

OBSAH

ÚVOD.....	5
1. CÍL PRÁCE	6
2. TEORETICKÁ ČÁST	7
2.1 Antimikrobiální látky mající původ v syrovátce	7
Bakteriociny	7
Bakteriocin z fermentačních produktů syrovátky – nisin	7
Kyselina mléčná	9
2.2 Vodorozpustné polymery.....	10
Polyvinylalkohol	10
2.3 Imobilizace BAL do polymeru	13
Síťování	14
Enkapsulace.....	15
3. SHRNUTÍ VÝSLEDKŮ EXPERIMENTÁLNÍ ČÁSTI.....	17
3.1 Flexibilní polyvinylalkoholové filmy s kyselinou mléčnou: Vliv zbytkových acetátových skupin na mechanické, tepelné a antimikrobiální vlastnosti.....	17
3.2 Imobilizace nisinu do zesíťované struktury polyvinylalkoholu	23
3.1 Imobilizace nisinu do mikrosfér na bázi biorozložitelného polyesteru... ..	31
ZÁVĚR.....	35
PŘÍNOS PRO VĚDU A PRAXI.....	36
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	37
SEZNAM OBRÁZKŮ	48
SEZNAM TABULEK	49
SEZNAM ZKRATEK	50
CURRICULUM VITAE	51
SEZNAM PUBLIKACÍ	53