

OBSAH

OBSAH	6
SEZNAM VYBRANÝCH PUBLIKACÍ PRO HABILITAČNÍ PRÁCI	7
1. ÚVOD	9
2. SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	10
2.1 Historie a využití elektronického nosu se zaměřením na potravinářské procesy	10
2.2 Princip a obecné vlastnosti termodynamických senzorů	11
2.2.1 <i>Stručný úvod do problematiky termodynamických senzorů</i>	11
2.2.2 <i>Základní princip termodynamických senzorů</i>	12
2.2.3 <i>Výhody a nevýhody TDS a jeho využití</i>	14
2.3 Elektronický nos a termodynamické sensory a jejich využití u potravin s jedlým hmyzem	14
2.3.1 <i>Charakteristika jedlého hmyzu</i>	14
2.3.2 <i>Využití elektronického nosu a termodynamických senzorů při produkci jedlého hmyzu</i>	15
3. CÍLE PRÁCE	16
4. LITERÁRNÍ REVIEW	17
4.1 Termodynamické senzory a jejich využití v potravinářských procesech	17
4.2 Elektronický nos a jeho využití v potravinářských procesech	33
4.3 Využití e-nosu a TDS v potravinářské praxi	39
5. PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI	40
6. ZÁVĚR	41
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	42
SEZNAM OBRÁZKŮ	48
SEZNAM TABULEK	50
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	50