

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2210	Druhá identifikace mouk Ramanovou spektroskopií Identifikace mouky představuje důležitý aspekt v kontrole pečárenských komodit. Kromě přímého ověření pravosti mouky, je důležitá také pro ověření pravosti finálních pečárenských výrobků. Principem Ramanovy spektroskopie je měření rozdílů vibračních hladin molekuly. Toho lze využít při identifikaci látek v reálných vzorcích. V rámci experimentální části budou hodnoceny základní mouky využívané v ČR a bude pospána jejich vibrační charakteristika. Následně pomocí PCA a LDA statistických metod bude ověřena možnost jejich rozlišení. Pro ověření budou připraveny modelové směsi o různých koncentracích druhových mouk. Dále bude ověřena základní kvalifikační charakteristika takto vyvinuté metody. Cílem práce je vývoj metodiky identifikace různých druhů mouk pomocí Ramanovy spektroskopie. Dílčím cílem bude srovnání měření s kvalitativními charakteristiky analyzovaných mouk.	E	Mgr. Marie Bartlová, Ph.D.
2210	Druhá identifikace pylových zrn Ramanovou mikrospektrometrií Pylová zrna v medu běžně slouží pro určení nektarové snůšky. Pro druhovou identifikaci pylových zrn v medu jsou běžně používány morfometrické parametry na základě hodnocení lidským hodnotitelem. Pro odstranění lidské chybovosti jsou navrhovány vědeckou obcí instrumentální metody s různou úspěšností. Cílem práce bude ověření Ramanovy mikrospektrometrie pro určení botanických druhů pylových zrn jako jednu s možných instrumentálních metod. Na vybrané skupině Českých medů, 10 jednodruhových, 5 květových a 5 medovicových, bude ověřeno, zda je možné Ramanovou mikrospektrometrií prokázat botanický původ pylových zrn. https://www.youtube.com/watch?v=y-Tp5oswnNA	E	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.
2210	Možnosti snížení obsahu kofeinu z kávové sedliny Kávová sedlina, vedlejší produkt vznikající při přípravě kávy, obsahuje významné množství kofeinu, což může být nežádoucí při dalším zpracování nebo využívání tohoto materiálu v potravinářském průmyslu. Snížení obsahu kofeinu v kávové sedlině představuje výzvu, která může otevřít nové možnosti jejího efektivního využití, zejména v kontextu udržitelného zpracování a recyklace odpadních materiálů. Cílem této práce je prozkoumat různé metody redukce kofeinu v kávové sedlině a jejich vliv na fyzikálně-chemické vlastnosti výsledného produktu. V rámci výzkumu budou testovány různé techniky extrakce kofeinu, přičemž budou použity různé teplotní a rozpouštědlové podmínky. Mezi zkoumané metody bude patřit extrakce kofeinu pomocí organických rozpouštědel, jako jsou etanol, metanol nebo aceton, stejně jako vodní extrakce, která je šetrnější k životnímu prostředí. Bude zkoumáno, jak různé teploty (např. pokojová teplota či zvýšené teploty) ovlivňují efektivitu extrakce a celkové snížení obsahu kofeinu v kávové sedlině. Kromě extrakce kofeinu bude také věnována pozornost fyzikálně-chemickým vlastnostem upravené kávové sedliny. Bude sledován obsah polyfenolů, antioxidačních látek a dalších bioaktivních složek, které mohou ovlivnit její potenciální využití v potravinářském průmyslu. Výsledky této studie mohou přispět k efektivnímu využívání kávové sedliny jako cenného přírodního zdroje, který by mohl být využit v potravinářském průmyslu. Tím by došlo k minimalizaci potenciálních negativních účinků kofeinu při jejím dalším použití. Výsledky budou statisticky vyhodnoceny pomocí ANOVA testu a analýzy hlavních komponent.	E	doc. MSc. Dani Dordević, Ph.D.
2210	Spektrofotometrická charakteristika pylů Tato práce se zaměřuje na spektrofotometrickou charakteristiku pylových zrn přítomných v medu. Hlavním cílem je příprava vzorků medů pro mikroskopické vyšetření a následné spektrofotometrické hodnocení pylů. V rámci výzkumu budou analyzovány vybrané vzorky medů, u nichž bude provedena druhová identifikace pylových zrn. Následně budou pylová zrna podrobena spektrofotometrické analýze s využitím spektrální kamery a softwaru pro analýzu obrazu. Na modelových vzorcích budou ověřeny kvalitativní charakteristiky metody. Cílem této studie je vyvinout metody k přesnější identifikaci botanického původu medů a jejich kvalitativnímu hodnocení.	E	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2210	Stanovení antioxidační aktivity českých medů Med je přírodní produkt s řadou prospěšných vlastností, mezi něž patří i antioxidační aktivita, která může přispívat k jeho pozitivním účinkům na zdraví spotřebitelů. Cílem této diplomové práce je stanovení antioxidační aktivity českých medů a její následné porovnání s botanickým původem analyzovaných vzorků. V rámci práce budou použity vybrané metody stanovení antioxidační aktivity, jejichž výsledky umožní posoudit vliv rostlinného původu na antioxidační vlastnosti medů. Výsledky této studie mohou přispět k lepšímu pochopení kvality a biologické hodnoty českých medů a podpořit jejich certifikaci a marketingovou hodnotu.	E	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.
2210	Stříbrná slupka jako vedlejší produkt pražení kávy a inovativní surovina pro fortifikaci bezlepkových chlebů Stříbrná slupka, vedlejší produkt pražení kávy, se v posledních letech dostává do pozornosti vědecké komunity díky svým příznivým nutričním vlastnostem a potenciálu pro využití v potravinářském průmyslu. Současně přetrvává trend bezlepkových produktů, včetně chlebů, které se stávají častější volbou nejenom pro osoby s celiakií a citlivostí na lepek. Avšak jejich výživová hodnota často zaostává za tradičními výrobky, a to zejména v obsahu vlákniny. Cílem této práce je prozkoumat možnost využití stříbrné slupky jako přísady pro fortifikaci bezlepkových chlebů, což by mohlo vést ke zvýšení jejich nutriční hodnoty a přínosu pro zdraví spotřebitelů. V teoretické části bude uvedena charakteristika stříbrné slupky jako suroviny pro potravinářské aplikace a přehled aktuálních možností jejího využití. Praktická část se zaměří na experimentální pečení vzorků bezlepkového chleba s různými koncentracemi stříbrné slupky, následované komplexní analýzou, která bude zahrnovat senzorické hodnocení školenými hodnotiteli, hedonické hodnocení spotřebiteli, analýzu textury a měření antioxidační kapacity. Dílčím cílem je identifikovat optimální množství stříbrné slupky, které zaručí přijatelný senzorický profil výrobku.	E	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.
2210	Vazba bioaktivních látek na modelové potravinové matrice Bioaktivní látky jsou v současnosti běžně používané jako přídavek do potravin. Interakce s bioaktivními látkami nejsou dosud známy. V rámci práce bude ověřeno na vybraných bioaktivních látkách, jestliže reagují s polysacharidovou a proteinovou maticí. Ověření bude založeno na stanovení rozdílu obsahu celkového obsahu polyfenolů po a před digescí zvolené matrice. Součástí bude ověření změny antioxidačního účinku matrice.	E	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.
2210	Vliv fermentace na alergenní potenciál různých druhů kvasu Lepek (gluten) je bílkovina s alergenním potenciálem, která může u citlivých jedinců vyvolat imunitní reakci. Vlivem fermentace dochází k enzymatickému štěpení bílkovin mikroorganismy, což vede k jejich proteolýze a následnému snížení alergenního potenciálu. Cílem této práce bude zjistit jaký vliv má proces fermentace různých druhů kvasu na alergenní potenciál lepku pomocí vhodné testovací metody ELISA.	E	Ing. Lenka Havlová, Ph.D.
2210	Vliv silic koření a bylin na skladování brambor Dlouhodobé skladování brambor v domácnostech bez sklepních prostor představuje velký problém, pokud chceme zachovat odpovídající senzorické vlastnosti. V posledním období bylo potvrzeno, že na prodloužení údržnosti a jakosti lze úspěšně využít silic rostlin, které mohou inhibovat klíčivost, zamezit kažení brambor a zmírnit senzorické změny. Cílem práce bude porovnat vliv různých bylinných silic na údržnost skladovaných brambor při pokojové teplotě. Experimentální část bude založena na hodnocení účinku šesti vybraných bylinných silic po dobu třech měsíců při pokojové teplotě. Hodnotícími parametry budou klíčivost, hmotnost, vlhkost, oxidace škrobů, obsah redukcí cukrů, obsah vitamínu C, textura, senzorická kvalita a barva na řezu. Výsledky budou statisticky zpracovány a bude vyhodnocena vhodnost vybraných silic na skladování brambor při pokojové teplotě.	E	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D. Školitel specialista Mgr. Jan Dobeš

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2210	Výroba jedlého obalu s přidavkem extraktu z červeného zelí a změnami barvy v závislosti na pH pomocí sendvičové techniky Tato práce se zaměřuje na vývoj jedlého obalu obsahujícího extrakt z červeného zelí, který je známý obsahem antokyanů, jež vykazují změny barvy v závislosti na pH. Tato vlastnost činí extrakt z červeného zelí perspektivním přírodním indikátorem pH pro inovativní aplikace v oblasti jedlých obalů. Cílem práce je prozkoumat potenciál využití extraktu z červeného zelí při výrobě jedlých filmů, které reagují na změny pH změnou barvy. Takový obal bude sloužit nejen jako ekologická alternativa, ale také nabídne přidanou hodnotu díky vizuálnímu indikátoru čerstvosti a stavu balených potravin na základě změny barvy. Výroba obalů bude realizována pomocí sendvičové techniky, která spočívá v kombinaci vrstev biopolymerních materiálů s aktivní vrstvou obsahující extrakt z červeného zelí. V rámci výzkumu budou připraveny jedlé filmy s různými koncentracemi extraktu z červeného zelí, které budou následně analyzovány z hlediska jejich fyzikálních, chemických a mechanických vlastností. Bude hodnocena změna barvy filmů v závislosti na pH prostředí. Tato studie má přispět k rozvoji inovativních, funkčních a udržitelných obalových řešení, která využívají přírodní vlastnosti extraktu z červeného zelí, a zároveň nabízejí vizuální nástroj pro sledování čerstvosti potravin. Cílem je podpořit využívání biologicky odbouratelných materiálů v potravinářském průmyslu a přispět k udržitelnosti v této oblasti.	E	doc. MSc. Dani Dordević, Ph.D.
2210	Využití fluorescenční lektinové histochemie v analýze potravin Lektiny jsou proteiny, které tvoří vazbu se specifickými sacharidy, čehož se může využít v analýze potravin. Princip lektinové histochemie je podobný imunohistochemické metodě, kdy se na analyt naváže lektin, na který se naváže fluorescenční značení a celý komplex je viditelný pod fluorescenčním mikroskopem. Cílem práce bude optimalizace metody pro vybranou matici.	E	Mgr. Marie Bartlová, Ph.D.
2210	Využití kávové sedliny při výrobě 3D filamentů Plastové filamenty pro 3D tisk metodou Fused Deposition Modeling (FDM) se stanou klíčovým materiálem pro aditivní výrobu. S rostoucím důrazem na udržitelnost se kávová sedlina ukáže jako perspektivní přísada, která by mohla zlepšit mechanické, estetické a funkční vlastnosti filamentů. Cílem této diplomové práce bude výroba 3D tiskového filamentu s přidavkem kávové sedliny a následná analýza jeho fyzikálně-chemických vlastností. Filamenty budou podrobeny texturálnímu hodnocení, stanovení barevných parametrů a testům migrace látek. Dále se bude zkoumat jejich antioxidační aktivita a oxidační stabilita s ohledem na dlouhodobé využití materiálu. V experimentální části se připraví filamenty s různým podílem kávové sedliny, které se následně otestují na mechanickou odolnost a analyzují se změny ve fyzikálních vlastnostech během skladování. Výsledky se statisticky vyhodnotí a poskytnou přehled o možnosti využití kávové sedliny jako funkčního aditiva v 3D tiskových materiálech. Tato práce bude podporovat vývoj udržitelných a biologicky rozložitelných materiálů.	E	doc. MSc. Dani Dordević, Ph.D.
2210	Využití mouky ze žaludů pro výrobu 3D tiskových filamentů S rozvojem aditivní výroby nabývají na významu ekologičtější alternativy ke konvenčním plastovým materiálům. Žaludová mouka představuje přírodní složku, která by mohla zlepšit nejen udržitelnost, ale i funkční charakteristiky filamentů pro technologii Fused Deposition Modeling (FDM). Tato diplomová práce se zaměří na vývoj 3D tiskového filamentu obohaceného o mouku ze žaludů a následné hodnocení jeho fyzikálně-chemických vlastností. Budou provedeny analýzy zaměřené na texturu, barevné změny a migraci látek, přičemž bude také posouzena antioxidační aktivita a odolnost vůči oxidaci. Experimentální část zahrne výrobu filamentů s různými koncentracemi žaludové mouky, jejich mechanické testování a sledování změn ve skladovacích podmínkách. Získaná data budou statisticky vyhodnocena a poskytnou přehled o možnostech využití této přírodní složky jako inovativního aditiva pro 3D tiskové materiály. Výsledky výzkumu podpoří vývoj ekologicky šetrnějších filamentů s vyšší biologickou rozložitelností, což přispěje k širšímu využití biodegradabilních materiálů.	E	doc. MSc. Dani Dordević, Ph.D.

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2210	Vývoj fermentovaného nápoje na bázi kombuchy s přidavkem keltské růže (<i>Rosa gallica</i>) Kombucha je fermentovaný nápoj, známý pro své probiotické vlastnosti a pozitivní vliv na zdraví. Přidání rostlinných extraktů do kombuchy může obohatit její nutriční profil a senzorické vlastnosti. Cílem této diplomové práce je vyvinout a analyzovat fermentovaný nápoj na bázi kombuchy s přidavkem keltské růže, rostlinné složky s potenciálně bioaktivními látkami. V rámci experimentu bude připravena kombucha s různými koncentracemi extraktu keltské růže. Nápoj bude analyzován z hlediska fyzikálně-chemických vlastností, včetně pH, celkového obsahu kyselin, obsahu polyfenolů a antioxidační kapacity. Senzorická analýza bude zaměřena na hodnocení vlivu keltské růže na chuť, vůni a celkovou přijatelnost nápoje. Výsledky výzkumu přispějí k rozvoji inovativních funkčních nápojů na bázi kombuchy a poskytnou informace o možnostech využití keltské růže jako přírodní funkční složky v potravinářském průmyslu. Výsledky budou statisticky vyhodnoceny pomocí ANOVA testu a analýzy hlavních komponent.	E	doc. MSc. Dani Dordević, Ph.D.
2360	Antibiotická rezistence termotolerantních kampylobakterů izolovaných z kachen Cílem práce bude vyhodnotit u izolátů <i>C. jejuni</i> a <i>C. coli</i> z domácích a divokých kachen rezistenci vůči vybraným antibiotikům, posoudit rozdíly mezi jednotlivými lety a druhy kachen a porovnat získaná data s publikovanými údaji. Předmětem práce bude vyhodnocení stovek izolátů z let 2014, 2015 a 2019, u kterých již byla laboratorně stanovena minimální inhibiční koncentrace agarovou diluční metodou.	H	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.
2360	FT-NIR spektrometrie a možnosti jejího využití v analýze masných výrobků Cílem práce bude využití moderní metody blízké infračervené spektrometrie s Fourierovou transformací (FT-NIR) v analýze masných výrobků. Pomocí metody částečných nejmenších čtverců (PLS) budou vytvořeny kalibrační modely pro vybrané parametry (celkové bílkoviny, čisté bílkoviny, kolagen, tuk, sušina).	E	MVDr. Michaela Králová, Ph.D.
2360	Germinace spor a růst <i>Clostridium perfringens</i> v teplých pokrmech Práce se bude zabývat problematikou germinace spor a následného růstu sporogenních bakterií <i>Clostridium perfringens</i> v teplých pokrmech po jejich přípravě. Cílem této práce bude stanovit podmínky (teplota a čas) vhodné pro germinaci spor a růst <i>Clostridium perfringens</i> v různých typech teplých pokrmů po jejich umělé kontaminaci sporovou suspenzí.	E	Mgr. Alena Zouharová, Ph.D.
2360	Hodnocení mikrobiologické kvality prostředí vybraných potravinářských provozů Mikrobiologická kvalita prostředí je zásadním předpokladem produkce bezpečných a kvalitních potravin. Práce bude využívat různé metody mikrobiologie potravin určené pro hodnocení účinnosti čištění a sanitace v potravinářských provozech se zaměřením na metody kvantitativního stěru, ATP bioluminiscenční metodu a otisky. Cílem práce bude vyhodnotit úroveň hygieny v prostředí vybraných provozoven, získané výsledky porovnat s požadavky stanovenými legislativními předpisy, definovat místa se zvýšenou mírou mikrobiální kontaminace a provést srovnání získaných výsledků mezi jednotlivými provozy.	E	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.
2360	Hodnocení účinnosti metod používaných pro dezinfekci pomůcek v jatečném provozu Sanitace pomůcek používaných při jatečném opracování masa je zásadním preventivním krokem kontaminace masa bakteriemi. Jedním z významných požadavků legislativy je zajistit dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativními metodami s podobným účinkem. Cílem práce bude porovnat účinnost dezinfekce pomocí horké vody či např. UV záření nebo chemických látek. Hodnocení bude provedeno na základě výsledků získaných modelovými pokusy se sbírkovými kmeny vybraných mikroorganismů.	E	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.
2360	Hodnocení vlivu škumpy (<i>sumach Rhus Coriaria L.</i>) na oxidační stav a organoleptické vlastnosti sladkovodních ryb Pozitivní role sumac (<i>Rhus Coriaria L.</i>) proti oxidaci byla indikována kvůli jeho antioxidačnímu účinku. Studie se snaží vyhodnotit vliv extraktu škumpy (<i>Rhus Coriaria L.</i>) na oxidační stav a organoleptické vlastnosti masa sladkovodních ryb během chladírenského skladování.	E	Ing. Fouad Ali Abdullah Abdullah, Ph.D.

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2360	Jakost vaječných výrobků Od roku 2017 se na českém trhu objevila „tekutá vejce“ prodávaná v krabici. Jejich výhodou je snadný a praktický přenos, jelikož jsou balena do recyklovatelného elopaku. Melanz je pasterována a její trvanlivost je 21 dní. Cílem práce je porovnat fyzikálně-chemické vlastnosti (pH, index lomu, bod mrznutí atd.), oxidaci a chuť tekutých vajec s porovnáním s vejci ve skořápce pocházejícími z konvenčního chovu.	E	Ing. Bc. Eliška Kabourková, Ph.D.
2360	Obsah vybraných lipofilních vitaminů v alternativách sýrů Diplomová práce se zabývá stanovením tokoferolu (vitaminu E) a retinolu (vitaminu A) metodou kapalinové chromatografie s UV a fluorescenční detekcí v rostlinných alternativách sýrů.	E	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
2360	Porovnání metod stanovení antibiotické rezistence u <i>Campylobacter</i> spp. Cílem práce bude porovnat různé metody stanovení rezistence izolátů <i>C. jejuni</i> a <i>C. coli</i> vůči vybraným antibiotikům. Konkrétně se bude jednat o diskovou difuzní, agarovou diluční a bujónovou mikrodiluční metodu. Vzhledem ke specifickým růstovým podmínkám kampylobakterů je stanovení rezistence náročné a může tak docházet ke značným rozdílům při použití různých metod. Cílem práce proto bude porovnat podíl R a S izolátů a vyhodnotit výhody a nevýhody jednotlivých metod.	E	doc. Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.
2360	Potraviny živočišného původu jako zdroj <i>Yersinia enterocolitica</i> Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) již mnoho let uvádí, že <i>Yersinia enterocolitica</i> je v rámci Evropy třetím, resp. čtvrtým, nejčastějším původcem zoonózy odpovědným za gastroenteritidu. Ačkoli 26 členských států EU uvádí údaje o lidské yersinióze (v každoročních zprávách EFSA a ECDC), ekvivalentní údaje pro zvířata a potraviny nejsou dostačující. Neboť Evropský úřad pro bezpečnost potravin má o tyto údaje zájem, diplomová práce bude zaměřena právě na toto patogenní agens v různých potravinových maticích živočišného původu.	E	Mgr. Marta Dušková, Ph.D.
2360	Profil mastných kyselin v buvolím mléce Buvolí mléko je získáváno typicky v teplejších oblastech, než je ČR, ale i v našich podmínkách je buvolí mléko produkováno k rozšíření nabídky trhu. V rámci diplomové práce bude stanoveno zastoupení mastných kyselin v mléčném tuku buvolího mléka pomocí plynové chromatografie a následně získané výsledky porovnány s hodnotami z vědeckých prací popisujícími profil mastných kyselin ostatních druhů mléka produkováných v ČR a také obsah mastných kyselin v buvolím mléce pocházejícím z jemu typických oblastí.	E	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.
2360	Rostlinné alternativy masných výrobků a vybrané vitaminy rozpustné v tucích Diplomová práce je zaměřena na stanovení obsahu vitamínu E a vitamínu A metodou kapalinové chromatografie s UV a fluorescenční detekcí v rostlinných alternativách masných výrobků.	E	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
2360	Stanovení genů rezistence k antimikrobiálním látkám u <i>Staphylococcus aureus</i> Rostoucí antimikrobiální rezistence představuje celosvětové riziko. <i>Staphylococcus aureus</i> je významný patogenní mikroorganismus, který po požití kontaminované potraviny způsobuje stafylokokové enterotoxikózy. Práce bude zaměřena na stanovení genů rezistence k antimikrobiálním látkám u <i>Staphylococcus aureus</i> pomocí metody PCR.	E	Ing. Michaela Čutová, Ph.D.
2360	Stanovení obsahu soli v masných výrobcích Masné výrobky patří mezi nejvýznamnější zdroje sodíku/soli v dietě. Většina soli (70-75 %), kterou konzumujeme, pochází ze zpracovaných potravin, tudíž i z masných výrobků, zatímco 10-15 % pochází z přirozeně se vyskytujícího sodíku v nezpracovaných potravinách. Zbytek (10-15 %) je pak přídavek během vaření nebo z dosolování jídla. Vysoce zpracované potraviny mají stále vyšší spotřebu a jsou cenově dostupnější. Lidé na celém světě konzumují více energeticky vydatných potravin s vysokým obsahem nasycených tuků, trans-mastných kyselin, cukrů a soli. Sůl je hlavním zdrojem sodíku a zvýšená spotřeba sodíku je spojována s hypertenzí a zvýšeným rizikem srdečních onemocnění a mrtvice. Cílem této práce bude stanovení soli v různých typech masných	E	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.

Témata diplomových prací pro NaMSP BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2025/26

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	výrobků zakoupených v tržní síti. Analýza sodíku/soli bude provedena metodou atomové absorpční spektrometrie. Množství sodíku bude porovnáno s doporučenou denní dávkou sodíku.		
2360	Stanovení patogenních mikroorganismů u jatečných prasat Bezpečnost potravin živočišného původu je jedním z klíčových aspektů ochrany veřejného zdraví. Hygiena porážky a kontrola mikrobiální kontaminace jsou proto zásadními prvky v rámci celého potravinového řetězce. Cílem této práce je stanovení výskytu vybraných patogenních mikroorganismů, konkrétně rodů <i>Salmonella</i> a <i>Campylobacter</i> , u jatečných prasat. Tyto mikroorganismy představují významné riziko pro bezpečnost potravin a zdraví spotřebitelů, neboť jsou častými původci alimentárních onemocnění. V rámci experimentu budou odebrány vzorky z různých částí jatečných těl, které budou následně analyzovány pomocí mikrobiologických metod dle platných norem. Výsledky poslouží k posouzení míry kontaminace a navržení opatření vedoucích ke zlepšení hygieny a bezpečnosti masa v potravinovém řetězci.	E	MVDr. Helena Veselá, Ph.D.
2360	Vliv reziduí beta-laktamových antibiotik na aktivitu mezofilních mlékařské kultury Cílem práce bude sledování vlivu reziduí vybraných beta-laktamových antibiotik v koncentracích stanovených MRL v mléce na mezofilní smetanovou kulturu. Bakteriostatické a baktericidní účinky antibiotik budou sledovány stanovením vybraných metabolických produktů (organických kyselin) a kyselosti (pH, titrační kyselost) po ukončení fermentace mléka inokulovaného vybranou kulturou.	E	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.

* *typ diplomové práce: E...experimentální, H... hodnotící*

.....
 doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
 děkanka FVHE VETUNI