

Národní kolo soutěže

„Studenti pro kvalitu potravin“

2025

**Zápis z jednání hodnotící komise konané dne 26. června 2025 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)
- Ing. Klára Bartáková, Ph.D. (VETUNI)
- Prof. Ing. Vladimír Kocourek, CSc. (VŠCHT)
- Ing. Jana Zemanová, Ph.D. (MENDELU)
- RNDr. Jana Olšovská, Ph.D. (VÚPS)
- doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (JČU)

Účastníci soutěže:

- Ing. Barbora Fiedorová (MENDELU) - Porovnání proteinových doplňků stravy na bázi proteinů z rostlinných zdrojů s mléčnými proteiny z hlediska sportovní výživy
- Ing. Natálie Kaserová (MENDELU) - Antioxidační vlastnosti bílkovin
- Ing. Radek Valach (MENDELU) - Mikrobiologické aspekty výroby čerstvých sýrů
- Ing. Radka Klekarová (MENDELU) - Mikrobiologické aspekty výroby tvarohů
- Ing. Žaneta Suchánková (MENDELU) - Vliv procesu zmrazování a rozmrazování na údržnost masa

- Mgr. Sára Pokorná (VETUNI) - Stanovení mastných kyselin v rostlinných alternativách sýrů
- Ing. Gabriela Tůmová (VŠCHT) - Proteomická identifikace hmyzu v potravinách pomocí LC-timsTOF
- Ing. Jiří Hádek (VŠCHT) - Mykotoxiny "maskované" vazbami na polysacharidy cereálií - analýza, kvantifikace, charakteristika rizika
- Ing. Jiří Candra (ČZU) - Studium základních parametrů kvality plodů sloupcových odrůd a novošlechtění jabloní
- Ing. Lucie Kolářiková (ČZU) - Analýza bakterií rodu Clostridium v jedlém hmyzu
- Bc. Antonín Řepa (JČU) - Hodnocení vybraných kvalitativních parametrů kávových zrn a připraveného kávového nápoje v závislosti na způsobu pražení
- Ing. Denisa Dohnalová (JČU) - Snack tyčinky obohacené o semenné produkty z konopí setého
- Ing. Tomáš Blažek (VÚPS / ČZU) - Sensorická interakce aminokyselin v modelových roztocích pív
- Ing. Aneta Hajznerová (VŠCHT) - Využití potenciálu vakuového smažení pro přípravu bezpečných a chutných jablečných lupínků
- Ing. Anna Zelenková (VŠCHT) - Hodnocení kvality a stability strojně odděleného rybího masa
- Bc. Marek Sogel (VŠCHT) - Strukturní analýza polysacharidů pivovarského mláta s potenciálním využitím pro pekárenské účely

Národní kolo probíhalo v návaznosti na školní kola, která probíhala během celého akademického roku 2024/2025. 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 se shodla, že prezentované práce všech soutěžících měly velmi vysokou úroveň.

Výsledky národního kola:

1) Excelentní bakalářská práce

- Bc. Marek Sogel (VŠCHT): Strukturní analýza polysacharidů pivovarského mláta s potenciálním využitím pro pekárenské výrobky
- Bc. Antonín Řepa (JČU): Hodnocení vybraných kvalitativních parametrů kávových zrn a připraveného kávového nápoje v závislosti na způsobu pražení

2) Excelentní práce v oblasti analýzy potravin

- Ing. Gabriela Tůmová (VŠCHT): Proteomická identifikace hmyzu v potravinách pomocí LC-timsTOF

3) Excelentní práce v oblasti analýzy rizika

- Ing. Jiří Hádek (VŠCHT): Mykotoxiny "maskované" vazbami na polysacharidy cereálií – analýza, kvantifikace, charakterizace rizika

4) Excelentní práce v oblasti potravinářské technologie

- Ing. Anna Zelenková (VŠCHT): Hodnocení kvality a stability strojně odděleného rybího masa
- Ing. Lucie Kolaříková (ČZU): Analýza bakterií rodu Clostridium v jedlém hmyzu

Celkový vítěz ročníku:

5) Práce významná pro rozvoj oboru:

- Ing. Tomáš Blažek (VÚPS / ČZU): Senzorická interakce aminokyselin v modelových roztocích piv

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 1.7.2025

Zápis vyhotovila Ing. Eliška Fořtová (PK ČR).

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