

Výsledky projektu QJ1510338:

Fermentované mléčné výrobky a sýry pro zdravou výživu obyvatel, technologické postupy jejich výroby a metody hodnocení s důrazem na vysokou mikrobiologickou bezpečnost a zlepšené nutriční parametry

Rok 2015:

DUŠKOVÁ, M., KARPÍŠKOVÁ, R.: Rezistence laktobacilů izolovaných z mléčných výrobků k antimikrobiálním látkám. *Veterinářství* 10 (2015): 788 - 792.

<http://www.periodik.cz/predplatne/casopis.php?akce=vydani&titul=3707&rok=2015&vydani=10>

Rok 2016:

KAVKOVÁ, M., MARKVARTOVÁ, M., MARKOVÁ, J.: Přirozený výskyt kvasinkových organismů v pekařských kvasech. *Mlékařské listy – zpravodaj* 155, 27/2 (2016): 3 – 8.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2016/154-155/veda_155-3-8.pdf

Workshop: RADA, V., HRDÝ, J., TLASKALOVÁ, H., KILLER, J., KAVKOVÁ, M., HORÁČKOVÁ, Š., MRÁZEK, J., KOPEČNÝ, J.: Probiotika – Význam pro zdraví a stanovení jejich bezpečnosti. 8. 11. 2016, Praha a Metody spojené s průzkumem a kontrolou vlastností probiotik a mléčných kultur. 9. 11. 2016, Praha. Pořádající organizace: Ústav živočišné fyziologie a genetiky AV ČR, v.v.i., Mikrobiologický ústav AV ČR, v.v.i., Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o., Česká zemědělská univerzita.

<http://av21.avcr.cz/sd/udalosti/kalendar/161108-seminar-probiotika-vyznam-pro-zdravi-a-stanoveni-jejich-bezpecnosti.html>

Ověřená technologie: NĚMEČKOVÁ, I., ŠALAKOVÁ, A., ROUBAL, P.: Technologie výroby jogurtu s optimalizovanými podmínkami zrání. Ověřeno v BOHEMILK, a.s., 29. 4. 2016.

Ostatní – Poster a abstrakt ve sborníku: SMOLOVÁ, J., HYRŠLOVÁ, I., KRAUSOVÁ, G., BRANYIK, T.: Evaluation of prebiotic effect of *Chlorella vulgaris*. *Food Micro*, 19. – 22. 7. 2016, Dublin, Irsko. Abstracts book, pp. 270.

http://www.foodmicro2016.com/wp-content/uploads/2016/07/FoodMicro_2016_BookofAbstracts.pdf

Rok 2017:

KILLER, J., PECHAR, R., ŠVEC, P., SALMONOVÁ, H., ŠVEJSTIL, R., GEIGEROVÁ, M., RADA, V., VLKOVÁ, E., MEKADIM, CH.: *Lactobacillus caviae* sp nov., an obligately heterofermentative bacterium isolated from the oral cavity of a guinea pig (*Cavia aperea* f. *porcellus*) *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 67, 7, 2903-2909.

<https://ijs.microbiologyresearch.org/content/journal/ijsem/10.1099/ijsem.0.002044>

DOI: 10.1099/ijsem.0.002044

WoS: 000409533100064

MARKOVÁ, J., MARKVARTOVÁ, M.: Izolace a identifikace bakteriocin produkujících enterokoků ze sýrů a kvasů. *Mlékařské listy – Zpravodaj* 163, 28/4 (2017): 5 – 8.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_163_s.5-8.pdf

DUŠKOVÁ, M., MORÁVKOVÁ, M., VLKOVÁ, H., ZOBANÍKOVÁ, M., KARPÍŠKOVÁ, R.: Rezistence startovacích kultur k antimikrobikům. *Mlékařské listy – Zpravodaj* 164, 28/5 (2017): 12 – 15.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_164_s.12-15.pdf

FLIEGEROVÁ K., MRÁZEK J., KAVKOVÁ M., MARKOVÁ J., KŘEPELKOVÁ M., NĚMEČKOVÁ I., KOPEČNÝ J.: Přirozené systémy ochrany proti bakteriofágům u bakterií mléčného kvašení. *Mlékárenské listy - Zpravodaj*, 163, 28/4 (2017): 21 – 24.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_163_s.21-24.pdf

Ověřená technologie: ZIKÁN, V., NĚMEČKOVÁ, I., ŠALAKOVÁ, A., CICVÁREK, J., STRAŇÁKOVÁ, M.: Technologie výroby fermentovaného syrovátkového nápoje neochuceného a ochuceného ovocným koncentrátem. Ověřeno v FARMERS spol. s r. o. 3. 1. 2017

Užitný vzor: Fermentovaný mléčný výrobek s pH vyšším než 4,6. Původci: SMOLOVÁ, J., NĚMEČKOVÁ, I., ŠALAKOVÁ, A. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2017-34175, číslo dokumentu: 31131. MPT: A23C 9/123, A23C 9/127, A23C 9/13. Datum zápisu: 23. 10. 2017.

<http://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0031/uv031131.pdf>

Metodika: MORÁVKOVÁ, M., VLKOVÁ, H., DUŠKOVÁ, M., KARPÍŠKOVÁ, R.: Metodika testování antibiotické rezistence u bakterií mléčného kvašení využívaných v potravinářském průmyslu. Certifikát č. 12872/2017/RED, Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv. Uplatněno u MILCOM a.s., 18. 9. 2017.

https://www.vri.cz/userfiles/file/Certifikovane_metodiky/2017/VUVeL-Certifikovana_metodika-85_Met_test_antib_rezis_u_bakt_mlec_kvas_vyuz_v_potravin_prum.pdf

Ostatní výsledky:

DUŠKOVÁ, M., JAROŠOVÁ, K., MORÁVKOVÁ, M., VLKOVÁ, H., KARPÍŠKOVÁ, R.: Antimicrobial resistance of lactobacilli isolated from food. 31st EFFoST International Conference 2017. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society. 13. – 16. 11. 2017, Melia Sitges, Spain.

MRÁZEK J., FLIEGEROVÁ K., KŘEPELKOVÁ M., MARKOVÁ J., HORÁČKOVÁ Š., HAVLÍKOVÁ Š., KAVKOVÁ, M., NĚMEČKOVÁ I., KOPEČNÝ J., Anti-phage defensive mechanisms of dairy bacteria. 10th ISAM, Liblice, Czech Republic 11 – 14 June, 2017 p. 44

Rok 2018:

KILLER J., MEKADIM C., PECHAR R., BUNEŠOVÁ V., MRÁZEK J., VLKOVÁ E.: Gene encoding the CTP synthetase as an appropriate molecular tool for identification and phylogenetic study of the family Bifidobacteriaceae. *MicrobiologyOpen* (2018), 7/4

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/mbo3.579/full>

DOI: 10.1002/mbo3.579

OLŠA FLIEGEROVÁ, K., ŠTROSOVÁ, L., MRÁZEK, J., NĚMEČKOVÁ, I., KOPEČNÝ, J.: Metoda PCR kvantifikace bakteriofága 936 v mléčných produktech. *Mlékařské listy – zpravodaj* 171 (2018): 15-18.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_171_s.15-18.pdf

MARKVARTOVÁ, M., KAVKOVÁ, M., NĚMEČKOVÁ, I., BATÍKOVÁ, D., ŠVANDRLÍK, Z., FOREJT, J.: Optimalizace použití probiotické kvasinky *Saccharomyces boulardii* do kefírů. *Mlékařské listy – zpravodaj* 171 (2018): 11-14.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_171_s.11-14.pdf

DUŠKOVÁ, M., KARPÍŠKOVÁ, R.: Rezistence laktobacilů k antibiotikům. *Mlékařské listy – zpravodaj* 171 (2018): 1-4.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/170-171/veda_171_s.1-4.pdf

Uplatněná metodika: KILLER, J., MRÁZEK, J.: Sekvence variabilního úseku genu kódujícího aspartyl-tRNA syntázu vhodná pro klasifikaci a fylogenetické analýzy zástupců určitých rodů náležejících do řádu Lactobacillales. Uplatněná metodika: Certifikovala Státní veterinární správa, Praha, Česká republika dne 07.09.2018. Uplatněno u: MILCOM a.s., 2018. Číslo osvědčení: SVS/2018/110277-G

Uplatněná metodika: OLŠA FLIEGEROVÁ, K., MRÁZEK, J., ŠTROSOVÁ, L., NĚMEČKOVÁ, I., KOPEČNÝ, J.: Certifikovaná metodika QJ1510338-03: Kvantifikace bakteriofága 936 v mléčných produktech metodou kvantitativní polymerázové řetězové reakce. Uplatněná metodika: Uplatněno u: MILCOM a.s., 17. 11. 2018. Číslo osvědčení: SVS/2018/138173-G.

<http://www.iapg.cas.cz/cs/pro-verejnost/>

Ověřená technologie: ŠALAKOVÁ, A., NĚMEČKOVÁ, I., KAVKOVÁ, M., MARKVARTOVÁ, M.: Technologie výroby kefíru s obsahem *E. faecium* a s prodlouženou trvanlivostí. Ověřeno v BOHEMILK, a.s., 01.11.2018

Ověřená technologie: NĚMEČKOVÁ, I., SMOLOVÁ, J., HAVLÍKOVÁ, Š., ŠALAKOVÁ, A., ROUBAL, P.: Technologie výroby tvarohového dezertu fortifikovaného vitamínem D. Ověřeno v POLABSKÉ MLÉKÁRNĚ a.s., 28.2.2018

Užitný vzor: KAVKOVÁ, M., MARKVARTOVÁ, M., HANÁKOVÁ, J., NĚMEČKOVÁ, I.: Kefír s probiotickou kvasinkou *Saccharomyces boulardii*. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2018-35548, číslo dokumentu: 32324. MPT: A23C 9/127, A23C 9/13, C12N 1/16, C12R 1/85. Datum zápisu: 13. 11. 2018.

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0032/uv032324.pdf>

Užitný vzor: ŠALAKOVÁ, A., DRAGONOVÁ, H., MARKOVÁ, M., NEHYBA, A., NĚMEČKOVÁ, I., HAVLÍKOVÁ, Š., KRAUSOVÁ, G.: Startér pro výrobu fermentovaného výrobku z kokosového mléka. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2018-35448, číslo dokumentu: 32261. MPT: A23V 11/10, C12N 1/00, C12R 1/225, C12R 1/46. datum zápisu: 29. 10. 2018

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0032/uv032261.pdf>

Workshop: KOPEČNÝ, J., FLIEGEROVÁ, K., ROUBALOVÁ, R., VODIČKA, M., KVASNÁ, S., MODRÁČKOVÁ, N., KILLER, J.: Gut-Brain Axis. Vliv mikrobioty na duševní zdraví. Molekulární metody pro sledování mikrobiologické diverzity. 15. 11. 2018, Praha. Pořádající organizace: Ústav živočišné fyziologie a genetiky AV ČR, v.v.i.

Ostatní výsledky:

Poster a abstrakt: HAVLÍKOVÁ, Š., NĚMEČKOVÁ, I., SMOLOVÁ, J.: Fortification of dairy products with vitamin D3 and calcium and its influence on dairy microorganisms. Poster. 5th World Congress on Microbial Biotechnology, 17. -18. 9. 2018, Lisbon, Portugalsko. Sborník abstrakt str. 37.

PP prezentace: MACKOVÁ, M., TLÁSKAL, P., FENCLOVÁ, L., BALIKOVÁ, M., NĚMEČKOVÁ, I., BOUZEK, P.: Studie Vitamin D seniorů. Prezentace. Dietní výživa 2018, 9. – 10. 10. 2018, Pardubice, ČR

Poster a příspěvek ve sborníku: MARKVARTOVÁ, M., MARKOVÁ, J.: Bakteriální diverzita farných sýrů z Bosny a Hercegoviny. Poster. Mléko a sýry, 25. 1. 2018, Praha, ČR. *Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2018: Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, ISBN 978-80-7592-030-0, 167–169

Rok 2019:

MEKADIM CH., BUNEŠOVÁ V., VLKOVÁ E., HRONCOVÁ Z., KILLER, J.: Genetic marker-based multi-locus sequence analysis for classification, genotyping, and phylogenetics of the family Bifidobacteriaceae as an alternative approach to phylogenomics. *Antonie van Leeuwenhoek International Journal of General and Molecular Microbiology and Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology*, 2019, 112, 12, 1785-1800. ISSN: 0003-6072

<https://asep.lib.cas.cz/arl-cav/cs/csg/?repo=crepo1&key=77979367209>

EID: 2-s2.0-85069954540

DOI: 10.1007/s10482-019-01307-2

WoS: 494890500009

KAVKOVÁ M.: Protection of Packed Bread Against Fungal Contaminants. *Nutrition Food Science International Journal*, 2019, 9, 2, 555759, ISSN: 2474-767X

<https://juniperpublishers.com/nfsij/NFSIJ.MS.ID.555759.php>

DOI: 10.19080/NFSIJ.2019.09.555759

SMOLOVÁ J., NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š.: Vliv fortifikace mléčných výrobků vitamínem D3 a vápníkem na mlékařské mikroorganismy. *Mlékařské listy – zpravodaj*, 2019, 30, 5, 14 – 18

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_176_5_s.14-18.pdf

Ostatní – MORÁVKOVÁ M., DUŠKOVÁ M., MRÁZEK, J., KARPÍŠKOVÁ, R., VLKOVÁ H.: Susceptibility testing of lactic acid bacteria used in dairy industry to selected antimicrobial agents. *Hygiena Alimentorum*, 15.-17.05.2019, Štrbské Pleso (Slovakia) – lecture and text in peer-reviewed proceedings.

<http://hygiena-alimentorum.uvlf.sk/program.php>

Rok 2020:

DUŠKOVÁ M., MORÁVKOVÁ M., MRÁZEK J., FLORIÁNOVÁ M.: VORLOVÁ L., KARPÍŠKOVÁ R.: Assessment of antibiotic resistance in starter and non-starter lactobacilli of food origin. *Acta veterinaria Brno*, 2020, 89, 4, 401-411, ISBN: 0001-7213

<https://actavet.vfu.cz/89/4/0401/>

EID: 2-s2.0-85099822194

DOI: 10.2754/avb202089040401

WoS: 612229900012

KILLER J., MEKADIM CH., BUNEŠOVÁ V., MRÁZEK, J., HRONCOVÁ, Z., VLKOVÁ, E.: Glutamine synthetase type I (glnAI) represents a rewarding molecular marker in the classification of bifidobacteria and related genera. *Folia Microbiologica*, 2020, 65, 1, 143-151. ISBN: 0015-5632

<https://asep.lib.cas.cz/ar1-cav/cs/csg/?repo=crepo1&key=6066651633>

EID: 2-s2.0-85065666745

DOI: 10.1007/s12223-019-00716-0

WoS: 511921000013

DRÁB V., KAVKOVÁ M., MARKVARTOVÁ M., HANÁKOVÁ J., ROUBAL P.: Microbial diversity of Livanjski cheese with the emphasis on lactic acid bacteria based on culture-dependent and sequencing method. *International Journal of Dairy Technology*, 2020, 73, 1, 202–214. 1364-727X, 1471-0307

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/1471-0307.12638>

EID: 2-s2.0-85071243679

DOI: 10.1111/1471-0307.12638

WoS: 484001400001