



Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie,  
potravinových a přírodních zdrojů

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ PROGRAM/ DOCTORAL STUDY PROGRAM

## NÁVRH TÉMATU/PROPOSAL OF THEME

Studijní program/*Study Program*: **Zemědělská specializace**

Studijní obor/*Branch of Study*: **Zemědělská chemie**

Katedra/*Department of*: **kvality a bezpečnosti potravin**

Školitel (včetně titulů), email/*Supervisor, email*: **Doc. Ing. Jaroslav Havlík, Ph.D., havlik@af.czu.cz**

Konzultant (včetně titulů)/*Co-supervisor*: **Ing. Veronika Legarová, Ph.D., legarova@af.czu.cz**

Forma studia/*Form of Study*: **prezenční**

Typ tématu/*Type of Theme*: **Jednorázové**

**Téma/Theme**: Vliv reologických vlastností na sensorickou jakost fermentovaných výrobků z kozího mléka

**Hypotéza/ Hypothesis**: Sensorická kvalita fermentovaných mléčných výrobků z kozího mléka závisí na jeho složení, především na množství mastných kyselin a na fyzikálních vlastnostech jako je viskozita, hustota nebo smykové napětí. Přídavkem různých typů aditiv a mléčných kultur při výrobě fermentovaných mléčných výrobků lze eliminovat nežádoucí kozí pach a současně tak i ovlivnit sensorickou jakost, konkrétně konzistenci a texturu.

**Anotace/Annotation**: Jogurty a další fermentované výrobky patří mezi velmi oblíbené potraviny, navíc je jim přisuzován pozitivní vliv na lidské zdraví a jsou považovány za podstatný zdroj bílkovin nejen v dětské stravě. Sensorické a reologické vlastnosti těchto výrobků jsou jedním z nejdůležitějších faktorů při výběru produktu běžnými konzumenty. Reologické vlastnosti jako viskozita, hustota a smykové napětí, stejně tak i vlastnosti sensorické, jsou ovlivněny především kvalitou suroviny a technologickými procesy při výrobě.

Cílem této disertační práce je posoudit vztah sensorické kvality a reologických vlastností fermentovaných výrobků z kozího mléka s použitím různých typů mlékařských kultur a přídavkem různých aditiv.

**Zdroj financování/Source of**: projekt NAZV QK1920222 „Nové spolehlivé metody detekce falšování kozího a ovčího mléka a mléčných výrobků“

Datum/*Date*: 30.1.2020

Podpis/*Signature*: