

Číslo	Název příspěvku:	Autoři:
Sekce A	Mikroorganismy	
P1	Výskyt <i>Listeria monocytogenes</i> v potravinách a jejich identifikace	Kodešová T., Lišková A., Rosová A., Šubrtová Salmonová H., Vlková E.
P2	Biologická inaktivace bakterií způsobujících hnlibu brambor	Miasnikova K., Horsáková I., Beňo F., Pohůnek V., Ševčík R.
P3	Tolerance potravinářsky nežádoucích bakterií <i>Escherichia coli</i> a <i>Klebsiella pneumoniae</i> k chloridu sodnému	Šviráková E., Leová H. T.
Sekce B	NaCl	
P4	Vliv obsahu NaCl na růst mikroorganismů v potravinách	Švihlíková A., Horsáková I., Pohunek V., Beňo F., Ševčík R.
P5	Nenápadné zdroje sodíku v denním příjmu potravy	Bednář J.
P6	Obsah soli v lahůdkářských výrobcích	Rysová J.
Sekce C	Mléko	
P7	Aplikace plynové chromatografie pro zhodnocení vlivu sníženého obsahu soli v sýrech na profil těkavých látek	Grégrová A. (1), Fiantoková T. (1), Kružík V. (1), Trešlová Š. (2), Němečková I. (2), Čížková H. (1), Rajchl A. (1)
P8	Adherence kmenů <i>Streptococcus thermophilus</i> a <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> s přidavkem jednobuněčných řas a sinic.	Mrvíková I. (1,2), Medová K. (1), Doskočil I. (2), Brányík T. (3), Kronusová O. (4), Krausová G. (1)
P9	Analýza senzoryckých aktivních látek pařených sýrů s využitím metody SPME/GC/MS/O	Hanková M. (1), Němečková I. (2), Trešlová Š. (2), Čížková H. (1)
P10	Zastoupení syrovátkových proteinů v mléce zpracovaném ESL technologií	Škraňková Z., Bartáková K., Borkovcová I., Skočková A., Pospíšil J., Dluhošová S., Vorlová L.
P11	Využití kyselých syrovočků k potravinářským a nepotravinářským účelům	Elich O., Drbohlav J., Borková M., Peroutková J., Šalaková A.
Sekce D	Maso	
P12	Hodnocení příčiny hořknutí jater a výrobků z jater	Bauer J., Beňo F., Pohůnek V., Ševčík R.
P13	Možnosti využití pulzního elektrického pole při výrobě masných výrobků	Beňo F., Fořtová E., Pohůnek V., Ševčík R.
P14	Využití obrazové analýzy pro hodnocení kvality masa a masných výrobků	Beňo F., Černá B., Pohůnek V., Bauer J., Ševčík R.
P15	Filety lososa obecného (<i>Salmo salar</i>) uzené studeným kouřem pomocí gastronomického zařízení Super Aladin	Buchtová H., Abdullah F.A.A., Vorlová L.
P16	Změny oxidační stability a senzorycké kvality masových výrobků s přidavkem extraktu z hroznových semínek jako přírodního antioxidantu	Jurčaga L. (1), Bobko M. (1), Haščík P. (1), Bobková A. (2), Demianová A. (2), Belej L. (2), Kročko M. (2), Mendelová A. (3)
Sekce E	Nové zdroje potravin a obaly	
P17	Využití 3D tisku při výrobě potravin – review	Bauer J., Janouš Š., Ševčík R.
P18	Preference spotřebitelů týkající se výroby potravin pomocí 3D tisku	Těšíková K. (1), Jurková L. (1), Tremlová B. (1), Buchtová H. (2), Dordevic D. (1)
P19	Development and storage stability of melon seed kernel spread	Antonic B., Zemančova J., Dordevic D., Tremlova B.
P20	Materiál z ovocných stromů jako významný zdroj fenolických látek	Adamcová A., Šilhavá K., Šírová K., Šatinský D.
P21	Autenticita a bezpečnost recyklovaného PET pro potravinářské použití	Mrlík M., Sedláčková S., Vápenka L.
P22	Hodnocení antioxidační aktivity jahod balených v chitosanovém obalu s přidavkem extraktu <i>Citroia ternatea</i>	Jančíková S., Těšíková K., Dordevic D., Antonic B., Tremlová B.
P23	Vliv přísadky mrkve do krmné dávky hmyzu na jeho nutriční hodnotu a obsah vybraných lipofilních vitamínů	Kurečka M. (2), Kulma M. (2), Petříčková D. (1), Burešová B. (3), Paznocht L. (3), Kouřimská L. (1), Kotíková Z. (3)
P24	Vliv krmiva na nutriční parametry jedlého hmyzu	Škvorová P., Kouřimská L., Kulma M.
Sekce F	Cereálie	
P25	Celkový obsah polyfenolů v obilovinách - Vliv extrakce	Podloucká P., Polišenská I.
P26	Zastúpenie fenolových zlúčenín a antioxidačné vlastnosti fermentovaných pohánkovo/mliečnych produktov	Mikulajová A. (1), Matejčeková Z. (2), Mošovská S. (1), Hybenová E. (1)
P27	Hodnocení morfolických znaků a obsahu proteínu u genotypů quino (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) pěstovaných v České republice	Dostalíková L. (1), Hlásná Čepková P. (2), Viehmannová I. (1), Janovská D. (2), Dvořáček V. (3)
P28	Obsah lepků v různých odrůdách ova	Polišenská I. (1), Vaculová K. (1), Dvořáčková O. (2), Jirsa O. (1), Sedláčková I. (1)
P29	Hodnocení stárnutí toastových chlebů z českého trhu	Švec I., Skřivan P., Sluková M., Jurkaninová L.
Sekce G	Med	
P29	Využití Ramanovy spektroskopie pro průkaz květových a medovicových medů	Pleva B. (1), Pospiech M. (1), Tremlova B. (1), Pečová M. (1), Titěra D. (2)
P30	Vliv sacharidového profilu na texturu českých medů	Ljasovská S., Pospiech M., Javůrková Z., Titěra D.
P31	5-Hydroxymetylfurfural jako marker kvality potravin	Horváthová J., Kukurová K., Daško L., Ciesarová Z.
P32	Fyzikálně-chemická charakteristika lipových a akátových medů pocházejících z České republiky	Kružík V., Grégrová A., Hanková M., Vrbová T., Podskalská T., Čížková H.
Sekce H	Ostatní pochutiny	
P33	Nutriční ukazovatele kvality vybraných druhů káv	Ivanišová E. (1), Dluhoš M. (1), Bojňanská T. (1), Vollmannová A. (2)
P34	Rozpuštěné zlúčeniny ako možné ukazovatele typu pozberového spracovania zelenej kávy <i>Coffea arabica</i> L.	Demianová A. (1), Bobková A. (1), Jurčaga L. (2), Belej L. (1), Bobko M. (2)
P35	Složení citronových šťáv a dalších nápojů na bázi citronů dostupných na českém trhu	Růhová K. (1), Podskalská T. (1), Škorpilová T. (1), Kružík V. (1), Smutná V. (2), Čížková H. (1)
P36	Organosírné sloučeniny česneku sicilského (<i>Nectaroscordum siculum</i>)	Štefanová I., Bittnerová P., Opekar J., Kubec R.
P38	Racemizace aminokyselin v potravinách ve vztahu k historii zpracování vzorku	Ilko V., Ploužková T., Doležal M., Revenco D., Nakonechna K.
	Komerční prezentace	
P37	Rozdíl mezi vlhkostí a aktivitou vody matrice	Erban V.
P40	Merck Cloud Workflows and Tools	Antalová Z., Cejpková Z.
P41	Časopis Czech Journal of Food Sciences	Stárová M.