

Ze symposia bude vydán Sborník příspěvků (referáty a postery) v plném znění, který bude zveřejněn na webových stránkách www.czechfoodchem.cz dodatečně. Sborníku budou přidělena čísla ISBN a ISSN.

Informace pro autory příspěvků do Sborníku:

Příspěvek do Sborníku zpracujte v doporučeném rozsahu čtyř až pěti stránek, vč. tabulek, popř. grafů a obrázků a seznamu použité literatury.

Příspěvky zpracujte v MS Word Documentu ve formátu ***.doc(x)** nebo Rich Text File (*.rtf), soubor nazvěte **L[pořadové číslo přednášky]_[Prijmeni prvního autora]** v případě přednášky nebo **P[pořadové číslo posteru]_[Prijmeni prvního autora]** v případě posterové prezentace (např. **P8_Novak**) a zašlete jako přílohu e-mailu na adresu: czechfoodchem@vscht.cz. Maximální velikost souboru by neměla překročit 5 MB.

Za jazykovou a věcnou správnost textu odpovídají autoři příspěvků. Termín pro zaslání příspěvků je **31. 7. 2026**. Příspěvky došlé po tomto termínu a příspěvky, které nebyly na symposiu prezentovány některým z autorů, nemusejí být do Sborníku zařazeny.

Vzor hlavičky a textu (fiktivní):

L1

HODNOCENÍ JAKOSTI POTRAVIN (font 12, kapitálky (small caps), tučné, zarovnání textu doleva)

Novák M. (1), Dvořáková J. (2) (font 12, zarovnání textu doleva)

(1) Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Radiová 7, 102 31 Praha 10 (font 12)

(2) Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT Praha, Technická 5, 166 28 Praha 6

Úvod

V současné době je ...

Pro text použijte font „Times New Roman“, velikost 12 pt, řádkování 1. Okraje: horní, dolní, pravý, levý 25 mm, zarovnání do bloku, odražení začátku odstavce 0,75 cm od kraje. Jiné formátování prosím odstraňte.

Text příspěvku by měl být, pokud možno, strukturován takto (neplatí pro plenární nebo komerční příspěvky):

Úvod

Experimentální část

Výsledky a diskuse

Závěr

Názvy kapitol by měly mít velikost písma **12 bodů, Times New Roman, tučně**, s roztečí 6 a 3 body nad a pod nadpisem. Nadpisy případných podkapitol by měly být psané stejně, ale *kurzívou*. Kapitoly ani podkapitoly by neměly být očíslovány.

Sloučeniny označené v textu číslem by měly být očíslovány tučně (např. **III** nebo **3**). Odkazy na literaturu by měly být očíslovány arabskými číslicemi v horním indexu¹ a před interpunkcí.

Tabulky včetně hlaviček by měly mít velikost písma 10 bodů, Times New Roman, a formátovány jako Tabulka I (nepoužívejte křížové odkazy). Název tabulky a případné

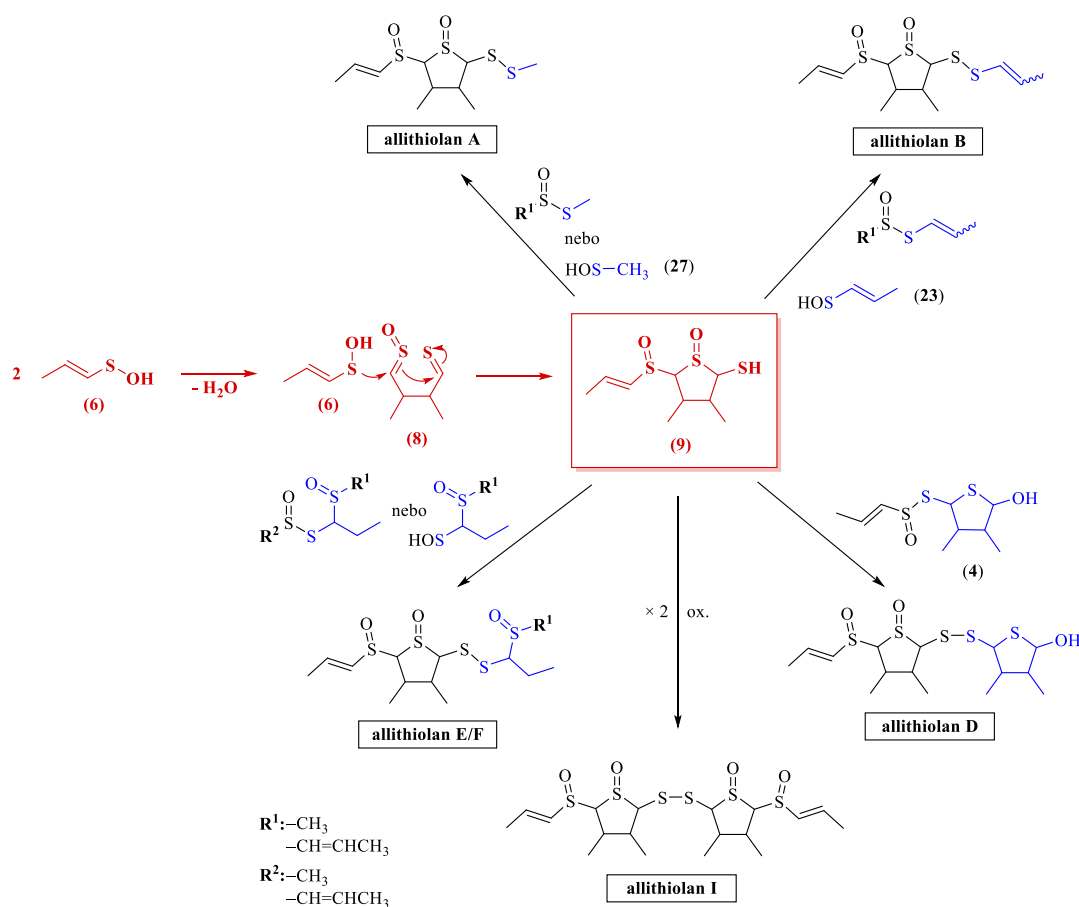
vysvětlivky pod ní jsou od tabulky odraženy ve vzdálenosti 3 bodů (funkce Odstavec). Nepoužívejte počítačový formát čísel (např. 4,85E⁻³), správný formát čísla je 4,85 x 10⁻³.

Tabulka I Přehled parametrů kalibračních modelů FT-NIRS máku setého

Parametr (%)	n ^a	Ign.	Rozsah znaku	RMSEC ^b	RMSECV ^c	RMSEP ^d	Počet faktorů
Olej	97	5	39,45 - 49,95	0,138	0,327	0,278	11
Kyselina palmitová	94	3	0,70 - 2,20	0,154	0,186	0,171	8
Kyselina stearová	95	2	7,00 - 10,60	0,404	0,529	0,514	11
Kyselina olejová	98	1	9,70 - 22,80	0,271	0,939	0,930	11
Kyselina linolová	94	5	65,7 - 78,30	0,576	1,230	1,240	10
Kyselina linolenová	98	1	0,1 - 1,40	0,165	0,231	0,298	6

^a počet vzorků, ^b chyba kalibrace, ^c chyba křížové validace, ^d chyba predikce

V obrázcích, grafech a chemických vzorcích použijte písmo Times New Roman, v názvu vždy velikost písma 10 bodů, v obrázku samotném pokud možno také. Obrázky by měly být formátovány jako Obrázek 1, pozice obrázku by měla být „v textu“.



Obrázek 1 Pravděpodobný mechanismus tvorby allithiolanů A–I

Pokud je to potřebné, přidejte kapitoly Poděkování a Literatura (a další, např. Seznam zkratk, Názvosloví,...) v následujících formátech:

Poděkování

Tuto práci podpořilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy č. CZ.111/1.1.11/11.1111. (kurzíva, Times new Roman 10 bodů)

Literatura

1. Cejpek K., Bícová M., Zemanová K., Konečný M., In: Cejpek K., Špicner J., Eds.: Sborník příspěvků z XLIII. Symposia o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 2013, 58-61.
2. Čechovská L., Konečný M., Velíšek J., Cejpek K., Czech J. Food Sci., 2012, 30, 548-556.
3. Matthäus, B.; Bruhl, L. Sensory evaluation of virgin or cold-pressed edible oils. Max Rubner-Institut, Working Group for Lipid Research. 2016. [online]. [cit. 4. oktobra 2016]. Dostupné z: <https://www.zhaw.ch/storage/lsfm/ueberuns/oliveoil/congress-2016/1-sensory-evaluation-of-virgin-oils.pdf>.
4. Hajduch M., Šarek J., Triterpenoid derivatives. PCT Intl. Patent Appl. Publ. WO 0190136.
5. Velíšek J., Koplík R., Cejpek K., The Chemistry of Food, 2nd edition, Wiley-Blackwell, 2020.