

Publikační výsledky projektu QJ1510341:

Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi

Rok 2015:

Užitný vzor: ROUBAL, P., BINDER, M., PECHAČOVÁ, M., ŠALAKOVÁ, A., DRBOHLAV, J.: Kysaný mléčný výrobek na bázi retentátu z ultrafiltrace mléka. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky 2015-31777, číslo dokumentu: 29008. MPT: A 23 C 9/12, A 23 C 9/123, A 23 C 9/13. Datum zápisu: 21. 12. 2015

<http://spisy.upv.cz/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0029/uv029008.pdf>

Workshop: ROUBAL, P., EČER, J.: Membránové procesy v potravinářství (MEMPROPO). 23.října 2015, Stráž pod Ralskem. 48 účastníků

Sborník s akce je dostupný na adrese: http://www.ctpp.cz/data/files/Sbornik_Membranove%20procesy.pdf

Ostatní – DRÁB, V., BÁR, L.: Možnosti využití membránových technik pro zpracování syrovátky. Příspěvek ve sborníku, str. 17 – 26. MEMbránové PROcesy v POTravinářství, 23.října 2015, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-5-9.

http://www.ctpp.cz/data/files/Sbornik_Membranove%20procesy.pdf

Ostatní – BINDER, M., DRBOHLAV, J., PECHAČOVÁ, M., JARMAR, J.: Využití retentátu z ultrafiltrace syrovátky z výroby termotvarohu. Příspěvek ve sborníku, str. 31 – 34. MEMbránové PROcesy v POTravinářství, 23.října 2015, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-5-9.

http://www.ctpp.cz/data/files/Sbornik_Membranove%20procesy.pdf

Ostatní – EČER, J., KINČL, J.: Membránové procesy v mlékárenském průmyslu. Příspěvek ve sborníku, str. 27 – 30. MEMbránové PROcesy v POTravinářství, 23.října 2015, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-5-9.

http://www.ctpp.cz/data/files/Sbornik_Membranove%20procesy.pdf

Ostatní – KINČL, J.: Membránové procesy v nápojářství. Příspěvek ve sborníku, str. 12 – 16. MEMbránové PROcesy v POTravinářství, 23.října 2015, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-5-9.

http://www.ctpp.cz/data/files/Sbornik_Membranove%20procesy.pdf

Ostatní – EČER, J., WEINERTOVÁ, K., MERKEL, A.: Vliv předúpravy na demineralizaci kyselé syrovátky pomocí elektrodialýzy,

Rok 2016:

Užitný vzor: DRÁB, V., DRBOHLAV, J., KAVKOVÁ, M.: Antifungálně aktivní přípravek na bázi fermentované syrovátky. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2016-32678, číslo dokumentu: 29778. MPT: A 23 C 21/08, A 23 C 21/02, A 21 D 2/08, A 23 L 3/3463. Datum zápisu: 13. 9. 2016.

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0029/uv029778.pdf>

Workshop: BARTOŇ, J., GABROVSKÁ, D., DRBOHLAV, J.: Membránové procesy v potravinářství 2016. Stráž pod Ralskem, 13.10.2016, počet účastníků 32

<http://www.czemp.cz/cs/aktuality/seminar-membranove-procesy-v-potravinarstvi-podruhe-ve-strazi-pod-ralskem>

Ostatní – DRÁB, V., FOREJT, J., SOKOLÍK, J., HAVLÍKOVÁ, Š.: Vliv provozních parametrů mikrofiltrace kyselé syrovátky na výkon zařízení a obsah mikroorganismů v permeátu. Prezentace + příspěvek ve sborníku, str. 17-25, MEMbránové PROcesy v POTravinářství, 13. 10. 2016, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-7-3.

Ostatní – KAVKOVÁ, M.: Vliv syrovátkového fermentu s propionátem na růst a vývoj potravinářských plísní. **Prezentace + příspěvek ve sborníku**, str. 26-33, MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 13. 10. 2016, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-7-3.

Ostatní – BINDER, M., DRBOHLAV, J., JARMAR, J., PECHAČOVÁ, M.: Využití koncentráту syrovátkových bílkovin a koncentráту všech bílkovin mléka z ultrafiltrace syrovátky nebo mléka ke zlepšení výtěžnosti výroby tvarohů a jogurtů. **Prezentace + příspěvek ve sborníku**, str. 54-61, MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 13. 10. 2016, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-7-3.

Ostatní – EČER, J., MERKEL, A.: Demineralizace směsi kyselé syrovátky zahuštěné nanofiltrací a sladké syrovátky zahuštěné odparem. MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 13. 10. 2016, Stráž pod Ralskem. Vydala Česká membránová platforma, z.s. ISBN 978-80-904517-7-3.

Ostatní – EČER, J., MERKEL, A.: Mikrobiologické aspekty elektromembránových procesů. Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2016 - Výsledky přehlídek a sborník konference Mléko a sýry. ISBN: 978-80-7080-973-0.

Ostatní – KAVKOVÁ, M., SUCHANOVÁ, E., DRÁB, V.: Antifungal effect of whey ferment with propionate against bread moulds ICFM, Current and Future Trends in Food Mycology – Methods, Taxonomy, and Emerging Problems. Pp 25.

Ostatní – EČER, J., KŘÍŽÁNEK, P., MERKEL, A.: Phosphates precipitation from brine after demineralization of whey by electrodialysis. Book of abstracts PERMEA & MELPRO 2016, ISBN: 978-80-904517-6-6.

Rok 2017:

KAVKOVÁ, M., DRÁB, V., DRBOHLAV, J., HAVELKOVÁ, D.: Antifungální efekt a poloprovozní aplikace aktivního přípravku na bázi fermentované syrovátky v toustových chlebech. Mlékařské listy – zpravodaj 163, 28/4 (2017), 9-13.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_163_s.9-13.pdf

EČER, J., FÁROVÁ, H.: Odsolování ultrafiltračních permeátů syrovátky pomocí elektrodialýzy. Mlékařské listy – zpravodaj 164, 28/5 (2017), 9-12.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_164_s.9-12.pdf

Užitná technologie: DRBOHLAV, J., BINDER, M., ROUBAL, P., PECHAČOVÁ, M.: Technologický postup výroby jogurtu z mléka s přidávkem 10 % retentátu z UF syrovátky, nebo retentátu z UF odstředěného mléka. Technologie vypracovaná pro výrobek podle užitého vzoru 29 008, přihláška PUV 2017-33601, datum zápisu 21. 12. 2015

Užitná technologie: EČER, J., FÁROVÁ, H., DVOŘÁK, T.: Zpracování a recovery cenných látek z procesů CIP v mlékárenství

Workshop: ROUBAL, P., EČER, J.: Uspořádání workshopu Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytujících nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi (zkráceně KUSmem). 18. 10. 2017, Praha. Vydání sborníku ISBN 978-80-906831-1-2.

<http://www.czemp.cz/cs/aktuality/seminar-mempro-2017-ukazal-vysledky-projektu-kusmem-0>

Ostatní – MERKEL, A.: Concentrating sodium hydroxide by electrodialysis after the mercerization step. 44th International Conference of the Slovak Society of Chemical Engineering. ISBN 978-80-89597-58-1; Slovenská spoločnosť chemického inžinierstva, Slovenská republika, Nížké Tatry, Slovenská republika, 22.5.2017

Ostatní – EČER, J., KOTALA, T., MERKEL, A.: Electrodialysis with bipolar membrane used for pH correction in dairy process. Innovation in Food Technology, Biotechnology and Chemistry. ISBN: 978-5-9999-2816-0, ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, Saratov, Russia, s. 93-97, Saratov, Russia, 13.6.2017

Ostatní – EČER, J.: Separace vysrážených fosfátů z koncentráту solí po elektrodialýze syrovátky pomocí dekantační odstředivky. **Příspěvek ve sborníku:** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, ISBN: 978-80-906831-1-2, s. 39-47.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/vysledky_projektu/sbornik_qj1510341_2017.pdf

Ostatní – KAVKOVÁ, M., DRÁB, V., HAVELKOVÁ, D.: Doplněk organických kyselin jako efektivní podpora antifungálního účinku syrovátkového fermentu s propionátem na růst a vývoj potravinářských plísní. **Příspěvek ve sborníku:** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, ISBN: 978-80-906831-1-2, Praha, 18.10.2017, s. 21-27.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/vysledky_projektu/sbornik_qj1510341_2017.pdf

Ostatní – BINDER, M., DRBOHLAV, J., JARMAR, J., PECHAČOVÁ, M.: Užití ultrafiltrace pro zvýšení efektivnosti výroby jogurtů. **Prezentace na semináři:** Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytujících nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi (zkráceně KUSmem). 18. 10. 2017, Praha. **Příspěvek ve sborníku:** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, ISBN: 978-80-906831-1-2, s. 31-38.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/vysledky_projektu/sbornik_qj1510341_2017.pdf

Ostatní – KAVKOVÁ, M., DRÁB, V., HAVELKOVÁ, D.: Aplikace přípravku s antifungální aktivitou na bázi fermentované syrovátky v pekařských výrobcích: od laboratoře k praxi. **Prezentace na semináři:** Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytujících nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi (zkráceně KUSmem). 18. 10. 2017, Praha.

Ostatní – DRBOHLAV, J.: Membránové procesy – úspory a inovace v mlékařském průmyslu. **Prezentace na semináři:** XX. DEN VÚM, 26. 4. 2017, Praha.

Rok 2018:

EČER, J., STRÁNSKÁ, E., FÁROVÁ, H., GRACIAS, J.: Dlouhodobé testování membrán RALEX® v roztoku chlordioxidu. Chemické listy, 112 (2018), 860–865.

<http://www.chemicke-listy.cz/ojs3/index.php/chemicke-listy/article/view/3243>

WOS: 452618100010

EID: 2-s2.0-85060092862

DRBOHLAV, J., BINDER, M., JARMAR, J., ROUBAL, P.: Bilanční vyhodnocení využití ultrafiltrace při výrobě tvarohů, jogurtů, sýrů. Mlékařské listy – zpravodaj 170, 29/5 (2018): 1-7.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_170_s.1-7.pdf

BINDER, M., DRBOHLAV, J., JARMAR, J., PECHAČOVÁ, M.: Užití ultrafiltrace pro zvýšení efektivnosti výroby tvarohů a jogurtů. Mlékařské listy – zpravodaj 168, 29/3 (2018): 6 – 13.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_168_s.6-13.pdf

Patent: DRÁB, V., KAVKOVÁ, M., HAVELKOVÁ, D., KARAS, J. Kmen bakterie *Propionibacterium freudenreichii* CCM 8774 a využití jeho antifungálně účinných metabolitů ve výrobě potravin a krmiv. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2017-415, číslo patentu 307297.

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/Patents/FullDocuments/307/307297.pdf>

Ověřená technologie: BÁR, L., DRÁB, V., KAVKOVÁ, M., HAVELKOVÁ, D.: Použití fermentovaného permeátu zahuštěné kyselé syrovátky obsahujícího antifungálně účinné látky pro prodloužení trvanlivosti toastového chleba. Ověřeno v: Zeelnadia spol. s r.o. 21. 11. 2018.

Ověřená technologie: EČER, J., TICHOVSKÝ, P.: Demineralizace matečného roztoku po krystalizaci laktózy

Ostatní – EČER, J., TICHOVSKÝ, P.: Demineralizace matečného roztoku po krystalizaci laktosy. **Příspěvek ve sborníku:** Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018 - Výsledky přehlídek a sborník konference Mléko a sýry. s. 97-103 ISBN: 978-80-7592-030-0

<http://umtk.vscht.cz/cps/wp-content/uploads/2019/01/CPS-2018www.pdf>

Ostatní – DRBOHLAV, J., BINDER, M., ROUBAL, P.: Membrane processes in the dairy industry in the Czech republic. **Poster.** MELPRO 2018, International conference focused on membrane and electromembrane processes, 13. – 16. 5. 2018, Praha

Ostatní – KAVKOVÁ, M., HAVELKOVÁ, D., DRÁB, V.: Porovnání antifungálního účinku fermentů s obsahem propionátu a komerčních potravinářských protektivních přípravků v testech *in vitro*. **Prezentace.** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 18. 10. 2018, Stráž pod Ralskem. **Sborník** str. 45-56. ISBN 978-80-906831-4-3

Ostatní – DRBOHLAV, J., BINDER, M., ROUBAL, P., JARMAR, J.: Využití ultrafiltrace k zefektivnění výroby tvarohu a jogurtů. **Prezentace:** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 18. 10. 2018, Stráž pod Ralskem. **Sborník** str. 57-77. ISBN 978-80-906831-4-3

Ostatní – EČER, J.: Složení mlékárenských produktů v závislosti na stupni odsolení pomocí elektrodialýzy. **Prezentace:** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 18. 10. 2018, Stráž pod Ralskem. **Sborník** str. 25-42. ISBN 978-80-906831-4-3

Ostatní – KAVKOVÁ, M., HAVELKOVÁ, D., DRÁB, V.: Porovnání antifungálního účinku fermentů s obsahem propionátu a komerčních potravinářských protektivních přípravků v testech *in vitro*. **Prezentace.** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 18. 10. 2018, Stráž pod Ralskem. **Sborník** str. 45-56. ISBN 978-80-906831-4-3

Ostatní – DRBOHLAV, J., BINDER, M., ROUBAL, P., JARMAR, J.: Využití ultrafiltrace k zefektivnění výroby tvarohu a jogurtů. **Prezentace** MEMbránové PROCesy v POTravinářství, 18. 10. 2018, Stráž pod Ralskem. **Sborník** str. 57-77. ISBN 978-80-906831-4-3

Ostatní – DRBOHLAV, J.: Transfer výsledků výzkumných projektů do mlékárenské praxe programem rozvoje venkova. **Prezentace.** VII. odborná konference se zahraniční účastí, Kroměřížské mlékařské dny, 3. – 4. 10. 2018, Kroměříž. **Sborník** str. 123-130.

Ostatní – EČER, J., STRÁNSKÁ, E., GRACIAS, J.: Monitoring the decrease of chlorine dioxide concentration in solution during tests of resistance of ion-exchange membranes ralex ®