

Publikační výsledky projektu QK1710156:

Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami

Rok 2017:

NĚMEČKOVÁ, I., HLAVÁČKOVÁ, Z., ŠEBKOVÁ, T., SMOLOVÁ, J., STRMISKA, V., HORÁČKOVÁ, Š.: Vliv sanitačních roztoků na kvasinky kontaminující mlékárenské provozy a na jejich biofilmy. *Mlékařské listy – zpravodaj* 161, 28/2, (2017): 8 – 13.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_161_s.8-13.pdf

GELBÍČOVÁ, T., TEGEGNE, H. A., TOMÁŠTIKOVÁ, Z., BÁRTOVÁ, K., KARPÍŠKOVÁ, R.: Výskyt a šíření bakterií *Staphylococcus aureus* při výrobě extra tvrdého zrajícího sýra. *Mlékařské listy – zpravodaj* 165, 28/6, (2017) 16-20

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_165_s.16-20.pdf

ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZNAR, J., LOUPANCOVÁ, K.: Využití metody LAMP pro rychlou detekci patogenních mikroorganismů v potravinářské a klinické praxi. *Mlékařské listy – Zpravodaj* 164, 28/5, (2017): 31-38

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_164_s.31-38.pdf

MOUDRÁ, K., PACHLOVÁ, V., ČERNÍKOVÁ, M., ŠOPÍK, T., BUŇKA, F.: The combined effects of fat content, calcium chloride, and coagulant concentration on the development of cheese curd structure. *International Dairy Journal* 73 (2017): 92-97.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617301279>

PACHLOVÁ, V., CHAROUSOVÁ, Z., ŠOPÍK, T.: Effect of milk origin on proteolysis and accumulation of biogenic amine during ripening of Dutch-type cheese. *Potravinářstvo – Slovak Journal of Food Sciences* 11/1 (2017): 363-367.

<http://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/741/pdf>

Ostatní – ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZNAR, J., PURKRTOVÁ, S., KARPÍŠKOVÁ, R., JELÍNKOVÁ, M., FELSBURG, J.: Identification of healthy and technologically hazardous *Asaia* spp., isolated from food products nad production environment, using genotypic and phenotypic methods. 7th Congress of European Microbiologists FEMS 2017, 9. – 13. 7. 2017, Valencia, Spain.

Ostatní – ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZNAR, J.: Charakterizace a identifikace bakterií *Asaia* spp. izolovaných z kontaminovaných nealkoholických nápojů. Seminář ČSSM, komise Potravinářské mikrobiologie, Mikrobiologie potravin. 22. – 23. 9. 2017, Pardubice, ČR.

Ostatní – KYZNAR, J., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Charakterizace a identifikace zdravotně i technologicky rizikových bakterií *Asaia* spp. izolovaných z kontaminovaných nealkoholických nápojů. XXVI. Tomáškovy dny mladých mikrobiologů 2017, 8. – 9. 6. 2017, Brno, ČR.

Ostatní – GELBÍČOVÁ, T., TOMÁŠTIKOVÁ, Z., PIETZKA, A., RUPPITSCH, W., KARPÍŠKOVÁ, R.: Incidence of *Listeria monocytogenes* in retailed cheeses and characterization persistent strains in two Czech producers. FEMS 2017, 7th Congress of European Microbiologists, 9. – 13. 7. 2017, Valencia, Spain.

Rok 2018:

PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L., PURKRTOVÁ, S., NĚMEČKOVÁ, I., HAVLÍKOVÁ, Š., PUREVDORJ, K., BUŇKA, F.: Contaminating microorganisms in quark-type cheese and their capability of biogenic amine production. *Int. J. Dairy Technol.* 71 (2018): 1018-1022.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1471-0307.12524> <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12524>
eid=2-s2.0-85054622062 WOS: 000446835200022

GELBÍČOVÁ, T., TEGEGNE, H. A., FLORIANOVÁ, M., KOLÁČKOVÁ, I., KARPÍŠKOVÁ, R.: Vlastnosti kmenů *Staphylococcus aureus* u pracovníků potravinářských podniků. *Epidemiologie, Mikrobiologie, Imunologie* (2018) 67, 4, 161-165.

<https://www.prolekare.cz/casopisy/epidemiologie/2018-4-12/vlastnosti-kmenu-i-staphylococcus-aureus-i-u-pracovniku-potravinarskych-podniku-107026>
WOS: 000455791100002

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* 29/4, 169 (2018): 8-12.

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

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

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

Ostatní – PP prezentace: NĚMEČKOVÁ, I., SMOLOVÁ, J., MÍCHOVÁ-TUROŇOVÁ, H., BIALASOVÁ, K., HAVLÍKOVÁ, Š., HORÁČKOVÁ, Š.: Metody testování účinnosti sanitačních roztoků vůči technologicky nežádoucím mikroorganismům a jejich biofilmům. Prezentace. Mléko a sýry, 25. 1. 2018, Praha, ČR.

Ostatní – prezentace a příspěvek ve sborníku: HANKOVÁ, M., KOVÁČIKOVÁ, S., KRUŽÍK, V., ČÍŽKOVÁ, H.: Využití plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro predikci trvanlivosti a identifikaci příčin smyslových vad mléčných výrobků. *Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018: Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*. ISBN 978-80-7592-030-0, 79-84

Ostatní – poster a příspěvek ve sborníku: KYZNAR, J., LOUPANCOVÁ, K., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Růstová aktivita technologicky nebezpečných bakterií v modelovém systému sladké syrovátky. *Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018: Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, ISBN 978-80-7592-030-0, 149–154

Ostatní – prezentace a příspěvek ve sborníku: NĚMEČKOVÁ, I., HANUŠ, O., KLIMEŠOVÁ, M., ELICH, O., KAVKOVÁ, M., ROUBAL, P.: Věda a výzkum pro potřeby prvovýroby a zpracovatelů mléka s důrazem na kvalitu a bezpečnost mléčných výrobků. Prezentace. VII. odborná konference se zahraniční účastí, *Kroměřížské mlékařské dny*, 3. – 4. 10. 2018, Kroměříž. Sborník str. 107-112

Ostatní – poster: ŠVIRÁKOVÁ, E., KOČOVÁ, J., KYZNAR, J.: Technologically hazardous *Gluconobacter* spp. and *Kozakia* sp. strains as frequent microbial contaminants of industrial non-alcoholic beverages produced on aqueous bases. 26th International ICFMH Conference – Food Micro 2018, Freie Universität Berlin, Berlin, Germany, 3.–6.9.2018. V: Scientific Programme – Poster Exhibition, Topic D: Impact of interventions during food production on microbial biodiversity, str. 62 (poster P4.80)

Ostatní – příspěvek ve sborníku: HANKOVÁ, M., KRUŽÍK, V., ČÍŽKOVÁ, H.: Optimalizace a ověření metody plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro hodnocení vůně syrovátky. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.5.2018. V: *Sborník příspěvků XLVIII*. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin (ed. Cejpek K.), str. 84–88, VŠCHT Praha 2018 (ISBN 978-80-7592-029-4)

Ostatní – příspěvek ve sborníku: ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZNAR, J., PURKRTOVÁ, S., FELSBERG, J.: Druhá identifikace izolátů *Asaia* spp. pocházejících z průmyslově vyrobených kontaminovaných nealkoholických ochucených nápojů. *Sborník příspěvků XLVIII*. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení

potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.5.2018. V: Sborník příspěvků XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin (ed. Cejpek K.), str. 162–166, VŠCHT Praha 2018 (ISBN 978-80-7592-029-4).

Ostatní – příspěvek ve sborníku: ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZNAR, J., KOČOVÁ, J: Citlivost technologicky nebezpečných kmenů *Gluconobacter* spp. a *Kozakia* sp. k průmyslovým sanitačním prostředkům. *Sborník příspěvků kmenů Gluconobacter* spp. a *Kozakia* sp. k průmyslovým sanitačním prostředkům. XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.5.2018. V: Sborník příspěvků XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin (ed. Cejpek K.), str. 79–83, VŠCHT Praha 2018 (ISBN 978-80-7592-029-4).

Ostatní – příspěvek ve sborníku: LOUPANCOVÁ, K., KYZNAR, J., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Citlivost technologicky nežádoucích bakterií octového kvašení k sanitačním prostředkům používaným v nápojářském průmyslu. *20. celoštátní Študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou* 7.11.2018, „Chémia a technológie pre život“, Bratislava, SK, 7.11.2018. V: Sborník „Chémia a technológie pre život“, 20. celoslovenská Študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou“, sekce „Výživové aspekty potravin a hodnotenie rizika“, str. 409-410 (ed. Bakošová M., Hornáček M., Oravec J.), STU Bratislava, FCHPT, 2018 (ISBN 978-80-89597-99-4)

Ostatní – KARPÍŠKOVÁ R.: Využití typizačních metod ke kontrole sanitace a hygieny v potravinářských provozech. Mikrobiologický seminář BioIng, s.r.o., 14. 6. 2018 Brno.

Ostatní – poster a příspěvek ve sborníku: ŠVIRÁKOVÁ, E., KŮSTKOVÁ, A., JELÍNKOVÁ, M., FELSBURG, 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*, ISBN 978-80-7592-030-0, 155–159

Ostatní – abstrakt ve sborníku: LOUPANCOVÁ, K., KYZNAR, J., HRUBÁ, M., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Využití molekulárně biologické metody LAMP v potravinářství. XXVII. konference mladých mikrobiologů Tomáškovy dny 2018, Masarykova univerzita, Brno, 7.–8.6.2018. V: Sborník abstraktů, str. 40, Masarykova Univerzita (ISBN 978-80-210-8585-5).

Ostatní –Poster a sbor. abstr: SMOLOVÁ, J., NĚMEČKOVÁ, I., TUROŇOVÁ, H.: Optimization of confocal microscopy for visualization and quantification of yeast biofilm Poster. 5th World Congress on Microbial Biotechnology, 17. -18. 9. 2018, Lisbon, Portugalsko. Sborník abstrakt str. 36.

Ostatní –PP prezentace: NĚMEČKOVÁ, I., SMOLOVÁ, J., HAVLÍKOVÁ, Š.: Metodické možnosti pro testování účinnosti sanitačních roztoků vůči rizikovým mikroorganismům. Prezentace. XXI. DEN VÚM, 19. 4. 2018, Praha

[https://www.milcom-as.cz/upload/soubory/obrazky/cicvarek/praha/2018/den_vum/2018_-_05_-_metodicke_moznosti_pro_testovani_ucinnosti_sanitacnich_roztoku_vuci_rizikovym_mikroorganismum_\(n%C4%9Bme%C4%8Dkov%C3%A1\).pdf](https://www.milcom-as.cz/upload/soubory/obrazky/cicvarek/praha/2018/den_vum/2018_-_05_-_metodicke_moznosti_pro_testovani_ucinnosti_sanitacnich_roztoku_vuci_rizikovym_mikroorganismum_(n%C4%9Bme%C4%8Dkov%C3%A1).pdf)

Ostatní – poster a příspěvek ve sborníku: PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L., ROJÍČKOVÁ, K., MOUDRÁ, K.: Vliv obsahu tuku na vybrané parametry zrajícího sýra. *Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018: Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, ISBN 978-80-7592-030-0, 183-188

Certifikovaná metodika: NĚMEČKOVÁ, I., KLIMEŠOVÁ, M., NEJESCHLEBOVÁ, L., SMOLOVÁ, J., HAVLÍKOVÁ, Š., ROUBAL, P.: Metodika stanovení Gram-negativních aerobních bakterií v syrovém mléce. Certifikovaná metodika QK1710156-CM1: Uplatněno u: Českomoravský svaz mlékárenský, z.s. 19. 9. 2018. Číslo osvědčení: SVS/2018/138170-G.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/qk1710156_cm1.pdf