

OBSAH

PŘEDNÁŠKY

Biochemical composition of Abkhazian fruit apple

Bazba, E., Belous, O., , Kochurina, A. 2

Mikrobiální kontaminace v gastronomii

Bogdanovičová, K., Dušková, M., Strejček, J., Kameník, J. 3

Veterinární antibiotická politika v ČR - Quo vadis?

Bureš, J., Pokludová, L., Hera, A. 4

Srovnání různých metod přípravy vzorků tavených sýrů pro elektronovou mikroskopii

Černíková, M., Nebesářová, J., Salek, R. N., Řiháčková, L., Buňka, F. 5

Mýty o potravinách a výživě

Dostálová, J. 6

Organoleptic Differences between Yak Milk, Camel and Donkey Milk

Gallottini, C., Rapetti, F. 7

Food Safety Culture, an Italian Experience

Gallottini, C., Rapetti, F., Trombetti, N. 8

Regionální potraviny v Jihomoravském kraji

Hlaváček, V., Musil, J. 9

Podniky společného stravování a hromadná alimentární onemocnění

Kameník, J., Bogdanovičová, K., Dušková, M., Strejček, J. 10

Nálezy cyst tasemnice Echinococcus multilocularis v játrech jatečných prasat v České republice

Koudela, B., Harna, J., Pijáček, M. 11

Perzistence kočičího kaliciviru a bovinního enteroviru jako náhradních virů v tepelně neopracovaných masných výrobcích

Lorencova, A., Malenovska, H., Prodelalova, J., Kaspar, L., Borilova, G. 12

Vláknité mikroskopické houby, potraviny a zdraví člověka

Ostrý, V. 13

Veterinární dozor a trh s potravinami živočišného původu z pohledu Státní veterinární správy

Semerád, Z. 14

Evropské značky kvality

Třísková, D. 15

O kvalitě masových výrobků rozhoduje spotřebitel

Turek, P. 16

Vliv kuchyňské technologie na senzorické vlastnosti zapečených těstovinových pokrmů Vinš, Z., Zelený, J.	17
POSTERY	
Effect of modified atmosphere packaging (MAP) on the colour indicators of organic chicken's meat Abdullah, F.A.A., Buchtova, H, Đorđević, Đ.	18
Vliv snížení obsahu sodných iontů na údržnost a vlastnosti masných výrobků Adamcová, M., Škorpilová, T., Pipek, P.	19
Kvalita chleba versus kvalitativne parametre použitej múky Baranová, M., Strapáč, I., Mikolajová, I.	20
Faktory ovlivňující obsah mastných kyselin v kozím a ovčím mléce Bartáková, K., Pospíšil, J., Vorlová, L.	21
Zhodnotenie texturálnych vlastností bryndze Belej, Ľ., Golian, J., Šnirc, M., Čurlej, J.	22
Mikrobiologická kvalita vybraných pekárenských výrobkov a hygiena prostredia pri ich výrobe Bobková, A., Golian, J., Belej, L., Bobko, M., Šnirc, M.	23
Profil syrovátkových proteinů v kozím a ovčím mléce Borkovcová, I., Králová, M., Vorlová, L.	24
Mikrobiologické parametry vybraných čajů Burdová, E., Kalhotka, L.	25
Hodnocení růstu toxigenních kmenů Bacillus cereus v kojeneckém mléce Bursová, Š., Necidová, L., Chudová, D.	26
Stanovenie vybraných fyzikálno-chemických parametrov srvátky Dičáková, Z., Gergel', R., Dudriková, E., Výrostková, J.	27
Stabilita tetracyklinových antibiotik v medu Dluhošová, S., Kaniová, L., Borkovcová, I., Vorlová, L.	28
Stanovení barvy másla Doležalová, J., Slámová, A.	29
Senzorické vlastnosti vybraných druhů kuchyňských solí Đorđević, Đ., Buchtová, H., Abdullah, F.A.A.	30
Využitie vplyvu Lactobacillus reuteri pri výrobe ekologickej potraviny z prasiat Dudriková, E., Húska, M., Kyzeková, P., Hatalová, E.	31

Hygienické aspekty získavania surového mlieka z mliečneho automatu v kontexte jeho kvality a bezpečnosti

Dudriková, E., Lovayová, V., Brňáková, E., Výrostková, J., Dičáková, Z., Húska, M. 32

Vplyv selénových doplnkov krmiva na vybrané vlastnosti vajec

Fašiangová, M., Bořilová, G., Steinhäuserová, I., Kumprechtová, D. 33

Kvalita vín odrody Rulandské šedé rôzneho geografického pôvodu a enogastronómia

Fikselová, M., Czako, P., Červenková, M., Zelenáková, L., Golian, J. 34

Kontrola obsahu gluténu vo vybraných potravinách rastlinného pôvodu

Golian, J., Šnirc, J., Belej, J., Bobková, A. 35

Zmeny vlastností tukov v závislosti od rôznej teploty úpravy pokrmov

Golian, J., Šnirc, J., Čurlej, J., Belej, J., Fech, R. 36

Sledování koncentrace selenu v mléce

Holasová, M., Volný, A., Nečasová, A., Pechová, A. 38

Lipoperoxidace rybího masa během tepelné úpravy

Hostovský, M., Nekvapil, T., Večerek, V. 39

Vliv autolytických tkáňově specifických proteinů v srdci a aortě prasete domácího

Chernukha, I.M., Fedulova, L.V., Kotenkova, E.A., Vasilevskaya, E.R., Shishkin, S.S., Kovalyov, L.I. 40

Obsah vitamínu C v jablečném moštu v porovnaní s jablečnými džusy z koncentrátu

Janštová, B., Ošťádalová, M., Tremlová, B., Běhalová, H. 41

Prítomnosť toxinogénnych druhov rodu *Aspergillus* v čiernom korení

Jevinová, P., Pipová, M., Regecová, I., Roba, P., Popelka, P. 42

Sledovanie vplyvu skrmovania biokrmiva na fyzikálno – chemické vlastnosti mäsa brojlerových kurčiat

Koréneková, B., Mačanga, J., Marcinčák, S., Popelka, P., Bartkovský, M., Marcinčáková, D., Čertík, M. 43

Overenie prítomnosti rezíduí inhibičných látok v mäse hydiny po skrmovaní krmnej zmesi s prídavkom fermentovaného krmiva

Kožárová, I., Poláková, Z., Marcinčák, S., Bartkovský, M., Reitznerová, A., Čertík, M. 45

Srovnání screeningových metod pro stanovení kyseliny L – askorbové v ovocných džusech

Luňáková, L., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z., Petrášová, M. 46

Vplyv frekvencie dojenia na zloženie mlieka u bahníc

Mačuhová, L., Mačuhová, J., Tančin, V., Uhrinčat', M. 47

Senzorické hodnotenie syrov s plesňou v ceste počas skladovania

Maľová, J., Maľa, P., Semjon, B., Mitrová, A., Výrostková, J., Vargová, M. 48

Proteomická databáze pro vyhledávání tkáňově specifických markerů svalových bílkovin koňského a velbloudího masa	
Manyukhin, Y., Chernukha, I.	49
Účinok skrmovania biofermentovaného krmiva a extraktu repíka brojlerovým kurčatám na kvalitu tuku produkovaného mäsa	
Marcinčák, S., Bartkovský, M., Čertík, M., Koreneková, B., Marcinčáková, D., Mačanga, J.	50
Stanovení biogenních aminů u bílých vín z vinařské oblasti Morava	
Míšková, Z., Budinský, P., Koláčková, T., Trávníková, L., Buňka, F.	51
Vliv pasterace na přežívání bakterií <i>Escherichia coli</i> O157:H7 v mléce	
Necidová, L., Bursová, Š., Svobodová, D.	52
Metody stanovení antioxidační kapacity vína	
Nekvapil, T., Hostovský, M.	53
Identifikace <i>Helicobacter</i> spp. s využitím metody sekvenování	
Nesvadbová, M., Bořilová, G., Vávra, M., Fašiangová, M.	54
Stanovení obsahu β-karotenu u vybraných odrůd meruněk	
Ošťádalová, M., Král, M., Pokorná, J., Gála, T., Tremlová, B.	55
Vliv kombinace kozího a kravského mléka na proteolýzu během zrání sýrů	
Pachlová, V., Charousová, Z.	56
Variabilita profilu mastných kyselin a celkového obsahu tuku v kobyším mléce	
Pospíšil, J., Navrátilová, P.	57
Využití impedanční spektroskopie pro sledování změn ve včelím medu	
Průšová, P., Seidl, J., Scholtz, V., Wiesnerová, L., Hofmann, J., Čížková, H.	58
Stanovenie citlivosti stafylokokových kmeňov izolovaných z králika divého (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) voči β-laktámovým antibiotikám	
Regecová, I., Jevinová, P., Pipová, P., Danišová, O., Turek, P.	59
Porovnanie oxidačných procesov tukov v mäse a v mäsových výrobkoch	
Reitznerová, A., Šuleková, M., Nagy, J., Marcinčák, S.	60
Senzorické hodnotenie syrov s plesňou na povrchu počas skladovania	
Semjon, B., Maľa, P., Maľová, J., Mitrová, A., Výrostková, J.	61
Antioxidačný potenciál <i>Bedli</i> vysokej (<i>Macrolepiota procera</i>)	
Strapáč, I., Klátik, M., Baranová, M.	62
Počet somatických buniek v mlieku bahníc počas laktácie: možný vzťah ku kvalite a množstvu mlieka	
Tančin, V., Baranovič, Š., Uhrinčať, M., Mačuhová, L., Vršková, M., Sláma, P.	63
Studium vybraných faktorů na chemické parametry svaloviny divokých prasat	
Tesařová, S., Ježek, F., Hulánková, R., Plhal, R., Bořilová, G., Steinhäuserová, I.	65

Výsledky kontrolní činnosti odboru hygieny výživy za rok 2015

Ulrichová, M., Křest'ánová, K. 66

Význam osobnej hygieny v prevencii možnej kontaminácie finálneho produktu

Vargová, M., Veszelits Laktičová, K., Hromada, R., Toropilová, D., Maľová, J., Výrostková, J., Eckerová, R. 67

Využitie sanitácie v procese prevencie vzniku alimentárnych nákaz v potravinárskej prevádzke

Veszelits Laktičová, K., Vargová, M., Hromada, R., Toropilová, D., Maľová, J., Výrostková, J., Eckerová, R. 69

Vplyv počtu somatických buniek na množstvo a nutričnú kvalitu surového kravského mlieka

Vršková, M., Tančin, V. 71

Bezpečná hladina biogénnych amínov v potravinách

Výrostková, J., Dičáková, Z., Dudriková, E., Maľová, J., Semjon, B., Regecová, I., Veszelits Laktičová, K. 72

Zhodnocení metod pro stanovení diastatické aktivity v medu

Zábrowská, B., Králová, M., Vorlová, L. 73

Tepelno-oxidačné zmeny jedlého repkového oleja počas fritovania

Vargová, M., Veszelits Zelenáková, L., Sojka, L., Angelovičová, M., Kráčmar, S., Fikselová, M., Gálik, B., Šnirc, M., Maršálková, L., Golian, J. 74

HISTORICKÁ SEKCE

Zvěrolékaři a zdravotní nezávadnost mléka

Hejlová, Š. 75

K nedožitým 95. narozeninám pana MVDr. Jaromíra Láta, CSc.

Kozák, A. 76

Veterinární legislativa v České republice na úseku bezpečnosti potravin

Malena, M., Kozák, A. 78

Historie vojenské veterinární služby

Pelková, P., Honeger, J. 83

Prof. MVDr. František Ševčík a vláknité mikroskopické houby (plísňe) - významná epizoda jeho vědeckého života?

Ostrý, V. 88

Kumulace zvěrolékařů aneb rodinná tradice veterinární medicína

Soph, M. 92