

Vydavatel/Publisher: Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno

Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
Společnost pro výživu
Státní zemědělská a potravinářská inspekce



**SBORNÍK ABSTRAKTŮ XLVI. KONFERENCE
O JAKOSTI POTRAVIN
A POTRAVINOVÝCH SUROVIN**

**BOOK OF ABSTRACTS OF THE
46th FOOD QUALITY AND SAFETY CONFERENCE**

Markéta Piechowiczová – Alena Saláková – Miroslav Jůzl
Ústav technologie potravin



2020

MENDEL UNIVERSITY IN BRNO, CZECH REPUBLIC

Horná, A., Kabrhelová, J., Eichlerová, E., Machová, R., Knapová, P., Bilková, A., Vávra, R., Kaplan, J., Novotná, I., Danková, V., Voříšek, V.:

Stanovení celkové antioxidační aktivity těšni a drobného ovoce metodou FIA-COULARRAY

75

DEN S MLÉKEM NA MENDELU

Hanuš, O., Huňady, I., Hegeďušová, Z., Jedelská, R., Kopecký, J.:

Možný vliv změn v krmivové základně zemědělského podniku na kvalitu syrového mléka

86

Legarová, V.:

Buvolí mléko, jeho složení a porovnání s mlékem kravským

92

Dostálová, J.:

Náhrada mléka a mléčných výrobků rostlinnými alternativami

98

Čejna, V.:

Současné nutriční trendy v mlékárenské gastronomii

105

Čubouň, J., Haščík, P., Pavelková, A., Hleba, L.:

Hodnotenie kvality tradičného slovenského pareného syra Korbáčik

109

Kopáček, J.:

Současný stav světového trhu se sýry

119

Pachlová, V., Adámek, R., Buňková, L.:

Možnosti snížení obsahu biogenních aminů v sýrech

135

Kalhotka, L.:

Mikrobiologie tvarůžků

143

Saláková, A.:

18 měsíců se sýry z českých obchodů

149

POSTEROVÁ SEKCE – INGROVY DNY 2020

Abdullah, F. A. A., Buchlová, H.:

Hodnocení parametrů barvy drobů kachen z organického chovu a divokých kachen

155

Antonij, B., Dordević, D., Tremlova, B.:

Jablčné výlisky jako potenciální obohacení vedlejších produktů rostlin

156

Bártová, H., Samková, E., Hasonová, L.:

Vnímání bezlaktózových mléčných výrobků mladými hodnotiteli v závislosti na pohlaví

157

Beněšková, L., Golian, J., Drdolová, Z.:

Porovnání a aplikace vybraných detekčních DNA metod v praxi

158

Bischofová, S., Ruprich, J.:

Vitamin D z pohledu nových a fortifikovaných potravin

160

Brycha, V.:

Evropský úřad pro bezpečnost potravin

161

Buchlová, H., Abdullah, F. A. A.:

Vliv chuti papriček a citronu na stabilitu lipolytických a oxidativních procesů ve výrobcích konzervované sardinky

162

Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.:

Vliv pohlaví na barvu vepřového masa

163

Dudriková, E., Malová, J., Výrostková, J., Dudriková, K., Kováččevá, M., Vataščinová, T.:

Enterokoky izolované z koziého mléka a ich rezistencia na vybrané antibiotiká

164

Fiančra, O., Riliřáková, B., Adámek, M., Adámková, A.:

Využití jedlého hmyzu pro potravinářské účely

165

Fikselová, M., Lukáčová, S., Belej, L., Kleinová, M.:

Hodnocení sensorické kvality inovovaných bezglutenových výrobků

166

POROVNÁNÍ A APLIKACE VYBRANÝCH DETEKČNÍCH DNA METOD V PRAXI

COMPARISON AND APPLICATION OF SELECTED DNA DETECTION METHODS IN PRACTICE

Lucia Benešová – Jozef Golian – Zuzana Drdolová

Katedra hygieny a bezpečnosti potravín

Fakulta biotechnológie a potravinárstva, SPU, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra

SÚHRN

Prípady falšovania potravín nepriamo upozorňujú na dôležitosť výberu vhodných metód na identifikáciu a kvantifikáciu živočíšnych zložiek potravín. V tejto štúdií sme aplikovali dve detekčné DNA metódy: Meat 5.0 LCD a immuDETECT na mäsové výrobky, produkty a potraviny živočíšneho pôvodu dostupné na Slovensku. Zisťovali sme DNA živočíšneho druhu v 30 vzorkách a výsledky sme porovnávali so zložením, ktoré uvádzal výrobca na etikete. Na základe získaných výsledkov môžeme konštatovať, že obe testované súpravy dobre fungujú aj na týchto maticiach ako svalové tkanivá, ako sú salámy a šunka, ktoré obsahujú iné typy tkanív, ako sú napr. tukové tkanivá alebo spojivové tkanivá. Bielkovinové náhmy (sušené krvné deriváty, hemoglobín, kolagénové prípravky a sušené mliečne bielkovinové preparáty) živočíšneho pôvodu, môžu potenciálne slúžiť ako kompenzačné prvky v mäsových výrobkoch. Aplikáciu detekčných súprav za účelom identifikácie mäsa a jeho náhrad v praxi sme zachytili 13 výrobkov, ktorých zloženie nebolo v súlade so zložením výrobku.

Kľúčové slová: identifikácia izolácia DNA, detekčné súpravy, mäsové výrobky, živočíšne druhy

PODĚKOVÁNÍ

Táto práca bola podporená Agentúrou na podporu výskumu a vývoja na základe Zmluvy č. APVV-17-0508. Táto práca bola podporená projektom „Cultural Heritage of small homelands“ č. PPI/APM/2018/1/00010/U/001, ktorý je financovaný

Poľskou národnou agentúrou pre akademické výmeny („Polish National Agency for Academic Exchange“) ako súčasť medzinárodných akademických partnerstiev.

Kontaktná adresa: Ing. Lucia Benešová, Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra, Slovenská republika, e-mail: xbenesova@uniag.sk

**HODNOCENÍ SENZORICKÉ KVALITY INOVOVANÝCH
BEZGLUTENOVÝCH VÝROBKŮ
SENSORY QUALITY EVALUATION OF INNOVATIVE GLUTEN-FREE
PRODUCTS**

**Martina Fikselová – Stanislava Lukáčová – Lubomír Belej – Michaela
Kleinová**

**Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, Fakulta biotechnológie
a potravinárstva, SPU Tr. A. Hlinku 2, Nitra, 94976**

SŮHRN

V prvej časti práce sme vyvinuli bezlepkové kvasy z vybraných druhov bezlepkových múk, a to z kukuričnej, ryžovej a pohánkovej múky. Vyvinuté kvasy sme následne skúšobne aplikovali do vybraných pekárskech výrobkov (muffiny, kreky). Z bezlepkových výrobkov boli najvyšším celkovým súčtom bodov hodnotené kukuričné muffiny (100 b), nasledovali muffiny ryžové (96 b). Podľa percentuálnych výsledkov senzorického hodnotenia môžeme poznamenať, že výrobky pripravené z kvásku a príslušných vybraných bezlepkových múk vyhovovali požiadavkám spotrebiteľov z hľadiska vône, chuti a ich jednotlivých descriptorov. Použitie suroviny môžeme doporučiť predovšetkým na výrobu bezlepkových kváskových muffinov, najmä kukuričných. Nižší počet bodov v rámci senzorickej analýzy získali kreky, ich negatívnu vlastnosťou bola vysoká tvrdosť, ktorá by sa mohla vyriešiť kombináciou múk, resp. vylepšením receptúry. Použitie kvásku je možné z hľadiska senzorickej vlastnosti výrobkov, ich trvanlivosti a vhodnosti pre rôzne skupiny spotrebiteľov. Bezlepkové výrobky vyvinuté za pomoci kvásku a vybraných druhov múk sú variantou klasického pečiva nielen pre osoby trpiace celiakiou.

Kľúčové slová: senzorická kvalita, lepok, ryža, pohánka, kukurica

POĎAKOVANIE

Práca bola uskutočnená s podporou projektov 'Cultural heritage of small homelands' č. PPI/APM/2018/1/00010/U/001 a KEGA projektu č. 017SPU-4/2019.

Kontaktná adresa: Doc. Ing. Martina Fikselová, PhD., SPU Nitra, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, KHBP, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra, Slovakia, e-mail: martina.fikselova@gmail.com

Název publikace:
SBORNÍK ABSTRAKTŮ XLVI. KONFERENCE
O JAKOSTI POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH
SUROVIN

Publication:
BOOK OF ABSTRACTS OF THE 46th FOOD
QUALITY AND SAFETY CONFERENCE

Editorř/Editors:
Markéta Pechowiczová – Alena Saláková
– Miroslav Jůzl

Vydavatel/Publisher:
Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00
Brno, Česká republika, www.mendelu.cz

Vydání/Issue:
První, 2020/Vol.1-2020
Tisk/Print:
Vydavatelství Mendelovy univerzity v Brně,
Zemědělská 1, 613 00 Brno, Česká republika,
www.mendelu.cz

Počet stran/Pages:

190

**Počet výtisků/
Number:**

150

ISBN
978-80-7509-711-8

Publikace neprošla jazykovou úpravou.

Sborník fulltextů je umístěn na/ Proceedings fulltext is placed on the website
<http://utp.af.mendelu.cz/ingrov-y-dny>