

## Výsledky projektu QK1910036:

### **Využití potenciálu různých metabolitů divokých kmenů bakterií mléčného kvašení a kvasinek k potlačení výskytu nežádoucích fungálních kontaminantů a prodloužení trvanlivosti mléčných a pekařských výrobků.**

#### **Rok 2019:**

HORÁČKOVÁ Š., KLOJDOVÁ I., KUMHEROVÁ M., PLOCKOVÁ M., SOLICHOVÁ K., VESELÁ K.: Selective culture medium for the enumeration of *Lactobacillus plantarum* in the presence of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. *LWT - Food Science and Technology*, 114, November 2019, 108365, 1-7.

EID: 2-s2.0-85068502085

WoS: 000482245900005

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643819307078?via%3Dihub>

DOI :10.1016/j.lwt.2019.108365

HORÁČKOVÁ Š., KAVKOVÁ M., VESELÁ K., SLUKOVÁ M.: Antifungální metabolity produkované rodem *Lactobacillus*. *Mlékařské listy – zpravodaj* 175, 30/4, (2019): 1 – 3.

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda\\_175\\_1\\_s.1-3.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_175_1_s.1-3.pdf)

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

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda\\_176\\_3\\_s.7-11.pdf](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

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda\\_177\\_2\\_s.7-11.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2019/veda_177_2_s.7-11.pdf)

**Ostatní výsledky – PP prezentace a Abstrakt – KAVKOVÁ M., CIHLÁŘ J., ČERNÁ, K., NOVOTNÁ, J.:** The occurrence of common species of the opportunistic fungal pathogens in dairies and biotic samples. PP prezentace a Abstract in *ICFM workshop*, Friesing, Germany, 3.-5. June 2019, p 5 – 6.

#### **Rok 2020:**

KOVAL D., PLOCKOVÁ M., KYSELKA J., SKŘIVAN P., SLUKOVÁ M., HORÁČKOVÁ Š.: Buckwheat Secondary Metabolites: Potential Antifungal Agents. 2020, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68, 42, 11631-11643. ISSN: 0021-8561

<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.0c04538>

DOI: 10.1021/acs.jafc.0c04538

WoS: 584943700003

EID: 2-s2.0-85094220080

KAVKOVÁ M.: Vliv filtrátů s obsahem „killer toxinu“ na kvasinky kontaminující mléčné produkty a mlékárenské provozy. 2020, *Mlékařské listy – zpravodaj*, 31, 5, 1–6. ISSN: 1212-950X

[http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda\\_182\\_1.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_182_1.pdf)

**Ostatní výsledky – Příspěvek ve sborníku – KOVAL D., HORÁČKOVÁ Š., PLOCKOVÁ M.:** Antimikrobiální aktivita nově izolovaných kmenů laktobacilů. *Celostátní přehlídka sýrů 2020 - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 114-118, ISBN: 978-80-7592-076-8

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

**Ostatní výsledky – Příspěvek ve sborníku – VESELÁ K., HORÁČKOVÁ Š., KUMHEROVÁ M., PLOCKOVÁ M.:** *Lactobacillus plantarum* a jeho selektivní stanovení. *Celostátní přehlídka sýrů 2020 - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 59-64. ISBN: 978-80-7592-076-8

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

## 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

SKŘIVAN P., SLUKOVÁ M., SADÍLKOVÁ M., HORÁČKOVÁ Š.: Kvasy s převahou mléčného kvašení pro bezpečnou výživu. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 188, 32/5 (2021), 13–17

Odkaz: [http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda\\_188\\_4.pdf](http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_188_4.pdf)

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](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](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.