

Obsah

Abstrakt	5
Seznam vybraných publikací pro habilitační práci	6
Obsah	8
Úvod	9
1 Současný stav řešené problematiky	10
1.1 Přírodní sýry	10
1.2 Zrání sýrů	14
1.2.1 Význam doby zrání	14
1.2.2 Biochemické změny v přírodním sýru	15
1.2.3 Proteolýza a katabolismus aminokyselin	18
1.3 Texturní vlastnosti sýrů	22
2 Cíl práce	25
3 Hlavní výsledky práce	26
3.1 Intenzita proteolytických procesů a jejich vliv na přírodní sýr jako finální potravinu i surovinu	26
3.2 Faktory ovlivňující proteolýzu a tvorbu biogenních aminů	28
3.3 Změna textury přírodního sýra během zrání v modelových podmínkách a vztah k proteolytickým procesům	32
4 Přínos pro vědní obor a praxi	35
5 Závěr	37
6 Seznam použité literatury	38
Curriculum vitae	43