

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
2210	Olej z kávové sedliny jako surovina pro přípravu jedlého obalu Cílem bakalářské práce je extrahovat tuk z kávové sedliny a aplikovat ho do jedlého obalu. Tuk z kávové sedliny bude extrahován pomocí studené a teplé techniky (metoda Soxhlet). Bude hodnocen nutriční a antioxidační profil extrahovaného oleje a potom bude olej použit pro výrobu jedlého obalů za použití různých emulgátorů. Vyrobený obal bude analyzován pomocí chemických a fyzikálních metod a výsledky analýz budou statisticky vyhodnoceny.	E	MSc. Dani Dordevič, Ph.D.
2210	Srovnání kvalitativní a kvantitativní analýzy pylového profilu jednodruhových medů Jednou z možností identifikace jednodruhových medů je melissopalynologie. Cílem práce je srovnání kvalitativní a kvantitativní analýzy pylových zrn jednodruhových medů. Srovnání metod bude provedeno obrazovou analýzou na základě morfologické charakteristiky identifikovaných pylových zrn v medech.	E	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.
2210	Stanovení strukturálních změn u mražené rybí svaloviny Mořské ryby patří k nejčastěji falšovaným potravinám v tržní síti ČR. S ohledem na prodloužení údržnosti jsou často mražené ryby deklarovány jako ryby čerstvé. Cílem práce je srovnání rozdílů ve struktuře Z linií u vybraných druhů ryb a dvou způsobů mražení. Hodnocení změn ve struktuře Z linií bude provedeno histologicky za pomoci softwaru pro analýzu obrazu.	E	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.
2360	Hodnocení vybraných parametrů hovězího masa pocházejícího ze zvířat porážených bez omráčení (halal) a masa zvířat porážených na běžných porážkách Zvířata porážená pro muslimskou komunitu (halal) musí být porážena bez omráčení. Podle některých publikací se předpokládá lepší vykrvení zvířete, které má vliv na senzorycké vlastnosti masa i na údržnost. Cílem práce bude hodnocení vybraných parametrů (hemová barviva, ztráta vody okapem, barva masa) u hovězího masa poráženého bez omráčení a masa pocházejících ze zvířat porážených standardním způsobem. Student bude odebírat vzorky masa (halal i běžného) v tržní síti a bude stanovovat výše uvedené parametry. Svoje výsledky porovná s výsledky v recenzovaných časopisech.	E	Ing. Fouad Ali Abdullah ABDULLAH, Ph.D.
2360	Hodnocení vybraných vlastností vegetariánského „masa“ (rostlinné náhražky masa) a jeho porovnání s některými obvyklými druhy masa Vegetariánské „maso“ je produktem moderní doby, které se začalo objevovat na regálech obchodů. Zvýšený zájem o tyto produkty nás přimělo k tomu, abychom studovali nutriční a senzorycké vlastnosti (v syrovém stavu a po tepelné úpravě) a porovnali je s běžným druhem masa (vepřové, hovězí a kuřecí).	E	Ing. Fouad Ali Abdullah ABDULLAH, Ph.D.
2360	Analytické možnosti stanovení laktoferinu a lysozymu v mléce Laktoferin a lysozym patří mezi přirozené inhibiční látky vyskytující se v mléce, mezi jejichž významné vlastnosti patří ochrana proti infekci mléčné žlázy a gastrointestinálního traktu mláďat či prodloužení trvanlivosti čerstvého mléka. Kromě antimikrobiálního účinku mají ještě další důležité fyziologické funkce. Náplní této práce bude sepsání literární rešerše zaměřené ve významné míře na různé metody, které je možno využít ke stanovení laktoferinu a lysozymu v mléce a následné stanovení těchto látek ve vzorcích mléka pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie.	E	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.
2360	Stanovení obsahu mastných kyselin ve vybraných mléčných výrobcích Mastné kyseliny jsou nejdůležitější a z nutričního hlediska nejvýznamnější složkou lipidů. Mléčný tuk obsahuje velké množství mastných kyselin zahrnující nasycené, mononenasycené i polynenasycené mastné kyseliny s různou délkou uhlovodíkového řetězce. Náplní této práce bude stanovení profilu mastných kyselin v různých typech mléčných výrobků s využitím plynové chromatografie.	E	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.
2360	Výskyt <i>Staphylococcus aureus</i> v různých druzích potravin živočišného původu	E	MVDr. Ivana Bednářová, Ph.D.

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	<i>S. aureus</i> je nejen komenzálem teplokrevných živočichů a člověka, ale i možným patogenem způsobujícím alimentární intoxikace. Jako zdroj tohoto onemocnění byla popsána celá řada potravin. Cílem této práce bude stanovení výskytu <i>S. aureus</i> ve vybraných potravinách kultivačně s následnou konfirmací získaných izolátů pomocí polymerázové řetězové reakce.		
2360	Vybrané senzorké a fyzikálně chemické parametry výrobků ze strojně odděleného masa kapra Cílem bude příprava jednoho až dvou experimentálních výrobků s použitím podílu strojně odděleného masa kapra obecného a jejich senzorké hodnocení a fyzikálně chemická analýza. Navržena bude receptura výrobků, senzorké dotazníky formou otázek zaměřených na chutnost výrobků a intenzitu vnímání rybí chuti a vůně, provedena bude analýza vybraných parametrů (sušina/vlhkost, bílkoviny, tuk) suroviny a výrobků.	E	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.
2360	Hodnocení vlivu různých tepelných úprav vybraných produktů rybolovu chemické parametry jejich masa Cílem bude vyhodnotit vliv kulinárních úprav používajících teploty do 100 °C a nad 100 °C na chemické složení masa vybraného produktu rybolovu včetně degradačních změn probíhajících v hlavních složkách produktů (bílkoviny, tuky). Analyzován bude obsah sušiny/vlhkosti, bílkovin a tuku a změny celkového těkavého zásaditého dusíku, číslo kyselosti a obsah malondialdehydu.	H	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.
2360	Vliv porušení chladicího řetězce na vybrané mikrobiologické parametry čerstvých ryb Náplní této práce bude hodnocení vlivu teploty a doby expozice zvýšené teplotě na vybrané mikrobiologické parametry (CPM, počet psychrotrofních MO, počet <i>E. coli</i>) u čerstvých ryb různých tržních druhů (nízkotučné, středně tučné, tučné), a to i s ohledem na způsob balení výrobku (prosté balení, balení v ochranné atmosféře, vakuové balení). Vzorky budou připraveny v technologické dílně ústavu. U hotových výrobků bude simulováno přerušení chladicího řetězce v průběhu jejich transportu. Vzorky budou vystaveny teplotám v rozmezí 0 až 25 °C po dobu 0,5 až 4 hodiny. Výsledkem bude stanovení akceptovatelné doby přerušení chladicího řetězce, která nebude mít významný vliv na výsledek následného mikrobiologického vyšetření.	E	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
2360	Vliv porušení chladicího řetězce na vybrané mikrobiologické parametry chlazeného drůbežního masa V rámci této práce bude hodnocen vliv teploty a doby expozice zvýšené teplotě na vybrané mikrobiologické parametry (CPM, počet psychrotrofních MO, počet <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> spp.) u chlazené porcované drůbeže různých tržních druhů (krky, prsa, křídla, stehna), a to i s ohledem na způsob balení výrobku (prosté balení, balení v ochranné atmosféře). Vzorky budou připraveny v technologické dílně ústavu. U hotových výrobků bude simulováno přerušení chladicího řetězce v průběhu jejich transportu. Vzorky budou vystaveny teplotám v rozmezí 4 až 25 °C po dobu 0,5 až 4 hodiny. Výsledkem bude stanovení akceptovatelné doby přerušení chladicího řetězce, která nebude mít významný vliv na výsledek následného mikrobiologického vyšetření.	E	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
2360	Stanovení 4-methylimidazolu v medu pomocí moderních instrumentálních metod Diplomová práce je zaměřena na optimalizaci metodiky pro stanovení 4-methylimidazolu v medu. Zvolenou analytickou metodou je kapalinová chromatografie s tandemovou hmotnostní detekcí.	E	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
2360	Srovnání obsahu cholesterolu v syrovém a tržním ESL mléce Diplomová práce je zaměřena na stanovení cholesterolu v syrovém kravském mléce a polotučném tržním ESL mléce. Analyty jsou stanoveny kapalinovou chromatografií s UV a fluorescenční detekcí.	E	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
2360	Vliv skladování mléka na obsah lipofilních vitaminů Diplomová práce je zaměřena na stanovení retinolu a tokoferolu v ESL mléce a vliv skladování na tyto vybrané parametry. Metodou stanovení je kapalinová chromatografie s UV a fluorescenční detekcí.	E	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
2360	Charakterizace bakterií mléčného kvašení izolovaných z potravin	E	Mgr. Marta Dušková, Ph.D.

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	Bakterie mléčného kvašení (BMK) jsou velmi významnou skupinou bakterií v oblasti potravinářství. Jsou nezastupitelnou součástí startovacích či doplňkových kultur, hrají důležitou roli při výrobě a konzervaci nejen fermentovaných mléčných a masných výrobků. Mohou se však podílet i na kažení potravin, produkovat biogenní aminy a nést geny kódující rezistenci k antimikrobiálním látkám. Vzhledem k tomu, že jsou BMK velmi početnou heterogenní skupinou, cílem této diplomové práce bude jejich charakterizace a typizace, která není dostatečně vědecky probádána.		
2360	Vibrio spp. v mořských rybách a plodech moře Cílem práce bude vyhodnotit výskyt jednotlivých druhů rodu <i>Vibrio</i> s důrazem na patogenní druhy (<i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i>) v mořských rybách a plodech moře (mlži, korýši, hlavonožci). Vzorok budou analyzovány kultivační metodou, konfirmovány a druhově identifikovány molekulárně biologickými metodami. Plánované analýzy jsou součástí řešení projektu QK1810212 Rychlé, komplexní a multiplexní metody pro simultánní detekci původců alimentárních onemocnění v potravinách živočišného a rostlinného původu.	E	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.
2360	Vliv použitých surovin na vlastnosti jogurtů Obsahem diplomové práce bude sledování a hodnocení vlivu použitých surovin na vlastnosti jogurtů. Budou připraveny modelové vzorky za použití dvou forem mlékařských kultur, s přísady různých zahušťovadel (sušené mléko, sušená syrovátka, škrob) a ochucujících složek. Bude sledován a hodnocen průběh fermentace (pH, tvorba gelu) a vlastnosti finálních výrobků.	E	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.
2360	Vývoj obsahu čistých svalových bílkovin u šunek v průběhu výrobního procesu Student nastuduje literaturu týkající se jednotlivých kroků při výrobě dušené šunky, změn v masném díle v průběhu výrobního procesu a obsahu a stanovení čistých svalových bílkovin v masných výrobcích. Na základě získaných informací vypracuje literární přehled. Student se bude aktivně podílet na přípravě vzorků, chemických analýzách stanovení obsahu čistých svalových bílkovin podle zvolené metodiky. Výsledky získané z analýz zpracuje a statisticky vyhodnotí s ohledem na fázi výrobního procesu. Zjištěné výsledky porovná s dostupnými výsledky jiných autorů. Následně shrne výsledky a vyvodí závěry práce a z nich vyplývající doporučení pro praxi.	E	Ing. František Ježek, Ph.D.
2360	Vztah jakostní odchylky vepřového masa ke kvalitě šunky nejvyšší jakosti Práce představuje kompletní informaci, které mohou mít praktický dopad na jakostní parametry vepřové šunky. Experimentální část bude zaměřena na analýzu vlivu genetické příslušnosti prasat, typu a druhu krmné dávky na výskyt PSE změn v šunkách nejvyšší jakosti. Student se bude podílet na získání informací u vybraných chovatelů, měřením pH masa na porážce a dohledu při bourání masa. Hypotézou je odhalení příčin vzniku jakostních odchylek vepřového masa v závislosti na genetické příslušnosti zvířat a možného rozdílného typu krmiva u různých chovatelů. V experimentální části se budou sledovat hodnoty pH svaloviny a technologické vlastnosti masa z různých geneticky příslušných plemen prasat s očekáváním vyššího podílu výskytu destruktivních zón v šunkách vyrobených ze zvířat vyšlechtěných na extrémní zmasilost.	E	MVDr. Ladislav Kašpar, Ph.D.
2360	Vztah složení krmné dávky a způsobu chovu na kvalitu vepřového masa Práce se zaměřuje na získání výsledků základních analýz – stanovení chemického složení masa, sensorického hodnocení v syrovém stavu i po tepelné úpravě, mikrobiální údržnosti vakuově baleného masa. Student se bude podílet na zpracování informací od chovatelů, základních chemických analýzách, mikrobiologickém vyšetření i balení vzorků masa. Hypotézou je odhalení míry odlišnosti vepřového masa pocházejícího z domácích podmínek drobnochovatelů a získaného prostřednictvím technologie domácí porážky od kvality vepřového masa pocházejícího z konvenčních chovů a poraženého na běžných jatkách.	E	MVDr. Ladislav Kašpar, Ph.D.
2360	Výskyt <i>Listeria monocytogenes</i> v ready-to-eat potravinách Ready-to-eat (RTE) potraviny, jsou definovány jako potraviny určené k přímé spotřebě, bez nutnosti tepelného ošetření. Tato skupina potravin zahrnuje různorodou škálu potravin, které mohou být syrové, vařené, chlazené, ale i mražené. Vzhledem k chybějící tepelné	E	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Témata diplomových prací pro studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN pro akademický rok 2021/22			
Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	úpravě před konzumací, představují tyto potraviny potencionální zdravotní riziko pro konzumenty. Riziko spočívá v možné kontaminaci RTE potravin patogenními mikroorganismy během jejich výroby, manipulace a skladování. V RTE potravinách se mohou vyskytovat významné patogeny, jedním z nich je <i>Listeria monocytogenes</i> , Cílem práce bude detekce, případně stanovení počtu <i>L. monocytogenes</i> v RTE potravinách.		
2360	Vliv porušení chladicího řetězce na vybrané mikrobiologické parametry mletého masa V rámci této práce bude hodnocen vliv teploty a doby expozice zvýšené teplotě na vybrané mikrobiologické parametry (CPM, počet psychrotrofních MO, počet <i>E. coli</i>) u mletého masa různého druhu (libové, čistě hovězí, s vepřovým masem, ostatní), a to i s ohledem na způsob balení výrobku (prosté balení, balení v ochranné atmosféře). Vzorky budou připraveny v technologické dílně ústavu. U hotových výrobků bude simulováno přerušení chladicího řetězce v průběhu jejich transportu. Vzorky budou vystaveny teplotám v rozmezí 2 až 25 °C po dobu 0,5 až 4 hodiny. Výsledkem bude stanovení akceptovatelné doby přerušení chladicího řetězce, která nebude mít významný vliv na výsledek následného mikrobiologického vyšetření.	E	MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.
2360	Hodnocení mikrobiologického obrazu tepelně neopracovaných masných výrobků Práce bude zaměřena na hodnocení výskytu vybraných patogenních mikroorganismů (<i>salmonely</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i>) a kontaminující mikroflóry v tepelně neopracovaných masných výrobcích běžně dostupných v tržní síti. V praktické části se bude student/ka aktivně účastnit získání vzorků z tržní sítě, jejich zpracování v laboratoři, kultivaci, confirmaci a vyhodnocení získaných výsledků. Získaná data budou porovnána s údaji publikovanými v recenzovaných časopisech. Předpokládá se dobrá znalost angličtiny a práce s odbornými databázemi.	E	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.
2360	Zdravotní nezávadnost masných výrobků určených k přímé spotřebě Zadaná práce zhodnotí výskyt vybraných patogenních mikroorganismů (<i>Clostridium perfringens</i> , <i>E. coli</i> O157:H7 a <i>Listeria</i> spp.) a dále mikroorganismů podílejících se na kažení u masných výrobků, které jsou dle Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 zařazeny do kategorie potravin určených k přímé spotřebě. Bude se jednat o výrobky masné, případně rybí. V teoretické části student/ka charakterizuje uvedená agens, včetně jejich kultivačního stanovení, výskytu u podobných potravin a možností confirmace. V praktické části se bude student/ka aktivně účastnit získání vzorků z tržní sítě, jejich zpracování v laboratoři, kultivaci, confirmaci a vyhodnocení výsledků. Získaná data student zpracuje, srovná a oddiskutuje s údaji publikovanými v recenzovaných periodických.	E	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.
2360	Stanovení výskytu <i>Helicobacter pylori</i> ve vybraných typech potravin Potraviny mohou být významným zdrojem patogenní bakterie <i>Helicobacter pylori</i> . Odhaduje se, že více než 50 % světové populace je v současnosti infikováno bakterií <i>H. pylori</i> . Způsoby přenosu <i>H. pylori</i> nejsou dosud přesně známy, ale ukazuje se, že potraviny mohou hrát významnou roli v šíření tohoto patogenu v lidské populaci. Cílem práce bude stanovení <i>H. pylori</i> v různých vybraných druzích potravin především s využitím metod molekulární biologie.	E	MVDr. Zora Šťástková, Ph.D.
2360	Možnosti konzumace tvarohů u osob s laktózovou intolerancí Cílem práce bude stanovení a posouzení obsahu laktózy u zástupců tvarohů z tržní sítě. Na základě výsledků bude možno charakterizovat výrobky vhodné pro osoby s laktózovou intolerancí.	E	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
2410	Porovnání výskytu nálezů na kůži u různých druhů a kategorií zvířat porážených na jatkách Kůže a její stav významně ovlivňuje zdravotní stav zvířat. Mezi jednotlivými druhy a kategoriemi potravinových zvířat existují rozdíly ve zdravotní úrovni kůže a tím také rozdíly ve zdraví ovlivňovaném poruchami kůže. Cílem práce bude porovnat úroveň zdraví kůže u různých druhů potravinových zvířat. Budou sledovány poškození kůže v důsledku akutních procesů, chronických procesů, parazitárních invazí, tumorózních nálezů a ostatních. Porovnávány budou nálezy na kůži u následujících kategorií potravinových zvířat:	H	MVDr. Lenka Válková

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	dojnice, jalovice, býci, telata, prasnice, prasata ve výkrmu, selata, ovce, jehňata, kozy, kůzlata, králíci, nosnice, brojleři, krůty, husy, kachny chované v chovech v ČR a porážené na jatkách v ČR. Hodnoceny budou údaje získané z desetiletého období sledování nálezů na jatkách. Z dosažených výsledků bude dovozena zdravotní úroveň kůže potravinových zvířat v ČR. Výsledky budou porovnávány statisticky s využitím Chí kvadrát testu.		
2410	<p>Výskyt cysticerkózy u zvířat porážených na jatkách</p> <p>Cysticerkóza je parazitární onemocnění potravinových zvířat způsobené vývojovými stádii (cysticerky) tasemnic, parazitujících v dospělém stádiu u různých druhů zvířat a člověka. Cysticerkóza připadá v úvahu u skotu (boubel <i>Cysticercus bovis</i> u skotu – dospělec <i>Taenia saginata</i> u člověka), dále u prasat (boubel <i>Cysticercus cellulosae</i> u prasat – dospělec <i>Taenia solium</i> u člověka), dále u ovcí (boubel <i>Cysticercus ovis</i> u ovcí – dospělec <i>Taenia ovis</i> u psů). S ohledem na možná onemocnění člověka je úroveň výskytu cysticerkózy u porážených zvířat velmi významná. Bude sledována úroveň výskytu cysticerkózy u skotu, prasat a ovcí a vyhodnocováno riziko nakažení pro člověka. Bude porovnáván výskyt cysticerkózy mezi jednotlivými druhy zvířat s cílem zjistit, u kterých kategorií (dojnice, jalovice, býci ve výkrmu, telata, prasnice, prasata ve výkrmu, selata, ovce, jehňata) se cysticerkóza vyskytuje nejčastěji. Podle možností bude sledován výskyt boubele tasemnic v srdečním svalu, ve žvýkacích svalech, ve svalovině končetin a invaze celého těla. Hodnoceny budou údaje získané z desetiletého období sledování nálezů na jatkách. Z dosažených výsledků bude dovozeno riziko výskytu cysticerků u potravinových zvířat v ČR. Výsledky budou porovnávány statisticky s využitím Chí kvadrát testu.</p>	H	MVDr. Lenka Válková
2420	<p>Porovnání analytických metod stanovení antioxidační kapacity medu</p> <p>Antioxidační kapacita je jeden z novějších parametrů určených k hodnocení schopnosti potravin, nápojů či výživových doplňků vychytávat volné radikály a zamezovat tak jejich škodlivým účinkům. V oblasti stanovení antioxidační kapacity bylo v posledních desetiletích popsáno mnoho metod, kterými lze antioxidační kapacitu vyjádřit, některé však nebyly srovnávány, nebo jejich použití není pro určitou komoditu vhodné. Cílem práce bude porovnat metody stanovení antioxidační kapacity v medech a současně změřit změnu antioxidační kapacity vybraných medů během skladování. Medy jsou složitá matrice, metody stanovení antioxidační kapacity mají specifika zejména s ohledem na preanalytickou přípravu vzorku, pro přesné stanovení je nutné specifikovat optimální metodu. Skladováním se mění antioxidační kapacita, je možné posoudit různé podmínky pro skladování a jejich vliv na antioxidační kapacitu v medech. V první fázi bude nutné ověřit použitelnost metod (ABTS, DPPH, ORAC, FRAP) pro stanovení antioxidační kapacity v medech, v další fázi pak lze stanovit změnu antioxidační kapacity v medech během skladování v různých podmínkách.</p>	E	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.
2420	<p>Vyhodnocení faktorů ovlivňujících koncentraci kyseliny citronové v mléce</p> <p>Citráty představují významnou součást mléka a společně s vápníkem jsou důležité z hlediska zpracování a kvality mléka. Kyselina citronová v mléce se nachází převážně ve formě rozpustného citrátu a dále vázaná na kasein. Faktory, které ovlivňují koncentraci kyseliny citronové v mléce, nejsou dobře známy a jsou uváděny i kontroverzní výsledky např. ve vztahu k energetickému metabolismu dojníc. Koncentrace kyseliny citronové v mléce bude sledována na základě výsledků kontroly užitkovosti, kde je tato kyselina pravidelně měřena, ve vybraném chovu dojníc. Bude provedeno vyhodnocení vlivu fáze laktace, ročního období, energetického metabolismu na její koncentraci a dále budou vyhodnoceny vztahy mezi touto kyselinou a dalšími složkami mléka.</p>	H	doc. MVDr. Alena Pechová, CSc.
2420	<p>Vliv krmné dávky na hmotnostní přírůstky králíků ve vztahu ke složení podávané krmné směsi</p> <p>Předmětem řešení práce bude sledování a hodnocení vybraných růstových schopností, tzn. živá hmotnost a hmotnostní přírůstky, králíků ve vybraném chovu. Živá hmotnost jedinců zjištěná individuálním vážením bude zaznamenána v pravidelných intervalech, a to od odstavu do porážkové hmotnosti. Hodnocení se bude věnovat také komponentnímu a živinovému složení krmných dávek, tj. v závislosti na použité krmné směsi pro výkrm králíků. Nutriční složení krmných dávek bude zaměřeno na stanovení obsahu základních</p>	H	Mgr. Kateřina Sedláková, Ph.D.

Témata diplomových prací pro studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN** pro akademický rok 2021/22

Ústav	Téma a anotace diplomové práce	*	Vedoucí diplomové práce
	živin a vybraných minerálních látek a porovnáno s nutričními požadavky na výživu králíků. Rozdíly v obsahu živin a v přírůstcích hmotnosti mezi sledovanými skupinami budou statisticky srovnány pomocí analýzy rozptylu (ANOVA). Bude zjištěn vliv krmných dávek na bázi vybraných kompletních krmných směsí na hmotnostní přírůstky v chovu výkrmových králíků. Lze předpokládat vliv použité krmné dávky s ohledem k druhu podávané kompletní krmné směsi na hmotnostní přírůstky ve výkrmu králíků.		
2420	<p>Srovnání nutriční hodnoty tuku svaloviny brojlerových kuřat a kachen</p> <p>Předmětem řešení diplomové práce bude posouzení nutriční hodnoty tuku svaloviny jednoho zástupce hrabavé drůbeže (brojlerové kuře) a jednoho zástupce vodní drůbeže (brojlerová kachna). Cílem práce bude získat vzorky prsní a stehenní svaloviny dle pohlaví brojlerových kuřat Ross 308 a brojlerových kachen Cherry Valley, které budou podrobeny chemické analýze, která umožní posouzení nutriční hodnoty tuku prostřednictvím jeho kvality, tzn. posouzením zastoupení jednotlivých skupin mastných kyselin dle typu svaloviny, dle pohlaví a dle zvoleného zástupce drůbeže. Posouzena bude kvalita tuku u brojlerových kuřat a brojlerových kachen, a to prostřednictvím zastoupení jednotlivých skupin mastných kyselin (nasycené mastné kyseliny, omega 3 a omega 6 mastné kyseliny). Při posuzování nutriční hodnoty tuku bude pozornost zaměřena nejen na posouzení vlivu zástupce výkrmové drůbeže, ale i vlivu o jaký typ svaloviny se jedná a vliv pohlaví. Vzorky svaloviny budou získány z chovu při použití standardních komerčních krmných směsí doporučených pro uvedené hybridní kombinace drůbeže. Sledování bude realizováno na reprezentativním souboru cílových zvířat pro možné statistické vyhodnocení dosažených výsledků. Hypotéza: na základě dosažených výsledků se předpokládají významné změny v kvalitě tuku mezi sledovaným typem svaloviny i mezi pohlavím u zástupce hrabavé drůbeže i vodní drůbeže. Především se však očekávají změny v kvalitě tuku u sledovaného typu svaloviny i pohlaví mezi hrabavou a vodní drůbeží.</p>	H	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
2420	<p>Dietetické hledisko využití masa kormorána velkého (<i>Phalacrocorax carbo</i>)</p> <p>V této diplomové práci bude vyhodnoceno nutriční složení svaloviny kormorána s důrazem na statisticky porovnatelné rozdíly mezi svalovinou prsní a stehenní (tuk, mastné kyseliny). Kormorán je v některých zemích běžně konzumován, i když není známo složení jeho masa. Úkolem této práce je tuto problematiku osvětlit a získané výsledky porovnat s nutričními hodnotami masa jiných běžně využívaných divoce žijících ptáků (např. kachna divoká, bažant).</p>	H	Ing. Lucie Všeticková, Ph.D.
2420	<p>Intenzita růstu selat v předvýkrmu ve vztahu k jejich hmotnosti při odstavu</p> <p>Nízká živá hmotnost odstavovaných selat, často v důsledku vysoké četnosti selat ve vrhu u současného genofondu hybridních prasnic, může být významným faktorem (limitem) v komerční produkci vepřového masa. Tento fakt však stále není některými producenty patřičně zohledňován s tím, že následné opomíjení potřebných opatření v managementu chovu této kategorie prasat může zásadně ovlivňovat i celkovou ekonomiku produkce. Cílem diplomové práce bude zhodnotit vliv živé hmotnosti selat finálních hybridů při odstavu na jejich intenzitu růstu za celé období předvýkrmu. V běžném komerčním chovu prasat bude u shodného hybridního genofondu sledována hypotéza, zda při stejném věku odstavovaných selat ovlivňuje vlastní výše jejich živé hmotnosti i následnou intenzitu růstu v období předvýkrmu. V daném chovu bude zjišťována hmotnost odstavovaných selat v jednotlivých vrzích a poté bude u těchto selat zjištěna jejich živá hmotnost na konci předvýkrmu. Zjištěná data budou pomocí korelační analýzy vyhodnocena ke zjištění výše závislosti mezi fenotypovou proměnlivostí hodnot odstavové hmotnosti a hodnot průměrného denního přírůstku selat.</p>	H	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.

* typ diplomové práce: E...experimentální, H... hodnotící

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