

Obsah

PŘEDSTAVENÍ AUTORA.....	4
1 POTRAVINÁŘSTVÍ JAKO PŮVODCE ODPADNÍCH A VEDLEJŠÍCH PRODUKTŮ	5
2 MOŽNÉ ZPŮSOBY ELIMINACE A/NEBO VALORIZACE POTRAVINÁŘSKÝCH ODPADŮ	5
2.1 Koncept biorafinérie	6
3 KONCEPCE A PŘEHLED CÍLŮ PŘEDLOŽENÉ HABILITAČNÍ PRÁCE	7
4 BIOTECHNOLOGICKÁ PRODUKCE POLYHYDROXYALKANOÁTŮ	8
4.1 Vliv vybraných stresových faktorů na produkci PHA	9
4.2 Vliv aplikace ethanolu a H ₂ O ₂ na biosyntetickou dráhu PHB	10
4.3 Biotechnologická produkce PHA ze syrovátky	12
4.4 Využití odpadních fritovacích olejů jako substrátu pro výrobu PHA.....	13
4.4.1 Využití odpadních fritovacích olejů a propanolu k produkci PHA.....	13
4.4.2 Aplikace náhodně mutagenese k vylepšení biotechnologické konverze odpadních fritovacích olejů na PHA.....	15
4.4.3 Použití hydrolyzátu syrovátky jako komplexního zdroje dusíku	17
4.5 Kávová sedlina jako surovina pro biotechnologickou výrobu PHA.....	19
4.5.1 Využití kávového oleje k produkci PHA.....	19
4.5.2 Využití hydrolyzátu kávové sedliny k produkci PHA	20
4.6 Produkce karotenoidů	22
4.6.1 Využití hydrolyzátu kávové sedliny k produkci karotenoidů.....	22
4.6.2 Koncepce „Coffee –BioRaf“	23
4.7 Produkce ENZYMŮ degradujících LIGNOCELULÓZU	24
4.8 Využití plísně <i>Fusarium solani</i> pro produkci ENZYMŮ degradujících lignocelulózu.....	25
4.9 Biodegradace polyurethanových materiálů.....	26
4.9.1 Studium biodegradability modifikovaných polyurethanových elastomerů	27
5 NEJVÝZNAMNĚJŠÍ ZÁVĚRY PRÁCE	28
6 SEZNAM POUŽITÝCH LITERÁRNÍCH ZDROJŮ	29
7 ABSTRACT	32