

Školní kolo soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“

21. února 2023

na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze

seznam studentů a prací pro soutěž PK ČR 2023:

1. Bc. Tereza Dudková: Příprava a vlastnosti strukturovaných triacylglycerolů pro dětskou výživu
2. Bc. Eliška Havlanová: Chemická bezpečnost chilli koření
3. Bc. Petra Karásková: Srovnání tradičního chmelovaru s procesem využívajícím kavitaci
4. Bc. Martin Klingel: Chmel a chmelové látky jako antimikrobiální konzervant
5. Bc. Kateřina Mačurová: Senzorický vjem mentholu a jeho izomerů
6. Bc. Petr Otáhal: Nové české odrůdy chmele a jejich využití v pivovarství
7. Bc. Barbora Pažoutová: Vliv délky fermentace kakaových bobů na antioxidační aktivitu a barvu kakaových hmot
8. Bc. Monika Pšenáková: Ópiové alkaloidy vo výrobkoch na báze semien maku siateho (*Papaver somniferum*)
9. Bc. Martina Rudišarová: Charakterizace včelího vosku (*Apis mellifera*) pomocí pokročilých instrumentálních metod
10. Bc. Kateřina Sonntag: Metabolomika jako nástroj autentikace jedlého hmyzu

VÍTĚZNÉ PRÁCE PRO NÁRODNÍ KOLO:

1. **Místo bylo uděleno: Bc. Monika Pšenáková – Ópiové alkaloidy vo výrobkoch na báze semien maku siateho (*Papaver somniferum*)**
2. **Místo bylo uděleno: Bc. Petr Otáhal – Nové české odrůdy chmele a jejich využití v pivovarství**
3. **Místo bylo uděleno: Bc. Eliška Havlanová – Chemická bezpečnost chilli koření**

Školní kolo soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“

24. února 2023

na Veterinární univerzitě Brno

seznam studentů a prací pro soutěž PK ČR 2023:

1. Bc. Jan Dobeš: Refraktometrická měření vlastností medu
2. Bc. Anna Valterová: Vliv porušení chladicího řetězce na vybrané mikrobiologické parametry chlazeného drůbežního masa
3. Bc. Klára Toncarová: Vliv pylových zrn na barvu medu
4. Bc. Michaela Frederika Vargová: Obsah ortuti u trhových kaprov z rybníků povodia rieky Moravy

VÍTĚZNÁ PRÁCE PRO NÁRODNÍ KOLO:

Bc. Anna Valterová: Vliv porušení chladicího řetězce na vybrané mikrobiologické parametry chlazeného drůbežního masa