

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ PROGRAM/DOCTORAL STUDY PROGRAM**VYPSÁNÍ TÉMATU/LISTING OF TOPIC**

Studijní program/*Study Program*: **Výživa a potraviny**

Studijní obor/*Branch of Study*: **program bez oboru**

Katedra/*Department of*: **mikrobiologie, výživy a dietetiky**

Školitel, email/*Supervisor, email*: **prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.**

kourimska@af.czu.cz

Konzultant/*Co-supervisor*: **Ing. Sarvenaz Khalili Tilami, Ph.D.**

khalili_tilami@af.czu.cz

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

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

Téma/Topic: Rychlé senzorické metody pro hodnocení kvality potravin

Hypotézy/Hypotheses: Rychlé senzorické metody hodnocení potravin poskytují srovnatelné výsledky jako standardizované normované postupy a jsou aplikovatelné pro širokou škálu různých potravinových matic.

Anotace/Summary: Rychlé senzorické metody (jako jsou projective mapping, CATA nebo sorting task) se pro svoji jednoduchost a časovou nenáročnost stále častěji využívají při hodnocení potravin. Práce bude zaměřena na využití softwaru Compusense pro senzorické hodnocení potravin, vytvoření nových formulářů a postupů pro hodnocení a porovnání moderních rychlých senzorických technik s metodami dle ISO. Hodnocení bude prováděno například u vzorků vyrobených v novém technologickém pavilonu.

Zdroje financování práce/Funding Sources: Činnost bude financována z prostředků Institucionální podpory katedry, výzkumné infrastruktury METROFOOD-CZ.

V/In **Praze**

dne/*Date*: **21.01.2022**

Podpis/*Signature*: