

Výsledky dosažené v projektu QJ1210300:

Systémy jistění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi

Rok 2012:

Publikace:

DEMNEROVÁ K.: Mikrobiologická bezpečnost potravin: současné strategie pro efektivní kontrolu. *Chemické listy* 106, 920 - 925 (2012). ISSN 1213-7103.

http://www.chemicke-listy.cz/docs/full/2012_10_920-925.pdf

Ostatní výsledky:

NĚMEČKOVÁ I., HANUŠOVÁ J., HAVLÍKOVÁ Š., KVASNIČKOVÁ E., KEJMAROVÁ M., KUNOVÁ G., ROUBAL P., PURKRTOVÁ S., JEBAVÁ I., KALHOTKA L., ŠUSTOVÁ K.: Mikrobiální původci vad mlékárenských výrobků. *Kroměřížské mlékařské dny 2012*, 19.-20.09.2012, Kroměříž. Sborník vydal Kromilk, a.s., str.79 - 84.

Rok 2013

Publikace:

BUŇKA F., PACHLOVÁ V., PERNICKÁ L., BUREŠOVÁ I., KRÁČMAR S., LOŠÁK T.: The dependence of Peleg's coefficients on selected conditions of a relaxation test in model samples of Edam cheese. *Journal of Texture Studies*, 2013, 44, 187 – 195.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jtxs.12010/abstract>

DOI: 10.1111/jtxs.12010

WOS: 319839300003

BUŇKOVÁ L., ADAMCOVÁ G., HUDCOVÁ K., VELICHOVÁ H., PACHLOVÁ V., LORENCOVÁ E., BUŇKA F.: Monitoring of biogenic amines in cheese manufactured at small-scale farms and in fermented dairy products in the Czech Republic. *Food Chemistry*, 141, 2013, 548 – 551.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23768392>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.03.036

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814613003397>

WOS: 321314000075

PACHLOVÁ V., BUŇKA F., CHROMEČKOVÁ M., BUŇKOVÁ L., BARTÁK P., POSPÍŠIL P.: The development of free amino acids and volatile compounds in cheese “Oloumoucké tvarůžky” (PGI) during ripening. *International Journal of Food Science and Technology*, 2013, 48, 1868 – 1876.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.12164/abstract>

DOI: 10.1111/ijfs.12164

WOS: 322960300014

BUŇKA F., PACHLOVÁ V., BUREŠOVÁ I., PERNICKÁ L., BUŇKOVÁ L.: Využití Pelegova modelu pro hodnocení jakosti přírodních sýrů v průběhu zrání. *Potravinářstvo* 7 (2013): 58-62.

http://www.potravinarstvo.com/dokumenty/mc_march_2013/bezpecnost_potravin_zivocisneho_povodu/bunka.pdf

JEBAVÁ I., PURKRTOVÁ S., HANUŠOVÁ J., SAVICKÁ D., ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., DEMNEROVÁ K.: Identifikace mikrobiálních původců vad mlékárenských výrobků moderními molekulárně-biologickými metodami. *Mlékařské listy – Zpravodaj* 138, 10 - 14 (2013). ISSN 1212-950X.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2013/138_x-xiv.pdf

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ J., MÜHLHANSOVÁ A., JEBAVÁ I., PURKRTOVÁ S.: Gramovo barvení a další jednoduché testy pro rozlišení mikroorganismů. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 141 (2013): XIII - XVIII.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2013/141_xiii-xviii.pdf

Ostatní výsledky:

JEBAVÁ I., PURKRTOVÁ S., HANUŠOVÁ J., SAVICKÁ D., ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., DEMNEROVÁ K.: Identifikace kvasinek v mlékárenských produktech výrobcích pomocí sekvenace ITS1-5,8S-ITS2 rRNA regionu. 26. Kongres ČSSM, Brno, ČR, 24.-26.6.2013. Program – Abstrakty, str. 64. ISBN 978-80-260-4507-6

- ŠVIRÁKOVÁ E., HANUŠOVÁ J., MÜHLHANSOVÁ A., PURKRTOVÁ S., JEBAVÁ I., NĚMEČKOVÁ I., DEMNEROVÁ K.: Detekce technologicky rizikových mikroorganismů v bílých sýrech a solných nálevech. *26. Kongres ČSSM, Brno*, 24.-26.06.2013. Program – Abstrakty, str. 225, ISBN 978-80-260-4507-6
- PURKRTOVÁ S., PAUKNEROVÁ I., HANUŠOVÁ J., NĚMEČKOVÁ I., PAZLAROVÁ J., DEMNEROVÁ K.: Využití MALDI-TOF MS k identifikaci bakteriálních izolátů. *26. Kongres ČSSM, Brno, ČR*, 24.-26.06.2013. Program – Abstrakty, str. 101. ISBN 978-80-260-4507-6.
- KOLÁČKOVÁ I., KARPÍŠKOVÁ R.: Occurrence of *Campylobacter* spp. in raw cow's milk in Czech Republic. *17th International Workshop on Campylobacter, Helicobacter and Related Organisms*. 15.-19.09.2013, Aberdeen, UK
- ZDEŇKOVÁ K., ČERNÍKOVÁ V., KADAVÁ J., PURKRTOVÁ S., DEMNEROVÁ K.: Metody detekce a charakterizace *Escherichia coli*. *26. Kongres ČSSM, Brno, ČR*, 24.-26.06.2013. Abstrakty, str. 176. ISBN 978-80-260-4507-6.
- BUŇKA F., PACHLOVÁ V., BUREŠOVÁ I., PERNICKÁ L., BUŇKOVÁ L.: Usage of Peleg's model for Evaluation of Cheese Quality during Ripening. (2013) *Potravinárstvo, Združenie HACCP Consulting, Nitrianske Hrnčiarovce*, s. 58-62
- BUŇKA F., BUŇKOVÁ L., KUCHAR D., PACHLOVÁ V.: Vliv složení ternárních směsí tavicích solí na tvrdost modelových tavených sýrů v závislosti na stupni prozrálosti suroviny. (2013), *Hygiena Alimentorum XXXIV, Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach*, s. 83-87
- KECLÍKOVÁ L., KARAMONOVÁ L.: Imunochemická detekce enterotoxinu C produkovaného bakteriemi *Staphylococcus aureus*. *Studentská vědecká konference Ústavu biochemie a mikrobiologie, VŠCHT Praha*, sekce: Mikrobiologie patogenů 22.11.2013.

Rok 2014

Publikace:

- HAUERLANDOVÁ I., LORENCOVÁ E., BUŇKA F., NAVRÁTIL J., JANEČKOVÁ K., BUŇKOVÁ L.: The influence of fat and monoacylglycerols on growth of spore-forming bacteria in processed cheese. *International Journal of Food Microbiology* 182-182 (2014): 44-50.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24859188> DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.04.027
WOS: 338622800005
- ALIBAYOV B., ZDEŇKOVÁ K., SÝKOROVÁ H., DEMNEROVÁ K.: Molecular analysis of *Staphylococcus aureus* pathogenicity islands (SaPI) and their superantigens combination of food samples. *Journal of Microbiological Methods* 107 (2014): 197 - 204.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25447888> DOI: 10.1016/j.mimet.2014.10.014
WOS: 347605900033
- CHRAMOSTOVÁ J., VRZÁKOVÁ Z., NĚMEČKOVÁ I., ČURDA L.: Termostabilita mléka a faktory, které ji ovlivňují. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 146 (2014): XIV - XVII.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2014/146_xiv-xvii.pdf
- CHRAMOSTOVÁ J., HAVLÍKOVÁ Š., PURKRTOVÁ S., NĚMEČKOVÁ I., ROUBAL P.: Potenciál mikroorganismů při kažení mléka a mlékárenských produktů. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 147 (2014): XVII - XX.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2014/147_xvii-xx.pdf
- ČAKAJDOVÁ M., TRACHTOVÁ Š., MOHELSKÝ T., NĚMEČKOVÁ I., ŠPANOVÁ A., RITTICH B.: Identifikácia baktérií v solných nálevoch nezrejúcich syrov pomocou denaturačnej gradientovej gélovej elektroforézy. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 147 (2014): XLIX - L.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2014/147_xlix-li.pdf
- ŠVIRÁKOVÁ E., HANUŠOVÁ J., MÜHLHANSOVÁ A., JEBAVÁ I., PURKRTOVÁ S.: Identifikace *Bacillus* sp. izolovaných z mlékárenských výrobků a výrobního zařízení pomocí PCR a MALDI TOF MS. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 146 (2014): XXV - XXVIII.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2014/146_xxv-xxviii.pdf

Ostatní výsledky:

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ J., PEŠEK E., JEBAVÁ I., PURKRTOVÁ S., ROUBAL P.: Gram-negativní psychrotrofní technologicky nežádoucí bakterie a metody jejich stanovení. *Prezentace. Mléko a sýry 2014*, 23.01.2014, Praha.

FLASAROVÁ R., BUŇKA F., PACHLOVÁ V., MENŠÍKOVÁ A., GEORGOVÁ N., BUŇKOVÁ L.: Dekarboxylázová aktivita vybraných kyslíkových bakterií mléčného kvašení v modelovém přírodním sýru. *Celostátní přehledka sýrů a konference mléko a sýry 2014*, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 167-172

BUŇKOVÁ L., LORENCOVÁ E., VELICHOVÁ H., BUŇKA, F.: Výskyt biogenních aminů v sýrech z farmářské produkce a vybraných fermentovaných mléčných výrobcích v ČR. *Celostátní přehledka sýrů a konference mléko a sýry, 2014*, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 211-217

ŠVIRÁKOVÁ E., CHRAMOSTOVÁ J., MÜHLHANSOVÁ A., PURKRTOVÁ S., JEBAVÁ I., NĚMEČKOVÁ I.: Technologicky rizikové mikroorganismy v bílých sýrech a v solných nálevech. *Mléko a sýry 2014*, 22.-23.01.2014, Praha. Poster a příspěvek ve sborníku, str. 145 - 151, Vydala VŠCHT Praha, 2014, ISBN 978-80-7080-909-9.

<http://tresen.vscht.cz/tmt/CPS2014/wp-content/uploads/2014/12/CPS2014fin.pdf>

KARPÍŠKOVÁ R., GELBÍČOVÁ T., KOLÁČKOVÁ I.: Virulence characteristics of food and human strains of *Listeria monocytogenes* serotype 1/2c. *Poster. German symposium on zoonoses research 2014 and 7th International conference on emerging zoonoses*. 14.-17.10.2014, Berlín, Německo, Sborník abstrakt str. 108.

PURKRTOVÁ S., CHRAMOSTOVÁ J., JEBAVÁ I., KUNOVÁ G., NĚMEČKOVÁ I., PAZLAROVÁ J., DEMNEROVÁ K.: MALDI-TOF MS identification of spoilage microorganisms in dairy industry. *24th International ICFMH, Symposium Food Micro*, 1. - 4. 9. 2014, Nantes, Francie.

NĚMEČKOVÁ I., KUNOVÁ G., CHRAMOSTOVÁ J., LISOVÁ I., ŠALAKOVÁ A., ROUBAL P.: Příklady nových výrobků, technologií, analytických metod a dalších výsledků pro praktické využití mlékárnami. *Kroměřížské mlékařské dny, VI. odborná konference se zahraniční účastí*, 17.-18.09.2014, Kroměříž, ČR. Sborník přednášek, str. 81 - 84. Vydal Kromilk, a.s., 2014.

PACHLOVÁ V., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Proteolysis during manufacture and ripening/storing of. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, Slovak University of Agriculture in Nitra, Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Department of Microbiology, Nitra*, (2015), 130-134.

PONÍŽILOVÁ T., KARAMONOVÁ L.: Imunochemická detekce enterotoxinu A produkovaného bakteriemi *Staphylococcus aureus*. *Studentská vědecká konference, VŠCHT Praha*, 2014.

http://web.vscht.cz/~strejcem/svk/SVK_2014_320%20SBORNIK.pdf

Rok 2015

Publikace:

ALIBAYOV B., KARAMONOVÁ L., HOLLEROVÁ R., ZDEŇKOVÁ K.: Differences in transcription and expression of staphylococcal enterotoxin C in processed meat products. *LWT – Food Science and Technology* 64 (2015): 578 – 585.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643815004533?np=y>

DOI: 10.1016/j.lwt.2015.06.026

WOS: 360773500011

BUBELOVÁ Z., TREMLOVÁ B., BUŇKOVÁ L., POSPIECH M., VÍTOVÁ E., BUŇKA F.: The effect of long-term storage on the quality of sterilized processed cheese. *Journal of Food Science and Technology* 52/8 (2015): 4985 – 4993.

<https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs13197-014-1530-4>

DOI: 10.1007/s13197-014-1530-4

WOS: 358665800030

PACHLOVÁ V., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Proteolysis During Manufacture And Ripening/Storing Of "Olomoucké Tvarůzky" Cheese (Pgi). *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2015, 4, 3, 130-134. ISSN: 1338-5178,

<https://www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2015/02/Pachlova.pdf>

DOI: 10.15414/jmbfs.2015.4.special3.130-134

WoS: 458093800033

BOGDANOVIČOVÁ K., SKOČKOVÁ A., KOLÁČKOVÁ I., ŠTÁSTKOVÁ Z., KARPÍŠKOVÁ R.: The bacteriological quality of bulk tank milk in the Czech Republic. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 2015, 4, 3, 7-14.

<http://www.ijfans.com/Volume%204%20Issue%203/2.%20IJFANS%20A0444-15.pdf>

BOGDANOVIČOVÁ K., SKOČKOVÁ A., ŠTÁSTKOVÁ Z., KOLÁČKOVÁ I., KARPÍŠKOVÁ R.: The bacteriological quality of goat and ovine milk. *Potravinářstvo* 9/1 (2015): 72 – 76.

<http://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/438/pdf>

DOI: 10.1007%2Fs13197-014-1530-4

ŠVIRÁKOVÁ E., MÜHLHANSOVÁ A., NĚMEČKOVÁ I., JUNKOVÁ P., PURKRTOVÁ S., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Identifikace technologicky rizikových bakterií rodu *Acinetobacter*. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 150 (2015): XIV - XX.

<http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2015/150-xiv-xx.pdf>

BOGDANOVIČOVÁ K., KARPÍŠKOVÁ R.: Mikrobiologická kvalita mléka z jihomoravských mléčných automatů. *Mlékařské listy – zpravodaj* 151 (2015), I – III

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2015/151_i-iii.pdf

NĚMEČKOVÁ I., MIHALOVÁ D., KEJMAROVÁ M., ROUBAL P.: Metody testování účinnosti sanitačních roztoků proti plísním. *Mlékařské listy - Zpravodaj* 152 (2015): III - VII.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2015/152_iii-vii.pdf

Uplatněné metodiky:

QJ1210300-1 (2015) - Metodika testování účinnosti sanitačních roztoků proti plísním kontaminujícím potravinářské provozy, především mlékárny. Autoři: NĚMEČKOVÁ, I., KEJMAROVÁ, M., ROUBAL, P. Certifikace: Státní veterinární správa. Uplatněno u uživatele: MILCOM a.s.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodidy/metodika_qj1210300_cm1.pdf

QJ1210300-2 (2015) - Metodika izolace DNA v kvalitě pro PCR z komplexních vzorků pomocí magnetických mikročástic. Autoři: ŠPANOVA, A., RITTICH, B., NĚMEČKOVÁ, I. Certifikace: Státní veterinární správa. Uplatněno u uživatele: Ústav živočišné fyziologie a genetiky AV ČR, v.v.i.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodidy/metodika_qj1210300_cm2.pdf

QJ1210300-3 (2015) – Identifikace bakterií rodu *Acinetobacter*, vyskytujících se v mléce, mlékárenských výrobcích a na výrobním zařízení a pomůckách, pomocí metody polymerázové řetězové reakce s využitím rodově specifických primerů. Autoři: ŠVIRÁKOVÁ, E., MÜHLHANSOVÁ, A., PURKRTOVÁ, S., NĚMEČKOVÁ, I., JELÍNKOVÁ, M., FELSBURG, J. Certifikace: Státní veterinární správa. Uplatněno u uživatele: STÁTNÍ VETERINÁRNÍ ÚSTAV JIHLAVA

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodidy/metodika_qj1210300-3.pdf

Ostatní výsledky:

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ J., MÜHLHANSOVÁ A., ŠALAKOVÁ A.: Undesirable microflora of ripened cheeses. *Poster. IDF World Dairy Summit*. 20.-24.09.2015, Vilnius, Litva.

ŠVIRÁKOVÁ E., MÜHLHANOSVÁ A., JUNKOVÁ P., PURKRTOVÁ S., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Identification of *Acinetobacter* spp. isolated from dairy products and production facility using sequencing and MALDI-TOF MS. *Poster. IDF World Dairy Summit*. 20.-24.09.2015, Vilnius, Litva.

PURKRTOVÁ S., OLIINYK A., ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., PAZLAROVÁ J., DEMNEROVÁ K.: Typing of Enterobacteriaceae by ERIC-PCR, REP-PCR and MALDI-TOF MS methods. *FEMS 2015 - 6th Congress of European Microbiologists, Maastricht, Nizozemí*, 07.-11.07.2015

VÍTKOVÁ M. V., VLACH M., KARAMONOVÁ L.: Vývoj imunochromatografické metody pro detekci stafylokokového enterotoxinu B. *Studentská vědecká konference na VŠCHT Praha*, 20.11.2015.

Rok 2016

Publikace:

ZDEŇKOVÁ K., ALIBAYOV B., KARAMONOVÁ L., PURKRTOVÁ S., KARPÍŠKOVÁ R., DEMNEROVÁ K.: Transcriptomic and metabolic responses of *Staphylococcus aureus* in mixed culture with *L. plantarum*, *S. thermophilus* and *E. durans* in milk. *J. Ind. Microbiol. Biotechnol.* (2016) 43: 1237-1247.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s10295-016-1794-y>

DOI: 10.1007/s10295-016-1794-y

WOS: 384417500005

FLASAROVÁ R., PACHLOVÁ V., BUŇKOVÁ L., MENŠÍKOVÁ A., GEORGOVÁ N., DRÁB V., BUŇKA F.: Biogenic amine production by *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* strains in the model system of Dutch-type cheese. *Food Chemistry* (2016) 194: 68 – 75.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615010900> DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.07.069

EID: 2-s2.0-84939441791

WOS: 364248900010

PACHLOVÁ V., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L., PURKRTOVÁ S., HAVLÍKOVÁ Š., NĚMEČKOVÁ I.: Biogenic amines and their producers in Akawi white cheese. *International J. Dairy Technol.* (2016) 69: 386 – 392.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1471-0307.12294/full>

EID: 2-s2.0-84977562250

DOI: 10.1111/1471-0307.12294

MRÁZEK J., PACHLOVÁ V., BUŇKA F., ČERNÍKOVÁ M., DRÁB V., BEJBLOVÁ M., STANĚK K., BUŇKOVÁ L.: Effects of different strains *Penicillium nalgiovense* in the Nalžovy cheese during ripening. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2016) 96: 2547 – 2554.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.7375/full>

EID: 2-s2.0-84941578535

DOI: 10.1002/jsfa.7375

WOS: 373931200032

ŠVIRÁKOVÁ E., MÜHLHANSOVÁ A., PURKRTOVÁ S., NĚMEČKOVÁ I., JELÍNKOVÁ M., FELSBERG J.: Identifikace potravinářských průmyslových izolátů rodu *Acinetobacter* pomocí metody PCR s originálně navrženými, rodově-specifickými primery. *Mlékařské listy – zpravodaj*, 159 (2016), 27/6: 30-35.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2016/158-159/veda_159-30-35.pdf

ŠTĚTINA J., ČURDA L., RUBINA N., KLOJDOVÁ I., ANUFRIEVA A., NĚMEČKOVÁ I.: Vliv vybraných fosforečnanů na termostabilitu mléka a možnosti jeho posouzení. *Mlékařské listy – zpravodaj*, 159 (2016), 27/6: 38-42.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2016/158-159/veda_159-38-42.pdf

GELBÍČOVÁ T., KARPÍŠKOVÁ R.: Modelový růst *Listeria monocytogenes* na povrchu zrajících sýrů. *Mlékařské listy – zpravodaj*, 159 (2016), 27/6: 35-38.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2016/158-159/veda_159-35-38.pdf

Uplatněné metodiky:

QJ1210300-4 (2016) - Metodika nekulturní analýzy mikroflóry sýrů, solných lázní a nálevů s využitím denaturační gradientové gelové elektroforézy (DGGE). Autoři: ŠPANOVÁ, A., RITTICH, B., NĚMEČKOVÁ, I. Uplatněno u uživatele: Ústav živočišné fyziologie a genetiky AV ČR, v.v.i., 18.10.2016. Osvědčení SVS/2016/148099-G.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodidy/metodika_dgge.pdf

QJ1210300-5 (2016) - Postup izolace celkové bakteriální DNA ze sýrů s dohříváním sýřeninou pro následnou molekulárně-biologickou analýzu. Autoři: ŠVIRÁKOVÁ, E., MÜHLHANSOVÁ, A., NĚMEČKOVÁ, I., JELÍNKOVÁ, M., FELSBERG, J. Uplatněno u uživatele EUROFINS CZ, s.r.o. 16.11.2016. Osvědčení SVS/2016/148130-G.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodidy/qj1210300_cm5.pdf

Software:

MICHÁLEK, T., MICHÁLEK, J., HAMPELOVÁ, L., KRÍŽ, O., NĚMEČKOVÁ, I., BUŇKA, F.: Software STA4MIL PRO. Uplatněno u uživatele: Mlékárna Olešnice, rolnické mlékařské družstvo, 20.07.2016.

<http://www.vumlekarensky.cz/vyzkum/sta4mil-pro.html>

Užitné vzory:

KARAMONOVÁ L., HOLUBOVÁ B., RAUCH P., FUKAL L., ALIBAYOV B., DEMNEROVÁ K.: Imunochromatografický test pro detekci enterotoxinu C v potravinářských výrobcích. Úřad průmyslového vlastnictví, číslo přihlášky: PUV 2016-32534, číslo dokumentu: 30197. Zapsáno 27.12.2016.

https://isdv.upv.cz/webapp/webapp.pts.det?xprim=10216886&lan=cs&s_majs=&s_puvo=&s_naze=&s_anot=

Ostatní výsledky:

ŠVIRÁKOVÁ E., MÜHLHANSOVÁ A., PURKRTOVÁ S., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Identifikace bakterií rodu *Acinetobacter*, izolovaných z mlékárenských surovin, výrobků a výrobního zařízení, pomocí metody PCR s originálně navrženými rodově-specifickými primery. *Poster a příspěvek ve sborníku. Mléko a sýry, 20.01.2016, Praha.*

NĚMEČKOVÁ I., ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKA F., KARPÍŠKOVÁ R., ŠPANOVÁ A., RITTICH B., KOPÁČEK J., PIVOŇKA J., ŠLÉGR J., STEJSKAL J., FELSBURG J.: Výsledky výzkumného projektu „Systemy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi“. *Kroměřížské mlékařské dny 2016, VII. odborná konference se zahraniční účastí, 05.–06.10.2016. Sborník, str. 81-84. Vydal Kromilk, a.s., 2016.*

PURKRTOVÁ S., JUNKOVÁ P., ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., PAZLAROVÁ J., DEMNEROVÁ K.: Využití MALDI-TOF MS pro identifikaci potravinářsky významných mikroorganismů. *Prezentace. 27. Kongres ČSSM 2016 s mezinárodní účastí, Praha, ČR, 07.-09.09. 2016. Sborník abstrakt str. 79. ISBN 078-80-270-0136-1.*

ŠVIRÁKOVÁ, E.: Charakterizace a identifikace technologicky rizikových bakterií rodu *Acinetobacter*. *Prezentace. Seminář komise potravinářské mikrobiologie ČSSM, 17.02.2016, Pardubice, ČR.*

ŠVIRÁKOVÁ, E., MÜHLHANSOVÁ, A., PURKRTOVÁ, S., JELÍNKOVÁ, M., FELSBURG, J.: Identification of *Acinetobacter* spp. isolated from raw materials, food products and production facilities using the PCR method with the originally designed genus-specific primers. *Poster. Food Micro, 19.–22.07.2016, Dublin, Ireland.*

PURKRTOVÁ S., OLIIYK A., JUNKOVÁ P., ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., PAZLAROVÁ J., DEMNEROVÁ K.: MALDI-TOF MS identification of spoilage and food-borne bacteria. *11th Conference of Rapid Methods, Amsterdam, The Netherlands, 07.-09.11.2016.*

ŠVIRÁKOVÁ E., PURKRTOVÁ S., MÜHLHANSOVÁ A., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Metody identifikace potravinářských izolátů *Acinetobacter* spp. a *Pseudomonas* spp. *Poster. 27. Kongres ČSSM 2016 s mezinárodní účastí, Praha, Česká republika, 07.-09.09.2016.*

Rok 2017

Publikace:

GELBÍČOVÁ T., TOMÁŠTIKOVÁ Z., KOLÁČKOVÁ I., KARPÍŠKOVÁ R.: A survey on prevalence and sources of *Listeria monocytogenes* in ripened and steamed cheeses from the retail market in the Czech Republic. *Journal of Food and Nutrition Research* (2017), 56, 1, 42-47

<http://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=0&article=2047>

WOS: 396688200005

BUŇKOVÁ L., BUŇKA F.: Microflora of processed cheese and the factors affecting it. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2017), 57, 11, ISSN: 2392-2403

DOI: [10.1080/10408398.2015.1060939](https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1060939)

WOS: 399556300011

EID: 2-s2.0-85017442005

ŠVIRÁKOVÁ E., PURKRTOVÁ S., NĚMEČKOVÁ I., KARPÍŠKOVÁ R., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Metody identifikace a charakterizace potravinářských průmyslových izolátů *Pseudomonas* spp. *Mlékařské listy – Zpravodaj* (2017) 161, 28 (2), 13-20

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_161_s.13-20.pdf

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ J., KLIMEŠOVÁ M., ROUBAL P., GELBÍČOVÁ T., KARPÍŠKOVÁ R.: Kultivační metody stanovení stafylokoků v syrovém mléce a jejich porovnání. *Mlékařské listy – zpravodaj* 164 (2017), 28/5: 22 – 28.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_164_s.22-28.pdf

Ostatní výsledky:

NĚMEČKOVÁ I., ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKA F., KARPÍŠKOVÁ R., ŠLÉGR J., STEJSKAL J., KOPÁČEK J., PIVOŇKA J., FELSBURG J., ŠPANOVÁ A., RITTICH B.: Nejvýznamnější výsledky projektu QJ1210300 „Systemy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi“ XX. *DEN VÚM*, 26. 4. 2017, Praha.

Rok 2018:

Publikace:

PACHLOVÁ V., BUŇKOVÁ L., FLASAROVÁ R., SALEK R. N., DLABAJOVÁ A., BUTOR I., BUŇKA F.: Biogenic amine production by nonstarter strains of *Lactobacillus curvatus* and *Lactobacillus paracasei* in the model system of Dutch-type cheese. *LWT- Food Science and Technology*, (2018) 97, 730-735

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643818306285> DOI: 10.1016/j.lwt.2018.07.045

WOS: 445715600101

EID: 2-s2.0-85051106267

PURKRTOVÁ S., ZDEŇKOVÁ L., FANTA P., JUNKOVÁ P., HAVLÍKOVÁ Š., NĚMEČKOVÁ I., DEMNEROVÁ K.: Využití MALDI-TOF MS pro identifikaci bakterií způsobujících kažení mlékařenských výrobků. *Mlékařské listy – zpravodaj* 171 (2018), 29/6, 25-31.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_171_s.25-31.pdf

NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., SMOLOVÁ J., ROUBAL P.: Pavlákova zrací zkouška modelově kontaminovaného tvarohu. *Mlékařské listy – zpravodaj* 171 (2018), 29/6, 21-25.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_171_s.21-25.pdf

ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., FELSBERG J.: Návrh pracovního postupu izolace celkové bakteriální DNA z dohříváných sýrů. *Mlékařské listy – zpravodaj* 168 (2018), 29/3, 16 – 23

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_168_s._16-23.pdf

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ, J., KLIMEŠOVÁ M., NEJESCHLEBOVÁ L., SMOLOVÁ J., HAVLÍKOVÁ Š., ROUBAL P.: Kultivační metoda pro stanovení Gram-negativních aerobních bakterií v syrovém mléce. *Mlékařské listy – zpravodaj* 169 (2018) 29/4, 8-12.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_169_s.8-12.pdf

Ostatní výsledky:

ŠVIRÁKOVÁ E., KŮSTKOVÁ A., JELÍNKOVÁ M., FELSBERG J.: Izolace celkové bakteriální DNA ze sýrů s dohříváním syřeninou pro následnou molekulárně biologickou analýzu. *Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018: Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*. Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 155–159.

Rok 2019

Publikace:

SOLICHOVÁ K., NĚMEČKOVÁ I., ŠVIRÁKOVÁ E., HORÁČKOVÁ Š.: Novel identification methods including a species-specific PCR for hazardous *Bacillus* species. *Acta Alimentaria*, 2019, 48, 4, 415 – 422. ISSN: 0139-3006

<https://www.akademai.com/doi/10.1556/066.2019.48.4.2>

DOI: 10.1556/066.2019.48.4.2

EID: 2-s2.0-85079223523

WoS: 499075600002

KARAMONOVÁ L., HOLUBOVÁ B., JELÍNKOVÁ A., NOVOTNÝ J., SVOBODOVÁ B.: Stafylokokové enterotoxiny – superantigeny schopné ošálit imunitní systém. *Chemické listy*, 2019, 113,11, 668-674. ISSN: 0009-2770

<http://www.chemicke-listy.cz/ojs3/index.php/chemicke-listy/article/view/3489/3433>

EID: 2-s2.0-85074860806

WoS: 495894400005

Ostatní výsledky:

Přednáška – PURKRTOVÁ S., JUNKOVÁ P., KOVANDOVÁ V., ZÍDKOVÁ P., KAPINUSOVÁ G., VIKHROVA E., STREĎANSKÁ S., NĚMEČKOVÁ I., DEMNEROVÁ K.: Možnosti využití MALDI-TOF MS v potravinářské mikrobiologii. 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické, 18.-21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko.