

Výsledky projektu QK1710156:

Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami

Rok 2017:

NĚMEČKOVÁ I., HLAVÁČKOVÁ Z., ŠEBKOVÁ T., SMOLOVÁ J., STRMISKA V., HORÁČKOVÁ Š.: Vliv sanitačních roztoků na kvasinky kontaminující mlékárenské provozy a na jejich biofilmy. *Mlékařské listy – zpravodaj* 161, 28/2, (2017): 8–13.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_161_s.8-13.pdf

GELBÍČOVÁ T., TEGEGNE H. A., TOMÁŠTIKOVÁ Z., BÁRTOVÁ K., KARPÍŠKOVÁ R.: Výskyt a šíření bakterií *Staphylococcus aureus* při výrobě extra tvrdého zrajícího sýra. *Mlékařské listy – zpravodaj* 165, 28/6, (2017) 16–20

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_165_s.16-20.pdf

ŠVIRÁKOVÁ E., KYZNAR J., LOUPANCOVÁ K.: Využití metody LAMP pro rychlou detekci patogenních mikroorganismů v potravinářské a klinické praxi. *Mlékařské listy – Zpravodaj* 164, 28/5, (2017): 31–38

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2017/veda_164_s.31-38.pdf

MOUDRÁ K., PACHLOVÁ V., ČERNÍKOVÁ M., ŠOPÍK T., BUŇKA F.: The combined effects of fat content, calcium chloride, and coagulant concentration on the development of cheese curd structure. *International Dairy Journal* 73 (2017): 92–97

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617301279>

PACHLOVÁ V., CHAROUSOVÁ Z., ŠOPÍK T.: Effect of milk origin on proteolysis and accumulation of biogenic amine during ripening of Dutch-type cheese. *Potravinářstvo – Slovak Journal of Food Sciences* 11/1 (2017): 363–367

<http://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/741/pdf>

Prezentace – KYZNAR J., ŠVIRÁKOVÁ E.: Charakterizace a identifikace zdravotně i technologicky rizikových bakterií *Asaia* spp. izolovaných z kontaminovaných nealkoholických nápojů. XXVI. Tomáškovy dny mladých mikrobiologů 2017, 08. – 09.06.2017, Brno, ČR.

Prezentace – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZNAR J., PURKRTOVÁ S., KARPÍŠKOVÁ R., JELÍNKOVÁ M., FELSBURG J.: Identification of healthy and technologically hazardous *Asaia* spp., isolated from food products nad production environment, using genotypic and phenotypic methods. 7th Congress of European Microbiologists FEMS 2017, 09. – 13.07.2017, Valencia, Spain.

Prezentace – GELBÍČOVÁ, T., TOMÁŠTIKOVÁ, Z., PIETZKA, A., RUPPITSCH, W., KARPÍŠKOVÁ, R.: Incidence of *Listeria monocytogenes* in retailed cheeses and characterization persistent strains in two Czech producers. FEMS 2017, 7th Congress of European Microbiologists, 09. – 13.07.2017, Valencia, Spain.

Prezentace – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZNAR J.: Charakterizace a identifikace bakterií *Asaia* spp. izolovaných z kontaminovaných nealkoholických nápojů. Seminář ČSSM, komise Potravinářské mikrobiologie, Mikrobiologie potravin. 22. – 23.09.2017, Pardubice, ČR.

Rok 2018:

PACHLOVÁ V., BUŇKOVÁ L., PURKRTOVÁ S., NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., PUREVDORJ K., BUŇKA F.: Contaminating microorganisms in quark-type cheese and their capability of biogenic amine production. *Int. J. Dairy Technol.* 71 (2018): 1018–1022

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1471-0307.12524>

EID: 2-s2.0-85054622062

DOI: 10.1111/1471-0307.12524

WOS: 000446835200022

GELBÍČOVÁ T., TEGEGNE H.A., FLORIANOVÁ M., KOLÁČKOVÁ I., KARPÍŠKOVÁ R.: Vlastnosti kmenů *Staphylococcus aureus* u pracovníků potravinářských podniků. *Epidemiologie, Mikrobiologie, Imunologie* (2018) 67, 4, 161–165

<https://www.prolekare.cz/casopisy/epidemiologie/2018-4-12/vlastnosti-kmenu-i-staphylococcus-aureus-i-u-pracovniku-potravinarskych-podniku-107026>

WOS: 000455791100002

NĚMEČKOVÁ I., CHRAMOSTOVÁ J., KLIMEŠOVÁ M., NEJESCHLEBOVÁ L., SMOLOVÁ J., HAVLÍKOVÁ Š., ROUBAL P.: Kultivační metoda pro stanovení Gram-negativních aerobních bakterií v syrovém mléce. *Mlékařské listy – zpravodaj* 29/4, 169 (2018): 8–12

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_169_s.8-12.pdf

ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., FELSBERG J.: Návrh pracovního postupu izolace celkové bakteriální DNA z dohříváných sýrů. *Mlékařské listy – zpravodaj* 168, 29/3 (2018): 16–23

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2018/168-169/veda_168_s._16-23.pdf

Certifikovaná metodika – NĚMEČKOVÁ, I., KLIMEŠOVÁ, M., NEJESCHLEBOVÁ, L., SMOLOVÁ, J., HAVLÍKOVÁ, Š., ROUBAL, P.: Metodika stanovení Gram-negativních aerobních bakterií v syrovém mléce. Certifikovaná metodika QK1710156-CM1: Uplatněno u: Českomoravský svaz mlékárenský, z.s. 19.09.2018. Číslo osvědčení: SVS/2018/138170-G.

http://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/qk1710156_cm1.pdf

Prezentace – NĚMEČKOVÁ I., SMOLOVÁ J., MÍCHOVÁ-TUROŇOVÁ H., BIALASOVÁ K., HAVLÍKOVÁ Š., HORÁČKOVÁ Š.: Metody testování účinnosti sanitačních roztoků vůči technologicky nežádoucím mikroorganismům a jejich biofilmům. Konference: Mléko a sýry, 25.01.2018, Praha, ČR.

Prezentace a příspěvek ve sborníku – HANKOVÁ M., KOVÁČIKOVÁ S., KRUŽÍK V., ČÍŽKOVÁ H.: Využití plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro predikci trvanlivosti a identifikaci příčin smyslových vad mléčných výrobků. Konference: Mléko a sýry, 25.01.2018, Praha, ČR. Sborník CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2018, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 79–84. ISBN 978-80-7592-030-0

Poster a příspěvek ve sborníku – KYZNAR J., LOUPANCOVÁ K., ŠVIRÁKOVÁ E.: Růstová aktivita technologicky nebezpečných bakterií v modelovém systému sladké syrovátky. Konference: Mléko a sýry, 25.01.2018, Praha, ČR. Sborník CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2018, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 149–154. ISBN 978-80-7592-030-0

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., KŮSTKOVÁ A., JELÍNKOVÁ M., FELSBERG J.: Izolace celkové bakteriální DNA ze sýrů s dohřívanou syřeninou pro následnou molekulárně biologickou analýzu. Konference: Mléko a sýry, 25.01.2018, Praha, ČR. Sborník CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2018, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 155–159. ISBN 978-80-7592-030-0

Poster a příspěvek ve sborníku – PACHLOVÁ V., BUŇKOVÁ L., ROIČKOVÁ K., MOUDRÁ K.: Vliv obsahu tuku na vybrané parametry zrajícího sýra. Konference: Mléko a sýry, 25.01.2018, Praha, ČR. Sborník CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2018, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 183–188. ISBN 978-80-7592-030-0

Prezentace a příspěvek ve sborníku – NĚMEČKOVÁ I., HANUŠ O., KLIMEŠOVÁ M., ELICH O., KAVKOVÁ M., ROUBAL P.: Věda a výzkum pro potřeby prvovýroby a zpracovatelů mléka s důrazem na kvalitu a bezpečnost mléčných výrobků. Konference: VII. odborná konference se zahraniční účastí, Kroměřížské mlékařské dny 2018, 03.–04.10.2018, Kroměříž. Sborník: Kroměřížské mlékařské dny 2018; Sborník přednášek ze VII. odborné konference, str. 107–112

Prezentace – NĚMEČKOVÁ I., SMOLOVÁ J., HAVLÍKOVÁ Š.: Metodické možnosti pro testování účinnosti sanitacních roztoků vůči rizikovým mikroorganismům. Konference: XXI. DEN VÚM, 19.04.2018, Praha [https://www.milcom-as.cz/upload/soubory/obrazky/cicvarek/praha/2018/den_vum/2018_-_05_-_metodicke_moznosti_pro_testovani_ucinnosti_sanitacnich_roztoku_vuci_rizikovym_mikroorganismum_\(n%C4%Bme%C4%8Dkov%C3%A1\).pdf](https://www.milcom-as.cz/upload/soubory/obrazky/cicvarek/praha/2018/den_vum/2018_-_05_-_metodicke_moznosti_pro_testovani_ucinnosti_sanitacnich_roztoku_vuci_rizikovym_mikroorganismum_(n%C4%Bme%C4%8Dkov%C3%A1).pdf)

Příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZJAR J., KOČOVÁ J.: Citlivost technologicky nebezpečných kmenů *Gluconobacter* spp. a *Kozakia* sp. k průmyslovým sanitacním prostředkům. Konference: XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.05.2018. *Sborník příspěvků XLVIII.* Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 79–83, ISBN 978-80-7592-029-4

Příspěvek ve sborníku – HANKOVÁ M., KRUŽÍK V., ČÍŽKOVÁ H.: Optimalizace a ověření metody plynové chromatografie s olfaktometrickým detektorem pro hodnocení vůně syrovátky. Konference: XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.05.2018. *Sborník příspěvků XLVIII.* Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 84–88, ISBN 978-80-7592-029-4

Příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZJAR J., PURKRTOVÁ S., FELSBURG J.: Druhá identifikace izolátů *Asaia* spp. pocházejících z průmyslově vyrobených kontaminovaných nealkoholických ochucených nápojů. Konference: XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 28.–30.05.2018. *Sborník příspěvků XLVIII.* Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 162–166, ISBN 978-80-7592-029-4

Abstrakt ve sborníku – LOUPANCOVÁ K., KYZJAR J., HRUBÁ M., ŠVIRÁKOVÁ E.: Využití molekulárně biologické metody LAMP v potravinářství. Konference: XXVII. konference mladých mikrobiologů Tomáškovy dny 2018, Masarykova universita, Brno, 07.–08.06.2018. V: Sborník abstraktů, str. 40. ISBN 978-80-210-8585-5.

Prezentace – KARPÍŠKOVÁ R.: Využití typizačních metod ke kontrole sanitace a hygieny v potravinářských provozech. Konference: Mikrobiologický seminář BioIng, s.r.o., 14.06.2018 Brno.

Poster – ŠVIRÁKOVÁ E., KOČOVÁ J., KYZJAR J.: Technologically hazardous *Gluconobacter* spp. and *Kozakia* sp. strains as frequent microbial contaminants of industrial non-alcoholic beverages produced on aqueous bases. 26th International ICFMH Conference – Food Micro 2018, Freie Universität Berlin, Berlin, Germany, 03.–06.09.2018. V: Scientific Programme – Poster Exhibition, Topic D: Impact of interventions during food production on microbial biodiversity, str. 62 (poster P4.80)

Poster a abstrakt ve sborníku – SMOLOVÁ J., NĚMEČKOVÁ I., TUROŇOVÁ H.: Optimization of confocal microscopy for visualization and quantification of yeast biofilm Konference: 5th World Congress on Microbial Biotechnology, 17.–18.09.2018, Lisbon, Portugalsko. Sborník abstrakt str. 36.

Příspěvek ve sborníku – LOUPANCOVÁ K., KYZJAR J., ŠVIRÁKOVÁ E.: Citlivost technologicky nežádoucích bakterií octového kvašení k sanitacním prostředkům používaným v nápojářském průmyslu. Konference: 20. celoštátní Študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou 07.11.2018, „Chémia a technológie pre život“, Bratislava, SK, 07.11.2018. str. 409–410 STU Bratislava, FCHPT, 2018. ISBN 978-80-89597-99-4

Rok 2019:

SKLENIČKOVÁ K., KOLOUŠEK D., RŮŽIČKOVÁ I., ŠVIRÁKOVÁ E.: Využití zeolitů při chovu ryb a jejich vliv na chemické a mikrobiologické aspekty vody. *Chemické listy*. 113, 12 (2019): 751–756.

<http://www.chemicke-listy.cz/ojs3/index.php/chemicke-listy/article/view/3508/3452>

WOS: 000502333500008

Užitný vzor: BUŇKOVÁ L., PACHLOVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F.: Přírodní sýr holandského typu se sníženým obsahem biogenních aminů. Úřad průmyslového vlastnictví. Číslo přihlášky: 2019-36656, číslo dokumentu: 33332. MPT: A23C19/068 (2006.01), C12N1/20 (2006.01), C12R1/245 (2006.01), CPC: A23C19/068, C12N1/20, C12R1/245, A23C2220/20 Datum zápisu: 25.10.2019.

<https://isdv.upv.cz/doc/FullFiles/UtilityModels/FullDocuments/FDUM0033/uv033332.pdf>

Workshop: KARPÍŠKOVÁ R., NĚMEČKOVÁ I., GELBÍČOVÁ T., PELIKÁNOVÁ J., ŠVIRÁKOVÁ E., STRNADOVÁ D.: Workshop k projektu QK1710156: Kontrola hygieny prostředí a bezpečnosti výrobků v mlékárenských provozech. 13.06.2019 VÚVL Brno

Všechny přednášky jsou dostupné na adrese: <http://www.vumlekarensky.cz/vyzkum/projekty.html>

Prezentace a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., BAMBASOVÁ L., LOUPANCOVÁ K.: Aplikace metody LAMP v potravinářství. Konference: XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 27.–29.05.2018. *Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin*, s. 56–62.

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., LOUPANCOVÁ K., BAMBASOVÁ L.: Tolerance nežádoucích potravinových izolátů k vnějším kultivačním faktorům. Konference: XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 27.–29.05.2018. *Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin*, s. 140–145.

Prezentace – BAMBASOVÁ L., LOUPANCOVÁ K., SEDLÁČKOVÁ S., ŠVIRÁKOVÁ E.: Detekce biofilmů u octových bakterií. Konference: XXVIII. *Tomáškovy dny mladých mikrobiologů*, MU, Brno, 06.06.2019

Poster – ŠVIRÁKOVÁ E., HRUBÁ M., LOUPANCOVÁ K.: Application of the LAMP method for food pathogens detection. Konference: *8th Congress of European Microbiologists – FEMS 2019*, Glasgow, UK, 07.–11.07.2019

Abstrakt ve sborníku – GELBÍČOVÁ T., POSPÍŠILOVÁ L., FLORIANOVÁ M., KARPÍŠKOVÁ R.: Komparativní analýza rezistence k dezinfekčním prostředkům a těžkým kovům u izolátů *L. monocytogenes* z potravin a jiných zdrojů. Konference: 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické, 18.–21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, In: *Sborník 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické*, s. 43. ISBN 978-80-973411-0-7.

Poster a abstrakt ve sborníku – BUŇKOVÁ L., PUREVDORJ K., BENEŠ Š., BERČÍKOVÁ L., DLABAJOVÁ A., PLEVA P., BUŇKA F.: Food-Important Microorganisms and their ability to degrade biogenic amines. Konference: 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické, 18.–21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, In: *Sborník 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické*, s. 93. ISBN 978-80-973411-0-7.

Poster a abstrakt ve sborníku – PUREVDORJ K., BUŇKOVÁ L., PIŠTĚKOVÁ H., ČECHOVÁ E., BLÁHOVÁ J., BUŇKA F., GONCALVES DOS SANTOS M. T. P.: Decarboxylase Activity of microorganisms isolated from Kefir. Konference: 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické, 18.–21.09.2019, Tatranské Matliare, Slovensko, In: *Sborník 28. kongres Československé společnosti mikrobiologické*, s. 131. ISBN 978-80-973411-0-7.

Prezentace a příspěvek ve sborníku – BAMBASOVÁ L., SEDLÁČKOVÁ S., ŠVIRÁKOVÁ E.: Detekce tvorby biofilmů u octových bakterií v průmyslu výroby nealkoholických nápojů. Konference: 21. celoslovenské Studentské vědecké konference s mezinárodní účastí pod názvem "Chémia a technológia pre život". 06.11.2019. FCHPT STU, Bratislava. Sborník recenzovaných příspěvků z 21. celoslovenské Studentské vědecké konference s mezinárodní účastí pod názvem "Chémia a technológia pre život", s.333–334

https://www.uiam.sk/~oravec/svk/e_zbornik_svk_2019.pdf

Přednášky na univerzitě – ŠVIRÁKOVÁ E.: Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (1/3): Identifikace a charakterizace zdravotně i technologicky nežádoucích bakterií *Asaia* spp. izolovaných z nealkoholických nápojů. Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (2/3): Zjišťování citlivosti technologicky nežádoucích bakterií k sanitačním prostředkům používaným v systému CIP v nápojářském průmyslu. Zvyšování zdravotní bezpečnosti a jakosti nealkoholických nápojů s využitím moderních i klasických metod (3/3): Zjišťování citlivosti technologicky nežádoucích bakterií k sanitačním prostředkům používaným v systému CIP v nápojářském průmyslu – pokračování. Tvorba a detekce biofilmů u nežádoucích bakterií. *Trojice přednášek na univerzitě. Pokroky v teorii a instrumentaci analytických metod*, KALCH FCHT UPA, Pardubice, 11.10.2019.

Rok 2020:

- JANČOVÁ P., PACHLOVÁ V., ČECHOVÁ E., CEDIDLOVÁ K., ŠERÁ J., PIŠTĚKOVÁ H., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Occurrence of biogenic amines producers in the wastewater of the dairy industry. 2020, *Molecules*, 25, 21
<https://www.mdpi.com/1420-3049/25/21/5143> DOI: 10.3390/molecules25215143
EID: 2-s2.0-85095961611 WoS: 58922000001
- SALEK R.N., ČERNÍKOVÁ M., LORENCOVÁ E., PACHLOVÁ V., KŮROVÁ V., ŠENKÝŘOVÁ J., BUŇKA F.: The impact of Cheddar or white brined cheese with various maturity degrees on the processed cheese consistency: A comparative study. 2020, *International Dairy Journal*, Volume 111, December 2020, 104816
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694620301862> DOI: 10.1016/j.idairyj.2020.104816
EID: 2-s2.0-85089558468 WoS: 577509700001
- HANKOVÁ M., MATUROVÁ K., ČÍŽKOVÁ H.: GC-MS/O for the characterization of odours from cheese-production wastewater: A case study. 2020, *Water Science and Technology*, 82, 11, 2482–2490
<https://iwaponline.com/wst/article/82/11/2482/77906/GC-MS-O-for-the-characterization-of-odours-from>
DOI: 10.2166/wst.2020.513
- NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., SMOLOVÁ J.: Psychrotrofní mikroorganismy jako producenti nežádoucích enzymů v syrovátce pro další potravinářské zpracování. 2020, *Mlékařské listy – zpravodaj*, 31, 2, 9–13.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_179_2.pdf
- NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., SMOLOVÁ J., HYRŠLOVÁ I.: Screening na mikrobiální kontaminaci v soli a ochucujících složkách pro mléčné výrobky. 2020, *Mlékařské listy – zpravodaj*, 31, 5, 6–11.
http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2020/veda_182_2.pdf
- HANKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H.: Sensory active substances causing off-odour in liquid whey during storage. 2020, *Potravinářstvo*, 14, 28.09.2020, 729–734
<https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1324/1487> DOI: 10.5219/1324
- ŠNEBERGROVÁ J., HANKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H.: Změny vůně sušeného mléka během skladování. 2020, *Výživa a potraviny*, 75, 4, 94–96
<https://www.vyzivaspol.cz/vyziva-a-potraviny-4-2020/>
- Workshop – ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ I., HANKOVÁ M., KARPÍŠKOVÁ R., BUŇKOVÁ L., PELIKÁNOVÁ J., KOPÁČEK J.:** Organizace odborného workshopu Nové přístupy a metody analýzy pro zvýšení kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti mlékárenských výrobků. Workshop v rámci projektu QK1710156 (program “ZEMĚ”), s finanční podporou MZe/NAZV. Datum konání 01.10.2020, workshop se konal elektronicky.
<http://www.vumlekarensky.cz/vyzkum/projekty.html>
- Příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., BAMBASOVÁ L., KRUPINSKÝ J.:** Detekce biofilmů u nežádoucích bakterií izolovaných z prostředí sýrařských soloven. *Celostátní přehlídka sýrů 2020 - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 169–174. ISBN: 978-80-7592-076-8
<https://cps.vscht.cz/files/uzel/0055707/0003~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>
- Příspěvek ve sborníku – JANČOVÁ P., CEDIDLOVÁ K., BUŇKOVÁ L.:** Výskyt dekarboxyláza-pozitivních mikroorganismů v odpadních vodách z mlékárenského průmyslu. *Celostátní přehlídka sýrů 2020 - Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry*, 129–134. ISBN: 978-80-7592-076-8
<https://cps.vscht.cz/files/uzel/56263/0001~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>
- Příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., LOUPANCOVÁ K., BAMBASOVÁ L.:** Výskyt nežádoucích bakterií v prostředí sýrařských soloven. Konference: Mléko a sýry, 23.01.2020, Praha. Sborník: CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2020, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, 108–113. ISBN: 978-80-7592-076-8
<https://cps.vscht.cz/files/uzel/56263/0001~~K07KL8rLzHYOCDYyMDIAAA.pdf?redirected>

Příspěvek ve sborníku – HANKOVÁ M., MATUROVÁ K., ČÍŽKOVÁ H.: Hodnocení senzoričkových vlastností odpadních vod sýrárny. Sborník příspěvků z 1. ročníku konference *Food technology, food quality - Nové trendy v úchově potravin*, 103–110, ISBN: 978-80-7592-061-4

<https://ukp.vscht.cz/files/uzel/0052310/0001~~C07KL8o7vDZbwcjAyAAA.pdf?redirected>

Příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., BAMBASOVÁ L.: Riziko tvorby biofilmů octových bakterií u nealkoholických nápojů. Sborník příspěvků z 1. ročníku konference *Food technology, food quality - Nové trendy v úchově potravin*, 152–161. ISBN: 978-80-7592-061-4

<https://ukp.vscht.cz/konference>

Příspěvek ve sborníku – PACHLOVÁ V., ADÁMEK R., BUŇKOVÁ L.: Možnosti snížení obsahu biogenních aminů v sýrech. *Sborník XLVI. konference o jakosti potravinových surovin*. 141–148. ISBN: 978-80-7509-714-9

https://is.mendelu.cz/dok_server/slozka.pl?id=110657

Rok 2021:

GELBÍČOVÁ T., KOŘENÁ K., POSPÍŠILOVÁ L., STRAKOVÁ N., KARPÍŠKOVÁ R.: Dissemination and characteristics of *Klebsiella* spp. at the processed cheese plant. *Czech Journal of Food Sciences*, 2021, 39, 2, 113–121.

EID: 2-s2.0-85109091420

WOS: 000646033000007

Odkaz: https://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm?type=article&id=232_2020-CJFS

DOI: 10.17221/232/2020-CJFS

LAZÁRKOVÁ Z., ŠOPÍK T., TALÁR J., PUREVDORJ K., SALEK R. N., BUŇKOVÁ L., ČERNÍKOVÁ M., NOVOTNÝ M., PACHLOVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F.: Quality evaluation of white brined cheese stored in cans as affected by the storage temperature and time. *International Dairy Journal*, Volume 121, October 2021, 105105.

EID: 2-s2.0-85109199510

WOS: 000709469600007

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694621001333>

DOI: 10.1016/j.idairyj.2021.105105

ADÁMEK R., PACHTOVÁ V., SALEK R. N., NĚMEČKOVÁ I., BUŇKA F., BUŇKOVÁ L.: Reduction of biogenic amine content in Dutch-type cheese as affected by the applied adjunct culture. *LWT - Food Science and Technology*, 152 (2021), 112397.

EID: 2-s2.0-85114107664

WOS: 000700360500006

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643821015504?via%3Dihub>

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112397

MÍŠKOVÁ Z., SALEK R. N., KŘENKOVÁ B., KŮROVÁ V., NĚMEČKOVÁ I., PACHLOVÁ V., BUŇKA F.: The effect of κ - and ι -carrageenan concentrations on the viscoelastic and sensory properties of cream desserts during storage. *LWT - Food Science and Technology*, 145 (2021) 111539

EID: 2-s2.0-85104673184

WOS: 000663734400007

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643821006927>

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111539

NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., LEŠKOVÁ E.: Vývoj metody pro testování účinnosti sanitačních roztoků proti biofilmům. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 187, 32/4 (2021), 9–14

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_187_3.pdf

KARPÍŠKOVÁ R., GELBÍČOVÁ T., KALOVÁ A., ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKOVÁ L., NĚMEČKOVÁ I.: Mikrobiom nápojů ze sladké syrovátky. *Mlékařské listy - zpravodaj*, 189, 32/6 (2021), 23–27

Odkaz: http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2021/veda_189_5.pdf

Certifikovaná metodika – ŠVIRÁKOVÁ E., NĚMEČKOVÁ IRENA, BUŇKOVÁ L.: Detekce potravinářsky nežádoucích bakterií v procesech zpracování syrovátky s využitím molekulárně biologické metody LAMP (QK1710156-CM3). ISBN 978-80-7592-101-7. ISBN 978-80-7592-101-7. Uplatněno: Českomoravský svaz mlékárenský z.s., 18.11.2021. Uznána Státní veterinární správou dne 14.12.2021. Osvědčení číslo: SVS/2021/155700-A.

Odkaz: https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156_CM3.pdf

Certifikovaná metodika – NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., LEŠKOVÁ E., ŠVIRÁKOVÁ E., KARPÍŠKOVÁ R.: Metodika testování účinnosti sanitačních roztoků proti biofilmům (QK1710156-CM2). ISBN 978-80-88390-03-9. Uplatněno v Českomoravský svaz mlékárenský z.s., 11.11.2021. Uznána dne 24.11.2021. Osvědčení číslo: SVS/2021/140480-A

Odkaz: https://www.vumlekarensky.cz/upload/soubory/metodiky/QK1710156_CM2.pdf

Prezentace a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., KYZNAR J.: Výskyt potravinářsky nežádoucích bakterií rodu *Asaia* v nealkoholických nápojích. Konference: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, 24.–26.05.2021 (on-line). Sborník: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, s. 53–58

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., LEOVÁ H. T.: Tolerance potravinářsky nežádoucích bakterií *Escherichia coli* a *Klebsiella pneumoniae* k chloridu sodnému. Konference: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, 24.–26.05.2021 (on-line). Sborník: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, s. 84–88

Poster a příspěvek ve sborníku – HANKOVÁ M., NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., ČÍŽKOVÁ H.: Analýza senzoricky aktivních látek pařených sýrů s využitím metody SPME/GC/MS/O. Konference: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, 24.–26.05.2021 (on-line). Sborník: Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2021, s. 104–108

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E.: BUŇKOVÁ L.: Microbiological risk associated with the occurrence of *Asaia lannensis* in non-alcoholic beverages. BIOTECH 2020 & 8th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, Prague, Czech Republic, 16.-19.06.2021. Sborník s. 102–103

Prezentace – LEOVÁ H. T.: Tolerance potravinářsky nežádoucích bakterií *Escherichia coli* a *Klebsiella pneumoniae* k chloridu sodnému s využitím laboratorního bioreaktoru RTS-8. Studentská vědecká konference, FPBT VŠCHT Praha, Praha, 02.12.2021.

Rok 2022:

ŠVIRÁKOVÁ E., LOUPANCOVÁ K., NĚMEČKOVÁ I.: Aplikace metody LAMP pro detekci nežádoucích bakterií v syrovátce. *Chemické listy* (2022), 116, 11, 693–699

EID: 2-s2.0-85142150228

WOS: 000911160100008

Odkaz: <http://www.chemicke-listy.cz/ojs3/index.php/chemicke-listy/article/view/4156/4085>

DOI: 10.54779/chl20220693

KŮROVÁ V., SALEK R.N., VAŠINA M., VINKLÁROVÁ K., ZÁLEŠÁKOVÁ L., GÁL R., ADÁMEK R., BUŇKA F.: The effect of homogenization and addition of polysaccharides on the viscoelastic properties of processed cheese sauce. *Journal of Dairy Science* (2022), 105, 6563–6577

EID: 2-s2.0-85134288822

WOS: 000834618400014

Odkaz: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030222003721?via%3Dihub>

DOI: 10.3168/jds.2021-21520

NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š., LEŠKOVÁ E.: Mikrobiální kontaminanty sýrařských plachetek v sýrařské praxi. *Mlékařské listy – zpravodaj* (2022), 193, 33/4: 1–6.

http://www.mlekarskelisty.cz/upload/soubory/pdf/2022/veda_193_1.pdf

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., LOUPANCOVÁ K.: Detekce potravinářsky nežádoucích bakterií ve sladké syrovátce s využitím molekulárně-biologické metody LAMP. Konference: Mléko a sýry 27.01.2022, VŠCHT Praha, on-line. Sborník: CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2022, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, str. 65–70. ISBN 978-80-7592-142-0

Prezentace a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., LEOVÁ H.T.: Výskyt halotolerantních bakterií *Escherichia coli* a *Klebsiella pneumoniae* v prostředí sýrařských soloven. Konference: Mléko a sýry 27.01.2022, VŠCHT Praha, on-line. Sborník: CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ 2022, Výsledky přehlídek a sborník příspěvků konference Mléko a sýry, str. 59–64. ISBN 978-80-7592-142-0

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., KRUPINSKÝ J.: Tolerance nežádoucích octových bakterií ke kyselině octové ve vazbě na průmyslovou výrobu nealkoholických nápojů. Konference: 2. ročník konference Food technology, food quality. Nové trendy v úchově potravin 22.02.2022. Sborník příspěvků 2. ročník konference Food technology, food quality Nové trendy v úchově potravin, str 183–190. ISBN 978-80-7592-125-3

Poster a příspěvek ve sborníku – ŠVIRÁKOVÁ E., BUŇKOVÁ L.: Mikrobiologické i chemické riziko výskytu nežádoucích bakterií *Asaia lannensis* v nealkoholických nápojích. Konference: 2. ročník konference Food technology, food quality. Nové trendy v úchově potravin 22.02.2022. Sborník příspěvků 2. ročník konference Food technology, food quality Nové trendy v úchově potravin, str 191–197. ISBN 978-80-7592-125-3

Prezentace – KARPÍŠKOVÁ R., GELBÍČOVÁ T.: *Listeria monocytogenes* a pařeně sýry. Konference: Aktuální problematika mikrobiologie potravin 2022, 07.–08.02.2022, Praha.

Rok 2023:

Workshop – XXV. DEN VÚM 2023, Praha Zemědělské muzeum, 27.04.2023.

Zde prezentována přednáška: NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š. A KOL.: Nežádoucí mikroorganismy v mlékárenství – rezistence, perzistence a zdroje kontaminace.

Rok 2024:

Prezentace a příspěvek ve sborníku abstraktů – NĚMEČKOVÁ I., TREŠLOVÁ Š.: Nežádoucí mikroorganismy v mlékárenství – rezistence, perzistence a zdroje kontaminace. Ostatní – PP prezentace, sborník abstraktů. Konference: MLÉKO a SÝRY, 25.01.2024, Praha. Sborník abstraktů str. 6.