

## 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](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](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_165_s.16-20.pdf)

ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZMAR, 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](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 výsledky:**

ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZMAR, J., PURKRTOVÁ, S., KARPÍŠKOVÁ, R., JELÍNKOVÁ, M., FELSBERG, 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.

ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZMAR, 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.

KYZMAR, 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.

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>

DOI: 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](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 dohříváných 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](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_168_s._16-23.pdf)

**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](http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/qk1710156_cm1.pdf)

### **Ostatní výsledky:**

**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.

**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

**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

**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

**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)

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

- 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)
- Příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZMAR, J., PURKRTOVÁ, S., FELSBURG, 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. str.162–166, VŠCHT Praha 2018 (ISBN 978-80-7592-029-4).
- Příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ, E., KYZMAR, 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. str. 79–83, VŠCHT Praha 2018 (ISBN 978-80-7592-029-4).
- Příspěvek ve sborníku** – LOUPANCOVÁ, K., KYZMAR, J., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Citlivost technologicky nežádoucích bakterií octového kvašení k sanitačním prostředkům používaným v nápojářském průmyslu. *20. celoštátní Studentská vědecká konference s mezinárodní účastí 7.11.2018*, „Chémia a technológie pre život“, Bratislava, SK, 7.11.2018. str. 409-410 STU Bratislava, FCHPT, 2018 (ISBN 978-80-89597-99-4)
- 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
- Abstrakt ve sborníku** – LOUPANCOVÁ, K., KYZMAR, J., HRUBÁ, M., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Využití molekulárně biologické metody LAMP v potravinářství. XXVII. konference mladých mikrobiologů Tomáškovy dny 2018, Masarykova universita, Brno, 7.–8.6.2018. V: *Sborník abstraktů*, str. 40, Masarykova Univerzita (ISBN 978-80-210-8585-5).
- Poster a abstrakt ve sborníku** – 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*.
- 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\\_\(nC4%9Bme%C4%8Dkov%C3%A1\).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_(nC4%9Bme%C4%8Dkov%C3%A1).pdf)
- 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

## Rok 2019:

SKLENIČKOVÁ, K., KOLOUŠEK, D., RŮŽIČKOVÁ, I., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Využití zeolitů při chovu ryb a jejich vliv na chemické a mikrobiologické aspekty vody. *Chemické listy*. 113, 12 (2019): 751–756.

<http://www.chemicke-listy.cz/ojs3/index.php/chemicke-listy/article/view/3508/3452>

WOS: 000502333500008

**Užitný vzor:** BUŇKOVÁ L., PACHLOVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F.: Přírodní sýr holandského typu se sníženým obsahem biogenních aminů. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2019-36656, číslo dokumentu: 33332. MPT: A23C19/068 (2006.01), C12N1/20 (2006.01), C12R1/245 (2006.01), CPC: A23C19/068, C12N1/20, C12R1/245, A23C2220/20 Datum zápisu: 25.10.2019.

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0033/uv033332.pdf>

**Workshop:** KARPÍŠKOVÁ, R., NĚMEČKOVÁ, I., GELBÍČOVÁ, T., PELIKÁNOVÁ, J., ŠVIRÁKOVÁ, E., STRNADOVÁ, D.: Workshop k projektu QK1710156: Kontrola hygieny prostředí a bezpečnosti výrobků v mlékárenských provozech. 13.06.2019 VÚVL Brno

Všechny přednášky jsou dostupné na adrese: <http://www.vumlekarensky.cz/vyzkum/projekty.html>

### Ostatní výsledky:

**Prezentace a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ, E., BAMBASOVÁ, L., LOUPANCOVÁ, K.:** Aplikace metody LAMP v potravinářství. *Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin*. Skalský Dvůr u Bystrice nad Pernštejnem, 27–29.05.2019, s.56–62.

**Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ, E., LOUPANCOVÁ, K., BAMBASOVÁ, L.:** Tolerance nežádoucích potravinových izolátů k vnějším kultivačním faktorům. *Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin*, Skalský Dvůr u Bystrice nad Pernštejnem, 27–29.05.2019, s. 140–145.

**Prezentace a příspěvek ve sborníku – BAMBASOVÁ, L., SEDLÁČKOVÁ, S., ŠVIRÁKOVÁ, E.:** Detekce tvorby biofilmů u octových bakterií v průmyslu výroby nealkoholických nápojů. *Sborník recenzovaných příspěvků z 21. celoslovenské Studentské vědecké konference s mezinárodní účastí pod názvem "Chémia a technológia pre život"*. FCHPT STU, Bratislava, 2019-11-06, s.333–334

[https://www.uiam.sk/~oravec/svk/e\\_zbornik\\_svk\\_2019.pdf](https://www.uiam.sk/~oravec/svk/e_zbornik_svk_2019.pdf)

**Poster – ŠVIRÁKOVÁ, E., HRUBÁ, M., LOUPANCOVÁ, K.:** Application of the LAMP method for food pathogens detection. *8th Congress of European Microbiologists – FEMS 2019*, Glasgow, UK, 07.–11.07.2019

**Prezentace – BAMBASOVÁ, L., LOUPANCOVÁ, K., SEDLÁČKOVÁ, S., ŠVIRÁKOVÁ, E.:** Detekce biofilmů u octových bakterií. *XXVIII. Tomáškovy dny mladých mikrobiologů*, MU, Brno, 06.06.2019

**Poster a abstrakt ve sborníku – PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L., PIŠTĚKOVÁ, H., ČECHOVÁ, E., BLÁHOVÁ, J., BUŇKA, F., GONCALVES DOS SANTOS, M. T. P.:** Decarboxylase Activity of microorganisms isolated from Kefir. In: *Sborník 28. kongres Československej spoločnosti mikrobiologickej*, 18.-21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, s. 131. ISBN 978-80-973411-0-7.

**Poster a abstrakt ve sborníku – BUŇKOVÁ, L., PUREVDORJ, K., BENEŠ, Š., BERČÍKOVÁ, L., DLABAJOVÁ, A., PLEVA, P., BUŇKA, F.:** Food-Important Microorganisms and their ability to degrade biogenic amines. In: *Sborník 28. kongres Československej spoločnosti mikrobiologickej*, 18.-21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, s. 93. ISBN 978-80-973411-0-7.

**Abstrakt ve sborníku – GELBÍČOVÁ, T., POSPÍŠILOVÁ, L., FLORIANOVÁ, M., KARPÍŠKOVÁ, R.:** Komparativní analýza rezistence k dezinfekčním prostředkům a těžkým kovům u izolátů *L. monocytogenes* z potravin a jiných zdrojů. In: *Sborník 28. kongres Československej spoločnosti mikrobiologickej*, 18.-21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, s. 43. ISBN 978-80-973411-0-7.

**Přednášky na univerzitě** – ŠVIRÁKOVÁ, E.: Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (1/3): Identifikace a charakterizace zdravotně i technologicky nežádoucích bakterií *Asaia* spp. izolovaných z nealkoholických nápojů. Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (2/3): Zjišťování citlivosti technologicky nežádoucích bakterií k sanitačním prostředkům používaným v systému CIP v nápojářském průmyslu. Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (3/3): Zjišťování citlivosti technologicky nežádoucích bakterií k sanitačním prostředkům používaným v systému CIP v nápojářském průmyslu – pokračování. Tvorba a detekce biofilmů u nežádoucích bakterií. *Trojice přednášek na univerzitě. Pokroky v teorii a instrumentaci analytických metod*, KALCH FCHT UPA, Pardubice, 11.10.2019.

## Rok 2020:

JANČOVÁ P., PACHLOVÁ V., ČECHOVÁ E., CEDIDLOVÁ K., ŠERÁ J., PIŠTĚKOVÁ H., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Occurrence of biogenic amines producers in the wastewater of the dairy industry. 2020, *Molecules*, 25, 21, ISSN: 1420-3049

<https://www.mdpi.com/1420-3049/25/21/5143>

EID: 2-s2.0-85095961611

DOI: 10.3390/molecules25215143

WoS: 58922000001

SALEK R.N., ČERNÍKOVÁ M., LORENCOVÁ E., PACHLOVÁ V., KŮROVÁ V., ŠENKÝŘOVÁ J., BUŇKA F.: The impact of Cheddar or white brined cheese with various maturity degrees on the processed cheese consistency: A comparative study. 2020, *International Dairy Journal*, 111. ISSN: 0958-6946

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694620301862>

EID: 2-s2.0-85089558468

DOI: 10.1016/j.idairyj.2020.104816

WoS: 57750970001

HANKOVÁ M., MATUROVÁ K., ČÍŽKOVÁ H.: GC-MS/O for the characterization of odours from cheese-production wastewater: A case study. 2020, *Water Science and Technology*, 82, 11, 2482–2490, ISSN: 0273-1223

<https://iwaponline.com/wst/article/82/11/2482/77906/GC-MS-O-for-the-characterization-of-odours-from>

DOI: 10.2166/wst.2020.513

NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., SMOLOVÁ J.: Psychrotrofní mikroorganismy jako producenti nežádoucích enzymů v syrovátce pro další potravinářské zpracování. 2020, *Mlékařské listy – zpravodaj*, 31, 2, 9–13. ISSN: 1212-950X

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda\\_179\\_2.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_179_2.pdf)

NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., SMOLOVÁ J., HYRŠLOVÁ I.: Screening na mikrobiální kontaminaci v soli a ochucujících složkách pro mléčné výrobky. 2020, *Mlékařské listy – zpravodaj*, 31, 5, 6–11. ISSN: 1212-950X

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda\\_182\\_2.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_182_2.pdf)

HANKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H.: Sensory active substances causing off-odour in liquid whey during storage. 2020, *Potravinářstvo*, 14, 28.09.2020, 729–734. ISSN: 1337-0960

<https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1324/1487>

DOI: 10.5219/1324

ŠNEBERGROVÁ J., HANKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H.: Změny vůně sušeného mléka během skladování. 2020, *Výživa a potraviny*, 75, 4, 94–96. ISSN: 1211-846X

<https://www.vyzivaspol.cz/vyziva-a-potraviny-4-2020/>

**Workshop:** ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., HANKOVÁ M., KARPÍŠKOVÁ R., BUŇKOVÁ L., PELIKÁNOVÁ J., KOPÁČEK J.: Organizace odborného workshopu Nové přístupy a metody analýzy pro zvýšení kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti mlékárenských výrobků. Workshop v rámci projektu QK1710156 (program “ZEMĚ”), s finanční podporou MZe/NAZV. Datum konání 01.10.2020, workshop se konal elektronicky.

<http://www.vumlekarensky.cz/vyzkum/projekty.html>

## Ostatní výsledky:

**Příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., BAMBASOVÁ L., KRUPINSKÝ J.: Detekce biofilmů u nežádoucích bakterií izolovaných z prostředí sýrařských soloven. *Celostátní přehlídka sýrů 2020* - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 169-174. ISBN: 978-80-7592-076-8

<https://cps.vscht.cz/files/uzel/0055707/0003~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>

**Příspěvek ve sborníku** – JANČOVÁ P., CEDIDLOVÁ K., BUŇKOVÁ L.: Výskyt dekarboxyláza-pozitivních mikroorganismů v odpadních vodách z mlékárenského průmyslu. *Celostátní přehlídka sýrů 2020* - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 129-134. ISBN: 978-80-7592-076-8

<https://cps.vscht.cz/files/uzel/56263/0001~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>

**Příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., LOUPANCOVÁ K., BAMBASOVÁ L.: Výskyt nežádoucích bakterií v prostředí sýrařských soloven. *Celostátní přehlídka sýrů 2020* - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 108-113. ISBN: 978-80-7592-076-8

<https://cps.vscht.cz/files/uzel/56263/0001~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>

**Příspěvek ve sborníku** – HANKOVÁ M., MATUROVÁ K., ČÍŽKOVÁ H.: Hodnocení senzorických vlastností odpadních vod sýrářny. *Sborník příspěvků z 1. ročníku konference Food technology, food quality - Nové trendy v úchově potravin*, 103-110, ISBN: 978-80-7592-061-4

<https://ukp.vscht.cz/files/uzel/0052310/0001~~C07KL8o7vDZbwcyjAyAAA.pdf?redirected>

**Příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., BAMBASOVÁ L.: Riziko tvorby biofilmů octových bakterií u nealkoholických nápojů. *Sborník příspěvků z 1. ročníku konference Food technology, food quality - Nové trendy v úchově potravin*, 152-161. ISBN: 978-80-7592-061-4

<https://ukp.vscht.cz/konference>

**Příspěvek ve sborníku** – PACHLOVÁ V., ADÁMEK R., BUŇKOVÁ L.: Možnosti snížení obsahu biogenních aminů v sýrech. *Sborník XLVI. konference o jakosti potravinových surovin*. 141-148. ISBN: 978-80-7509-714-9

[https://is.mendelu.cz/dok\\_server/slozka.pl?id=110657](https://is.mendelu.cz/dok_server/slozka.pl?id=110657)

## Rok 2021:

GELBÍČOVÁ T., KOŘENÁ K., POSPÍŠILOVÁ L., STRAKOVÁ N., KARPÍŠKOVÁ R.: Dissemination and characteristics of *Klebsiella* spp. at the processed cheese plant. *Czech Journal of Food Sciences*, 2021, 39, 2, 113–121.

EID: 2-s2.0-85109091420

WOS: 000646033000007

Odkaz: [https://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm?type=article&id=232\\_2020-CJFS](https://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm?type=article&id=232_2020-CJFS)

DOI: 10.17221/232/2020-CJFS

LAZÁRKOVÁ Z., ŠOPÍK T., TALÁR J., PUREVDORJ K., SALEK R. N., BUŇKOVÁ L., ČERNÍKOVÁ M., NOVOTNÝ M., PACHLOVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F.: Quality evaluation of white brined cheese stored in cans as affected by the storage temperature and time. *International Dairy Journal*, Volume 121, October 2021, 105105.

EID: 2-s2.0-85109199510

WOS: 000709469600007

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694621001333>

DOI: 10.1016/j.idairyj.2021.105105

ADÁMEK R., PACHTOVÁ V., SALEK R. N., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Reduction of biogenic amine content in Dutch-type cheese as affected by the applied adjunct culture. *LWT - Food Science and Technology*, 152 (2021), 112397.

EID: 2-s2.0-85114107664

WOS: 000700360500006

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643821015504?via%3Dihub>

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112397

MÍŠKOVÁ Z., SALEK R. N., KŘENKOVÁ B., KŮROVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., PACHLOVÁ V., BUŇKA F.: The effect of  $\kappa$ - and  $\iota$ -carrageenan concentrations on the viscoelastic and sensory properties of cream desserts during storage. *LWT - Food Science and Technology*, 145 (2021) 111539

EID: 2-s2.0-85104673184

WOS: 000663734400007

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643821006927>

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111539

NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., LEŠKOVÁ E.: Vývoj metody pro testování účinnosti sanitačních roztoků proti biofilmům. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 187, 32/4 (2021), 9–14

Odkaz: [http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda\\_187\\_3.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_187_3.pdf)

KARPIŠKOVÁ R., GELBÍČOVÁ T., KALOVÁ A., ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKOVÁ L., NĚMEČKOVÁ I.: Mikrobiom nápojů ze sladké syrovátky. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 189, 32/6 (2021), 23–27

Odkaz: [http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda\\_189\\_5.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_189_5.pdf)

**Certifikovaná metodika** – ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ IRENA, BUŇKOVÁ L.: Detekce potravinářsky nežádoucích bakterií v procesech zpracování syrovátky s využitím molekulárně biologické metody LAMP (QK1710156-CM3). ISBN 978-80-7592-101-7. ISBN 978-80-7592-101-7. Uplatněno: Českomoravský svaz mlékárenský z.s., 18.11.2021. Uznána Státní veterinární správou dne 14.12.2021. Osvědčení číslo: SVS/2021/155700-A.

Odkaz: [https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156\\_CM3.pdf](https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156_CM3.pdf)

**Certifikovaná metodika** – NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., LEŠKOVÁ E., ŠVIRÁKOVÁ E., KARPIŠKOVÁ R.: Metodika testování účinnosti sanitačních roztoků proti biofilmům (QK1710156-CM2). ISBN 978-80-88390-03-9. Uplatněno v Českomoravský svaz mlékárenský z.s., 11.11.2021. Uznána dne 24.11.2021. Osvědčení číslo: SVS/2021/140480-A

Odkaz: [https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156\\_CM2.pdf](https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156_CM2.pdf)

### ***Ostatní výsledky:***

**Prezentace a příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZNAR J.: Výskyt potravinářsky nežádoucích bakterií rodu *Asaia* v nealkoholických nápojích. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, 24.–26.05.2021 (on-line). Sborník s. 53–58

**Poster a příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., LEOVÁ H. T.: Tolerance potravinářsky nežádoucích bakterií *Escherichia coli* a *Klebsiella pneumoniae* k chloridu sodnému. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, Praha, ČR, 24.–26.05.2021. Sborník 84–88

**Poster a příspěvek ve sborníku** – HANKOVÁ M., NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., ČÍŽKOVÁ H.: Analýza senzorycky aktivních látek pářených sýrů s využitím metody SPME/GC/MS/O. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 24.–26.05.2021, VŠCHT Praha, on-line. Sborník 104–108

**Poster a příspěvek ve sborníku** – ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKOVÁ L.: Microbiological risk associated with the occurrence of *Asaia lannensis* in non-alcoholic beverages. BIOTECH 2020 & 8th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, Prague, Czech Republic, 16.–19.06.2021. Sborník s. 102–103

**Prezentace** – LEOVÁ H. T.: Tolerance potravinářsky nežádoucích bakterií *Escherichia coli* a *Klebsiella pneumoniae* k chloridu sodnému s využitím laboratorního bioreaktoru RTS-8. Studentská vědecká konference, FPBT VŠCHT Praha, Praha, 02.12.2021.