



Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie,
potravinových a přírodních zdrojů

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ 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. Pavel Klouček, Ph.D. (kloucek@af.czu.cz)

Konzultant (včetně titulů)/*Co-supervisor*: Ing. Matěj Božik, Ph.D. (bozik@af.czu.cz), Ing. Pavel Nový, Ph.D. (novy@af.czu.cz)

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

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

Téma/Theme: Biologicky aktivní látky z rostlin jako přírodní složky potravin

Hypotéza/Hypothesis: Rostliny přirozeně obsahují biologicky aktivní látky, které pomáhají prodloužit dobu úchovy potravin. Takovéto rostlinné látky lze do potravin přidat, aniž by došlo k negativnímu ovlivnění jejich sensorických vlastností.

Anotace/Annotation: Bude zkoumán obsah antimikrobiálních látek v různých rostlinách, a bude zkoumána možnost jejich využití při zlepšení skladovatelnosti různých druhů potravin a nápojů. Do modelových potravin budou přidávány rostlinné antimikrobiální látky, a bude zkoumán jejich vliv na dobu úchovy a na změny v sensorických vlastnostech. Budou využívány mikrobiologické metody stanovení antimikrobiální aktivity a doby úchovy. Dále budou využívány metody analytické chemie pro stanovení obsahu jednotlivých látek a ve spojení s chemometrickými metodami pro sledování změn při ošetření a během skladování.

Zdroj financování/Source of: SGS, METROFOOD-CZ

Datum/*Date*: 31.1.2020

Podpis/*Signature*: