslava, Štětina Jiří, Loužecký Tomáš .....	243
<b>Texturní vlastnosti gelů κ-karagenanu s vybranými hydrokoloidy v mléčných a sójových substrátech</b>	
Loužecký Tomáš, Dvořák Milan, Dvořáková Eva, Šilhavá Jaroslava, Štětina Jiří .....	249
<b>Antifungální vlastnosti acylglykosidů a jejich využití</b>	
Karlová Tereza, Poláková Lenka, Šmidrkal Jan, Filip Vladimír .....	255
<b>Mikrobiologické a reologické vlastnosti vybraných probiotických sójových výrobků</b>	
Dvořáková Eva, Dvořák Milan, Loužecký Tomáš, Pavlasová Marcela, Chumchalová Jana, Štětina Jiří .....	259
<b>Příprava galaktooligosacharidů a jejich aplikace do mléčných a sójových médií</b>	
Dvořák Milan, Dvořáková Eva, Hinková Andrea, Chumchalová Jana, Čurda Ladislav, Hellerová Klára, Loužecký Tomáš, Pavlasová Marcela .....	263