

**Témata bakalářských prací pro studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII  
pro akademický rok 2021/22**

Ústav	Téma a anotace bakalářské práce	*	Vedoucí bakalářské práce
2210	<p><b>Vliv přídavku různých druhů vlákniny na senzoryckou jakost bezpečného chleba</b></p> <p>Práce bude v teoretické části zaměřena na popis účelu, druhů a vlastností vlákniny použitelné v technologii bezpečných pečárenských výrobků. Část literárního přehledu se bude zabývat také senzoryckou jakostí, zejména texturou chlebů. V praktické části bude vypracován formulář pro senzoryckou analýzu zaměřený na klíčové deskriptory bezpečného chleba a následně provedeno pokusné pečení a vlastní senzorycká analýza. Bude provedeno také stanovení obsahu vlákniny pomocí analyzátoru Fiberbag. Pozornost bude zaměřena především na vliv různého přídavku xanthanu, psyllia a lněné vlákniny na senzoryckou jakost bezpečného chleba. Výsledky budou statisticky vyhodnoceny.</p>	E	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.
2360	<p><b>Stanovení barevných parametrů a pH u vybraných druhů šunek</b></p> <p>Pomocí přístroje Superchroma S-Spex budou stanovovány parametry L*a*b* a následně dopočítány parametry C*, h* a ΔE* u tržně zakoupených šunek. Pomocí vpichové elektrody a pH metru bude stanoveno pH u stejných šunek. Bude sledována změna barvy a pH v závislosti na době skladování a způsobu skladování.</p>	E	Ing. Jana Doležalová, Ph.D.
2360	<p><b>Antibiotická rezistence izolátů <i>Escherichia coli</i> z provozoven stravovacích služeb</b></p> <p>Světová zdravotnická organizace (WHO) prohlásila antibiotickou rezistenci za jednu z největších hrozeb pro globální zdraví a bezpečnost potravin dnešní doby (WHO, 2020). Cílem bakalářské práce bude stanovení antibiotické rezistence izolátů <i>E. coli</i> získaných z provozoven stravovacích služeb (prostředí, ruce pracovníků, pokrmy) pomocí diskové difuzní metody.</p>	E	Mgr. Kateřina Dorotíková
2360	<p><b>Jakost tekutých vajec</b></p> <p>Od roku 2017 se na českém trhu objevila tekutá vejce prodávaná v krabičce. Jejich výhodou je snadný a praktický přenos, jelikož jsou balena do recyklovatelného elopaku. Melanž je pasterována a její trvanlivost je 21 dní. Cílem práce je porovnat fyzikálně-chemické vlastnosti (pH, index lomu, bod mrznutí atd.), oxidaci a chuť tekutých vajec s porovnáním s vejci ve skořápce pocházejícími z konvenčního chovu.</p>	E	Ing. Eliška Kabourková, Ph.D.
2360	<p><b>Vliv hodnot pH na ztráty masa při tepelné úpravě sous vide</b></p> <p>Na vybraných druzích vepřového masa (plec, pečeně) a hovězího masa (váleček, květová špička) bude hodnocen vliv pH hodnot na výši hmotnostních ztrát po tepelné úpravě sous vide (55 °C; 75 °C). Hodnoty pH budou změřeny vpichovou elektrodou u čerstvého masa, vzorky masa budou zváženy. Po tepelné úpravě budou vzorky opětovně zváženy a statisticky bude vyhodnocen vliv hodnot pH na výši hmotnostních ztrát.</p>	E	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA
2360	<p><b>Způsoby tepelného opracování hovězího masa metodou sous-vide</b></p> <p>Metoda sous-vide je založena na působení teplot (57-85 °C) po dobu několika hodin. Maso je vakuově zabaleno a je tepelně opracováno ve vodní lázni při teplotách pod bodem varu. Maso si tak zachovává přirozenou chuť, šťávu a texturu. V rámci řešení bakalářské práce bude student tepelně opracovávat metodou sous-vide různé technologické části hovězího masa (žebro, hrudí, líčko) s cílem stanovit optimální teplotu a dobu opracování. Po tepelném opracování bude hodnotit křehkost masa a šťavnatost masa.</p>	E	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.

\* typ bakalářské práce: E...experimentální, H... hodnotící

.....  
doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.  
děkanka FVHE VETUNI