

## OBSAH

### Celostátní přehlídky sýrů

#### **Výsledky 17. ročníku Celostátních přehlídek sýrů.**

Čurda Ladislav, Štětina Jiří ..... 13

#### **Globální potravinářské trendy a jejich vliv na sýrařský sektor**

Čejna Vladimír ..... 21

### Přednášky konference Mléko a sýry

#### **Dynamika prežívania *E. coli* a *S. aureus* v závislosti od podmienok prostredia**

Lehotová Veronika, Urgelová Karla, Valík Ľubomír, Medveďová Alžbeta ..... 25

#### **Vplyv faktorov prostredia na produkciu Sed a biofilmu *S. aureus***

Medveďová Alžbeta, Vrábová Lucia, Jurinová Ivana, Šipošová, Petra ..... 31

#### **Vplyv teploty a aktivity vody na radiálny rast *G. candidum***

Koňuchová Martina, Valík Ľubomír ..... 37

#### **Transformácia tyramínu na kyselinu 4-hydroxyfenyloctovú počas kokultivácie tyramín-dependentných baktérií a *Geotrichum candidum***

Greif Gabriel, Greifová Mária, Body Patrik, Vavrencová Katarína ..... 43

#### **Dynamika rastu vybraných skupín baktérií v ovčích hrudkových syroch**

Šipošová Petra, Mančušková Tatiana, Medveďová Alžbeta ..... 49

#### **Růst baktérií izolovaných z velbloudího mléka v mléce kravském.**

Modráčková Nikol, Kouřimská Lenka, Vlková Eva, Mekadim Chahrazed, Melicharová Barbora, Killer Jiří ..... 55

#### **Přežívání probiotických baktérií v umělých kojeneckých výživách v závislosti na podmínkách skladování**

Musilová Šárka, Koutná Barbora, Vlková Eva, Švejtil Roman ..... 61

#### ***Lactobacillus plantarum* a jeho potenciál pro využití v mlékárenských technologiích**

Bialasová Kristýna, Horáčková Šárka, Plocková Milada ..... 67

#### **Vícečetné emulze typu v/o/v jako součást mléčných výrobků**

Klojdová Iveta, Štětina Jiří ..... 73

#### **Využití plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro predikci trvanlivosti a identifikaci příčin smyslových vad mléčných výrobků**

Hanková Mariana, Kováčiková Sára, Kružík Vojtěch, Čížková Helena ..... 79

#### **Vliv přísadky nástavku na viskoelastické vlastnosti a mikrostrukturu tavených sýrů**

Černíková Michaela, Nebesářová Jana, Salek Richardos Nikolaos, Popková Romana, Buňka František ..... 85

#### **Vliv lněné vlákniny na texturu tavených sýrů**

Filipová Tereza, Troshchynska Yana, Štětina Jiří ..... 91

#### **Demineralizace matečného roztoku po krystalizaci laktosy**

Ečer Jiří, Tichovský Petr ..... 97

#### **Příprava mléčných dezertů na bázi emulze rostlinného tuku v zahuštěné syrovátce**

Shakhno Nikolay, Klojdová Iveta, Troshchynska Yana, Botvynko Alina, Čurda Ladislav, Štětina Jiří ..... 105

## Plakátová sdělení:

### **Nutriční a senzoričné hodnocení rostlinných nápojů a mléka**

Doležal Marek, Ilko Vojtech, Panovská Zdeňka, Matějková Kateřina, Gabrovská Dana..... 111

### **Senzoričné hodnocení sýrů a jejich rostlinných alternativ**

Ilko Vojtech, Doležal Marek, Panovská Zdeňka, Matějková Kateřina, Hrdličková Miluše, Gabrovská Dana..... 115

### **Senzoričné vlastnosti parených nití vyrobených z kravskej hrudky za použitia vlastnej originálnej štartovacej kultúry**

Drončovský Maroš, Koreňová Janka, Cabicarová Tereza, Tomáška Martin, Kuchta Tomáš, Kološta Miroslav..... 121

### **Hodnotenie leukonostokov izolovaných z ovčích syrov a žinčice vyrobených zo surového mlieka**

Greifová Maria, Greif Gabriel, Brond'ošová Ivona, Body Patrik, Tomáška Martin..... 127

### **Fenotyp mikroorganizmov mliečného kysnutia ako marker na identifikáciu pomocou FT-IR spektroskopie**

Koreňová Janka, Ženišová Katarína, Kuchta Tomáš ..... 135

### **Využitie veľkokapacitného paralelného sekvenovania DNA (NGS) na štúdium mikroflóry syrov**

Kuchta Tomáš, Čaplová Zuzana ..... 139

### **Charakteristika nových izolátů *Lactobacillus fermentum* a jejich možné využití pro výrobu fermentovaných mléčných výrobků**

Kumherová Monika, Kosová Michaela, Bialasová Kristina ..... 143

### **Růstová aktivita technologicky nebezpečných bakterií v modelovém systému sladké syrovátky**

Kyznar Jakub, Loupancová Kateřina, Šviráková Eva..... 149

### **Izolace celkové bakteriální dna ze sýrů s dohříváním syřeninou pro následnou molekulárně biologickou analýzu**

Šviráková Eva, Kůstková Andrea, Jelínková Markéta, Felsberg Jürgen..... 155

### **Kvantifikácia výskytu čel'ade enterobacteriaceae detekciou spotreby kyslíka v surovom mlieku**

Lehotová Veronika, Petrušáková Monika, Valík Ľubomír ..... 161

### **Bakteriální diverzita farených sýrů z Bosny a Hercegoviny**

Markvartová Markéta, Marková Jaroslava ..... 167

### **Vliv laktobacilů na růst plísně *Fusarium culmorum* a *Penicillium expansum***

Horáčková Šárka, Nováková Tereza, Sluková Marcela, Bialasová Kristina, Plocková Milada..... 171

### **Vývoj v měření koagulace mléčných bílkovin**

Říha Jan, Hanuš Oto, Kavková Miloslava, Samková Eva, Klimešová Marcela, Elich Ondřej, Kopecký Jaroslav, Jedelská Radoslava..... 177

### **Vliv obsahu tuku na vybrané parametry zrajícího sýra**

Pachlová Vendula, Buňková Leona, Rojíčková Kristýna, Moudrá Kateřina ..... 183

### **Vliv polysacharidů na stabilitu mléčných vícečetných emulzí typu v/o/v**

Klojdová Iveta, Troshchynska Yana, Štětina Jiří..... 189

### **Izolace laktoferinu a laktoperoxidasy pomocí iontově-výměnné preparativní chromatografie**

Kosová Michaela, Skalka Volodymyr, Franková Aneta, Shakhno Nikolay, Dragoun Miroslav, Kumherová Monika, Čurda Ladislav..... 195

<b>Vliv lněné vlákniny na reologické a emulgační vlastnosti mléčných bílkovin</b>	
Troshchynska Yana, Klojdrová Iveta, Štětina Jiří.....	201
<b>Vliv přídatku lněného oleje a vlákniny na vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků</b>	
Bialasová Kristina, Němečková Irena, Kumherová Monika, Kyselka Jan, Solichová Kateřina, Horácková Šárka.....	205
<b>Charakterizace nových komerčně dostupných <math>\beta</math>-galaktosidas</b>	
Botvynko Alina, Zherepa Valeriya, Bednářová Alena, Čurda Ladislav.....	211
<b><u>Rejstřík autorů</u></b> .....	215