

Výsledky projektu QK1910024:

Využití enzymatického a probiotického potenciálu mikroorganismů k vývoji nových a zvýšení kvality a trvanlivosti stávajících mléčných a pekárenských výrobků.

Rok 2019:

KAVKOVÁ M., DRÁB V.: Funkční vlastnosti bakterií mléčného kvašení. *Mlékařské listy – zpravodaj* 176, 30/5, (2019): 4 – 7.

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_176_2_s.4-7.pdf

BAZALOVÁ O., CIHLÁŘ J.: Stanovení druhů mikroorganismů pomocí HRM RT-PCR. *Mlékařské listy – zpravodaj* 176, 30/5, (2019): 7 – 11.

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_176_3_s.7-11.pdf

DLOUHÁ Z., KAVKOVÁ M.: Sběrka mlékárenských a pekárenských kontaminantů – CCDBC. *Mlékařské listy – zpravodaj* 177, 30/6 (2019): 7 – 11.

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_177_2_s.7-11.pdf

Ostatní výsledky – Poster – BOTVYNKO, ALINA VALERIJVNA, ŠTĚTINA, JIŘÍ; ČURDA, LADISLAV: Enzymatic synthesis of galactooligosaccharides using commercial β -galactosidases, Poster 6th EPNOE International Polysaccharide Conference. 21. – 25. 10. 2020, Aveiro, Portugalsko.

Rok 2020:

ČURDA L., KUMHEROVÁ M., ŠTĚTINA, J.: Enzymová syntéza galaktooligosacharidů z laktosy. 2020, *Mlékařské listy – Zpravodaj*, 31, 6, 17 – 19

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_183_4.pdf

Ověřená technologie – DRÁB V., KAVKOVÁ M., ŠLÉGR J.: Pařený sýr typu kaškaval obsahující bioaktivní látky. Ověřeno v: Mlékárna Olešnice, a.s., a doloženo smlouvou ze dne 04.11.2020

Užitný vzor – DRÁB V., FOREJT J., BAZALOVÁ O.: Pařený zrající sýr s obsahem tuku v sušině 30 až 50 % zrající působením pregastrických esteráz. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2020-37494, číslo dokumentu: 34085. MPT: A23C19/04, A23C19/068, A01J25/00. Datum zápisu: 16.06.2020.

Odkaz: <https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0034/uv034085.pdf>

Ostatní výsledky – Příspěvek ve sborníku – BOTVYNKO A., ZHEREPA V., ŠTĚTINA, J., ČURDA L.: Využití komerčních enzymů pro syntézu galaktooligosacharidů. 2020, *Celostátní přehledky sýrů 2020 - Výsledky přehledů a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 144-147. ISBN: 978-80-7592-076-8

Odkaz: <https://cps.vscht.cz/organizace/soubory>

Ostatní výsledky – Příspěvek ve sborníku – MARHONS Š., ČURDA L., ŠTĚTINA J.: Modifikace mléčných bílkovin mikrobiální transglutaminasou. 2020, *Celostátní přehledky sýrů 2020 - Výsledky přehledů a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 65-70. ISBN: 978-80-7592-076-8

Odkaz: <https://cps.vscht.cz/organizace/predchozi-rocniky/cps2020>

Ostatní výsledky – Poster na mezinárodní konferenci – MARHONS Š., STETSENKO V., ŠTĚTINA J., ČURDA L.: Effect of Temperature on Properties of Microbial Transglutaminase Treated Acid Milk Gels. *ISEKI-e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption"*, 18. – 19. 11. 2020

Rok 2021:

KAVKOVÁ, M.; CIHLÁŘ, J.; DRÁB, V.; BÁR, L.: Differentiation of *Penicillium roqueforti* from Closely Related Species Contaminating Cheeses and Dairy Environment. *Fermentation* 2021, 7, 222.

EID: 2-s2.0-85117294424

WOS: 000736889900001

Odkaz: <https://doi.org/10.3390/fermentation7040222>

DOI: 10.3390/fermentation7040222

BAZALOVÁ O., CIHLÁŘ J., DRÁB V., MARKVARTOVÁ M., KAVKOVÁ M.: Druhové zastoupení mikroorganismů v pekařských kvasech. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 189, 32/6 (2021), 10–14

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_189_3.pdf

MARHONS Š., HYRŠLOVÁ I., MEDOVÁ K., MRVÍKOVÁ I., ŠTĚTINA J.: Vliv mikrobiální transglutaminasy na texturní vlastnosti mléčných fermentovaných výrobků. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 189, 32/6 (2021), 28–33

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_189_6.pdf

Workshop – ELICH O., KOPÁČEK J., NĚMEČKOVÁ I., HANUŠ O., KAVKOVÁ M., KLIMEŠOVÁ M., DRÁB V., KRAUSOVÁ G., ŠVEJCAROVÁ M.: XXIII. DEN VÚM, Workshop on-line 09.11.2021.

Ostatní výsledky – BÁR L., BAZALOVÁ O., DLOUHÁ Z., DRÁB V., KAVKOVÁ M.: Založení kvasové sbírky mikroorganismů. (2021) Specifikace: V rámci sbírky CCDM byla vytvořena specifická kolekce kmenů zahrnující tuzemský genofond bakterií a kvasinek izolovaných z kvásků. Kolekce obsahuje 50 kmenů bakterií a 6 kmenů kvasinek vedených pod sbírkovými čísly 3300-3349 a 3300-3305.

Odkaz: <https://ccdm.cz/?dtb=ccdm-bakterie&p1=3000&p2=&p3=&p4=&p5=>

Ostatní výsledky – KAVKOVÁ M., DRÁB V., DLOUHÁ Z., CIHLÁŘ J., BAZALOVÁ O., BÁR L.: Rozšíření tuzemského genofonu bakterií mléčného kvašení a kvasinek pro použití v mlékárenském a pekárenském průmyslu. (2021). Specifikace: Tuzemský genofond mikroorganismů byl rozšířen o 18 kmenů bakterií a 1 kmen kvasinky. Tyto kmény jsou vedeny pod sbírkovými čísly CCDM 3032-3049 a 3305.

Odkaz: <https://ccdm.cz/?dtb=ccdm-bakterie&p1=3032&p2=&p3=&p4=&p5=>