

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 bakterií izolovaných z velbloudího mléka v mléce kravském.

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

Přežívání probiotických bakterií 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, Pločková 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 nátavku 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 senzoričké hodnocení rostlinných nápojů a mléka Doležal Marek, Ilko Vojtech, Panovská Zdeňka, Matějková Kateřina, Gabrovská Dana.....	111
Senzoričké hodnocení sýrů a jejich rostlinných alternativ Ilko Vojtech, Doležal Marek, Panovská Zdeňka, Matějková Kateřina, Hrdličková Miluše, Gabrovská Dana.....	115
Senzoričké 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 <i>Lactobacillus fermentum</i> 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, Petruláková Monika, Valík Lubomír	161
Bakteriální diverzita farených sýrů z Bosny a Hercegoviny Markvartová Markéta, Marková Jaroslava	167
Vliv laktobacilů na růst plísně <i>Fusarium culmorum</i> a <i>Penicillium expansum</i> 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 Klojďová 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

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