

Národní kolo soutěže
„Studenti pro kvalitu potravin“
2026

**Zápis z jednání hodnotící komise konané dne 25. června 2026 v 10:00 hod.
v prostorách PK ČR**

Komise:

- Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (PK ČR) – předseda hodnotící komise
- Ing. Eliška Fořtová (PK ČR)
- Prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (ČZU)
- Mgr. Barbora Havelková, Ph.D. (VETUNI)
- Prof. Ing. Vladimír Kocourek, CSc. (VŠCHT)
- Ing. Jana Zemanová, Ph.D. (MENDELU)
- doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (JČU)
- Ing. Anita Rejdlová (UTB)

Účastníci soutěže:

- Bc. Marika Tkáčová, MBA (MENDELU) - Možnosti zapojení lokálních farmářů do školního stravování v Jihomoravském kraji
- Ing. Kristýna Šálková (VÚPS / VŠCHT) - Vliv rostlinných extraktů na fytopatogenní mikromycetu *Alternaria alternata* a *Botrytis cinerea*
- Ing. Petra Libertová (ČZU) - Comprehensive use of apricot kernels: the effect of processing methods on the nutritional quality of apricot kernel oil and flour
- Bc. Jáchym Šilha (VŠCHT) - Vliv činnosti mikroorganismů na kvalitu cukerných šťáv
- Ing. Agáta Vokatá (ČZU) - Vývoj inovativního typu sýra s přídavkem mrkvových výlisků
- Bc. Tadeáš Kočí (UTB) - Vývoj a vlastnosti fermentovaného nápoje na bázi ovsu

- Bc. Eliška Raputová (UTB) - Vývoj a vlastnosti fermentovaného nápoje na bázi ovsa
- Bc. Lucie Smejkalová (UTB) - Vývoj a vlastnosti fermentovaného nápoje na bázi ovsa
- Bc. Barbora Barochová (ČZU) - Fermentace jedlého hmyzu
- Mgr. Barbora Drabová (VETUNI) - Účinnost ochranných kultur v mletém mase
- Bc. Andrea Gerátová (MENDELU) - Studium vlivu preanalytické fáze a chemické konzervace na rutinní laboratorní analýzy mléka
- Bc. Sabina Hohberg (VŠCHT) - Změny opiových alkaloidů v důsledku tepelné zátěže
- Bc. Veronika Kadečková (VŠCHT) - Analýza produktů z jahod z hlediska reziduí polárních pesticidů
- Bc. Lucie Šimáková (VŠCHT) - Ovesné nápoje: hodnocení rizika kontaminace mykotoxiny
- Bc. Karolína Táborová (VŠCHT) - Multiplexní qPCR detekce *Locusta migratoria* a *Schistocerca gregaria*
- Bc. Pavlína Wasserbauerová (VÚPS / MENDELU) - Stanovení obsahu mykotoxinů a jejich producentů z rodu *Fusarium* ve sladovnickém ječmeni s využitím metod hmotnostní detekce a PCR

Národní kolo probíhalo v návaznosti na školní kola, která probíhala během celého akademického roku 2025/2026. Národního kola se zúčastnilo 16 studentů a studentek, kteří byli nominováni z jednotlivých školních soutěží. Účastníci měli možnost prezentovat během 5-10 minut svou práci. Na jednotlivé prezentace navazovala krátká diskuse, při které soutěžící odpovídali na dotazy členů komise. Všichni účastníci měli možnost sledovat prezentace ostatních soutěžících. Po ukončení prezentací následovala krátká porada členů komise a bodové ohodnocení výkonů jednotlivými členy komise. Hodnotící se zaměřili na kvalitu prezentací a diskusi, ale rovněž na uplatnitelnost výsledků v praxi. V diskusi se komise shodla, že prezentované práce všech soutěžících měly velmi vysokou úroveň.

Výsledky národního kola:

1) Marketing a systémy řízení při výrobě potravin

- Bc. Marika Tkáčová, MBA (MENDELU) - Možnosti zapojení lokálních farmářů do školního stravování v Jihomoravském kraji

2) Udržitelnost a enviromentální aspekty výroby potravin

- Ing. Petra Libertová (ČZU) - Comprehensive use of apricot kernels: the effect of processing methods on the nutritional quality of apricot kernel oil and flour

3) Kvalita a technologie výroby

- Bc. Barbora Barochová (ČZU) - Fermentace jedlého hmyzu
- Mgr. Barbora Drabová (VETUNI) - Účinnost ochranných kultur v mletém mase

4) Analýza potravin

- Bc. Lucie Šimáková (VŠCHT) - Ovesné nápoje: hodnocení rizika kontaminace mykotoxiny

Celkový vítěz ročníku:

- Bc. Karolína Táborová (VŠCHT) - Multiplexní qPCR detekce *Locusta migratoria* a *Schistocerca gregaria*

Všichni soutěžící obdrží osvědčení o účasti v národním školním kole soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“. Autoři oceněných prací obdrží osvědčení o umístění. Všichni účastníci obdrželi drobné pozornosti od Potravinářské komory ČR.

Poděkování za spolupráci patří všem univerzitám, které aktivně soutěž podpořily, členům komise, ale především studentům, kteří ukázali, že jako čerství absolventi mohou nabídnout budoucím zaměstnavatelům tvořivý, a přitom věcný přístup k řešení nových výzev, které potravinářský průmysl jistě čekají.

V Praze 26.6.2026

Zápis vyhotovila Ing. Eliška Fořtová (PK ČR).

Kontrolu provedl Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (Předseda hodnotící komise, PK ČR).