

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*: **Centrum DRIFT-FOOD**

Školitel, email/*Supervisor, email*: **Ing. Iveta Klojdová, Ph.D., klojdova@af.czu.cz**

Konzultant, email/*Co-supervisor, email*:

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

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

Téma/Topic: Využití silic pro chytré balení a konzervaci

Hypotézy/Hypotheses: Silice vykazují vysokou bioaktivní hodnotu a mohou působit jako přírodní konzervanty. Hlavní nevýhodou silic je jejich těkavost, citlivost na vysokou teplotu apod. Zachování bioaktivity silic je možné zajistit jejich enkapsulací v rámci komplexních struktur jako jsou jedlé filmy, částice apod.

Anotace/Summary:

V současné době je trendem konzervovat výrobky s použitím přírodních konzervantů. Silice jsou vysoce hodnotné materiály, které mohou fungovat jako přírodní konzervační látky. Jejich použití při konzervaci potravinářských výrobků a materiálů je však omezené kvůli jejich nestabilitě. Účinným přístupem pro zachování jejich bioaktivity a ochrany je jejich enkapsulace (začlenění) do komplexních struktur, jako jsou emulze, jedlé filmy, částice atd. Takto připravené struktury lze použít např. jako chytré balení.

Zdroje financování práce/*Funding Sources*: European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Program under grant agreement No. 952594 (ERA Chair project DRIFT-FOOD)

V/In Praze

dne/Date: 02.01.2024

Podpis školitele/*Signature of the Supervisor*:

Podpis konzultanta/ *Signature of the Co-supervisor*:

Podpis vedoucího katedry/*Signature of the Head of the Department*: