

Seznam absolventů a témat diplomových prací řešených na ústavu

Rok obhajoby	1954
Bělohlová D.	Průzkum sterilace rajského protlaku
Dolejší A.	Projekt oddělení výroby kompotů
Ištvánová O.	Sterilace ovocných šťáv oligodynamicky
Kozová T.	Hodnocení konzervářského pektinu a návrh na jeho správné použití v provozu
Rychta M.	Rámcový projekt linky na výrobu ovocné šťávy (jablečného moštu)
Sotonová A.	Studie předvářecího procesu
Bílý J.	Chemické vlastnosti láku v období 1-40 dnů
Christ A.	Zjišťování chemických vlastností běžných tržních solí a požadavky masného průmyslu na sůl
Kukačka B.	Desinfekce řeznických nožů
Rusz J.	Konzervace krve pro krmné účely
Davídek J.	Rychlé stanovení dusitanů a dusičnanů za přítomnosti organických látek
Rok obhajoby	1956
Bažantová M.	Mikrobiologické poměry v předsterilační fázi výroby konzerv hotových jídel
Fojtová V.	Rozbor výrobního postupu a průběhu výroby v podniku z hlediska technologického a ekonomického
Chytrá M.	Mikrobiologické poměry při sterilaci hotových jídel
Jupa H.	Protienzymní účinnost předváření v roztocích chloridu sodného
Brendl J.	Použití fosfátů v masném průmyslu
Kejzlarová E.	Vliv předehřátí zboží před uzením na jakost a trvanlivost
Kureš V.	Zachování thiaminu v játrech při tepelné úpravě
Němec J.	Vliv koncentrace soli na údržnost marinád
Preclíková J.	Vliv solení na technologické vlastnosti masa
Šíma V.	Určete stupeň vyčerpání melasy z rozborů a z přímých zkoušek
Rok obhajoby	1957
Bílková J.	Zjistěte zda a nakolik napomáhá thiamin stabilitě vitamínu C v konzervářském materiálu resp. v konzervách
Gráf J.	Ekonomická analýsa činnosti a výsledků hospodaření konzervářského závodu
Jirkovská M.	Přehled stávajícího dosavadního stavu užití skleněných konzervních obalů (obalové linky), jeho zhodnocení a návrhy na příslušná technicko-organizační opatření
Kordáč F.	Ztekucování zmrazených rybízových protlaků
Matějková D.	Proveďte a zhodnoťte daná opatření proti korozi vnějšího povrchu cínovaných konzervních krabic
Káš F.	Difusní koeficient sacharosu a případně jiné fyzikální, chemické a biologické vlastnosti daných ovocných tkání se zřetelem na možnost exaktnějšího vystižení procesů proslazování ovoce
Navrátilová H.	Desulfatace zasiřených ovocných polotovarů
Petřík P.	Studujte výše přetlaků, kterých může dosáhnout za běžných a účelných podmínek sterilace obsahu zeleninových a masozeleninových konzerv, zhodnoťte kriticky dosavadní názory a navrhněte závody a zařízení účelných pracovních postupů
Úblová H.	Projekt účelné strojní linky na výrobu sterilovaného hrášku

- Apfelthaler R. Vliv rychlosoli s obsahem NO₃ na stálost zbarvení a obsah NO₂ v konzervovaných šunkách
- Bedrník O. Vliv cukru při nakládání masa
- Barták R. Sledujte vliv složení tvrdící kapaliny a technologického postupu na jakost umělých střev
- Dočekal J. Pokuste se zjistit, zda redukce NO₃ je otázkou pouze mikrobiální
- Dalíhod L. Průkaz kažení masa a uzenin pomocí UV světla
- Jalovecký J. Sledování difusních pochodů při solení a nakládání masa
- Maruna J. Zjišťování trichin v mase trávící metodou
- Profesová O. Vliv různých kovů na kažení sádla
- Svobodová B. Porovnejte používané metody na stanovení kyseliny mléčné v mase
- Šíma F. Vliv pH na redukci NO₃ a vazbu NO s myoglobinem při nakládání masa
- Šimůnek Z. Vliv některých technologických úkonů na možnosti a složení vývaru u nepředvařených šunek
- Cuchý Z. Prostudujte výrobu kondensátu v n.p. Cutisin s ohledem na možnost regulace

Rok obhajoby

1958

- Borová J. Proved'te šetření o difusi kyslíku do konzervářského materiálu
- Bubníková V. Stanovte výrobní kapacitu a stupně využití výrobní kapacity daných článků konzervářského podniku
- Doležalová A. Studie o rozdělení některých složek sušiny mezi pevnou a tekutou fází při koncentraci ovocných šťáv vymrazováním
- Herychová J. Vypracujte návrh linky na dětskou výživu
- Hostašová B. Prověřte účelnost vaření džemů ve vakuu
- Markesová E. Vyšetřete mikrobiologické poměry při sterilaci leča
- Němec E. Tlaky při pasteraci Ovocenky
- Šimák V. Vyšetřete vliv anthokyanů na korozi bílého plechu
- Štekllová L. Zjistěte technologické podklady pro výpočet odparky rajského protlaku
- Bubeník J. Vliv zmrazování na aktivitu proteolytických enzymů v mase
- Černík J. Proved'te kritické zhodnocení metod pro zjištění stupně zkaženosti masa z hlediska jejich spolehlivosti a praktické použitelnosti
- Čumpelík J. Změny tuku při skladování zmrazeného masa
- Chrásková J. Průběh rozpustnosti fibrinu v roztocích siričku: bez zmrazení a po zmrazení
- Jandová B. Úprava vody používané v uzenářské výrobě pomocí fosfátů
- Krulišová M. Konzervace krve antibiotiky
- Mikešová A. Sledujte vybarvování masných výrobků během technologického postupu vzhledem k působení dusitanů danými metodami a porovnejte dané dvě metody pro stanovení dusitanů
- Novosadová D. Vliv akronisace na úschovu jatečných kachen škubaných pomocí voskové hmoty
- Sedláková A. Vliv původu tukové tkáně na její údržnost a) u vepřové tukové tkáně, b) u hovězí tukové tkáně
- Stoček J. Vliv postmortálních teplot při výrobě nepředvařovaných šunek na obsah mikrobů
- Štrobl J. Vliv různého okyselení na mikrobiální vlastnosti a trvanlivost majonéz
- Švec L. Vliv úpravy vaječné hmoty před sušením na jakost sušených vajec
- Vlasák V. Prostudujte jak stejnoměrně je rozdělena sůl a voda v trvanlivých salámech při

různých podmínkách

Rok obhajoby

1959

- Dohnal L. Pufrovací schopnost ovocných a zeleninových šťáv
- Eichler V. Ekonomika balení v potravinářském průmyslu
- Helešicová H. Na základě stanovení zralosti hrášku objektivní metodou a zjištění kvality odpovídající konzervované suroviny vypracujte směrnice pro organizaci sklizně tak, aby byla zajištěna optimální kvalita výrobku
- Králičková E. Průzkum sortovní vhodnosti a technologické úpravy brambor jako mrazírenského výrobku zvláště pro zmrazená a hotová jídla
- Hrudková A. Dialýza thiuroniového polyelektrolytu
- Pokorný P. Určete korosivní účinek fazolí různé provenience na obaly z pocínovaného plechu a charakterizujte blíže příslušný korosivní faktor
- Stritzko J. Opatření k ochraně ovocných pomazánek před povrchovým plesnivěním
- Černá R. Posuďte vhodnost nových nátěrových hmot ke konzervářským účelům
- Baláž J. Optimální podmínky při uzení sledů
- Kučera O. Účinnost redukujících látek zejména kyseliny askorbové na stálost zbarvení masných výrobků
- Apalovič R. Vliv dusitanu na korozitu vnitra konzervovaných krabic
- Hornychová L. Ekonomicko-technologické zhodnocení zavedení výroby a prodeje baleného porcovaného masa
- Naděje B. Přezkoušejte a zhodnoťte daný způsob kontroly hustoty kouře v udírnách, popřípadě navrhněte lepší řešení
- Nováčková L. Zhodnoťte dané způsoby zmrazování některých hotových jídel a pokuste se o návrh jejich řešení
- Perlín E. Zhodnocení metod na stanovení chlortetracyklinu v mase a masových výrobcích z hlediska možnosti použití v praxi
- Vodák P. Formulujte hlavní technicko-ekonomické problémy v rozvoji drůbežnictví a pokuste se o návrh jejich řešení

Rok obhajoby

1960

- Beran Z. Možnosti získávání ovocných šťáv difuzí
- Vagunda J. Možnosti konzervářského využití cukrové kukuřice v ČSR
- Červinková H. Vhodnost plastických obalových materiálů pro plnění tekutými konzervářskými výrobky
- Dvořáková M. Průzkum faktorů ovlivňujících stabilitu zákalu v nečiřené jablečné šťávě
- Kvak Sun Chva Návrh kompotové linky pro velký konzervářský závod
- Mílová D. Návrh technologického postupu na výrobu zmrazených ovocných protlaků jako polotovarů pro výrobu ovocných pěn a dření s ohledem na uchování nutričních
- Mirovská M. Návrh schématu pro stanovení optimální doby sklizně hrášku na základě studia fyzikálních a chemických ukazatelů zralosti
- Mlynářová Z. Difusní pochody při praní hotových klihovkových střev
- Netuková B. Návrh optimálního způsobu mytí lahví v nápojové lince s ohledem na požadavek plnění do sterilních lahví
- Nováková E. Návrh vhodných technologických opatření, která by omezila sedimentaci při skladování ovocných polotovarů
- Samohrdová L. Úloha tuku při výrobě umělých střev Cutisin a možnosti jeho odstranění

Vítová I.	Návrh rekonstrukce dané nápojové linky s ohledem na zachování maximální biologické hodnoty výrobku
Bušek M.	Ekonomicko-technologická zhodnocení dosavadních typů udíren
Fridrich Z.	Srovnání ekonomické efektivity některých nově budovaných závodů
Gilka J.	Vliv dusitanů na vybarvení tepelně ošetřených uzenářských výrobků
Husák V.	Vliv různých činitelů na množství vývaru u exportních šunek
Kodym M.	Srovnání rychlosti vybarvení a stálosti zbarvení výrobků z masa čerstvého a z masa dlouhodobě nakládaného
Parák V.	Zužitkování požitých láků
Svoboda J.	Zkrácení sterilační doby masových konzerv
Svoboda L.	Vztah mezi oxidoredukčním potenciálem a kvalitou nakládacích láků
Šťálik J.	Technické podklady pro projekci masné výroby jako součást masokombinátu o kapacitě 40/40 t denně
Štefák P.	Použití tekutého kouře v masném průmyslu
Zich F.	Nakládání masa při vyšších teplotách
Zloch Z.	Hydrolytický způsob tavení živočišných tuků
Vágnerová A.	Ekonomicko-technologické zhodnocení bourárenské linky v masném průmyslu

Rok obhajoby

1961

Arvayová H.	Příprava a studium vlastností acetoglyceridů vhodných pro obalové účely
Caisová D.	Isolace a dělení fenolů a jejich derivátů v produktech suché destilace dřeva
Carbochová J.	Vhodná metoda pro stanovení extraktivních a účinných složek cibule
Čížková J.	Zjištění optimálních podmínek tepelné úpravy hovězího masa před vlastní
Folvarčný B.	Objasnění perspektivního vývoje masného průmyslu v Jihomoravském kraji do r. 1980 hlavně z hlediska rozmístění výrobních kapacit
Fulková M.	Technologicko-ekonomické srovnání různých způsobů chlazení špenátu
Hanusová J.	Studie odstraňování plynů z ovocných a zeleninových šťáv ultrazvukem
Havlíček J.	Možnost sterilace obalových folií z plastických hmot
Horáková E.	Homogenizace ovocných a zeleninových šťáv ultrazvukem
Hrstková L.	Isolace a dělení karbonylových sloučenin v produktech suché destilace
Ingr I.	Ekonomicko-technologický rozbor dosavadních typů linek na zpracování baleného porcovaného masa
Jeřábková H.	Vliv technologických postupů při výrobě masných výrobků na životnost sporotvorných zárodků
Kaufmannová M.	Imersní zmrazování masa v jedlých obalech
Krumlová M.	Obsah tryptofanu a hydroxyprolinu v mase ve vztahu k jeho nutriční hodnotě
Kuchařová J.	Předpoklady pro chemické loupání zeleniny zvláště okurek
Libenský J.	Použití polyfosfátů při výrobě exportních šunek
Javorská H.	Adiabatické chlazení ovocných protlaků a pomazánek
Perglová Z.	Technicko-ekonomická studie sklizně a svozu některých druhů zeleniny pro mrazírenské zpracování
Prachařová M.	Antioxidační účinek fenolické frakce dřevného octa
Přerostová M.	Předpoklady pro konzervaci syrových ovocných protlaků cukrem
Punčochářová E.	Isolace a identifikace aerobních sporotvorných zárodků z čerstvého masa

- Rybář K. Studie podmínek pro sklizně kukuřice ke konzervářským účelům s ohledem na možnost komplexního využití rostlin
- Říhová E. Vhodná metoda pro stanovení kyseliny sorbové
- Sigmundová V. Studie o těkání aromatických látek při zahušťování a sušení v konzervářství
- Stejskalová J. Stanovení ukazatelů pro posuzování jakosti zmrazených hotových jídel
- Svobodová B. Vhodná metoda pro stanovení extraktivních a účinných látek pepře
- Ščibrán F. Technologické podklady pro výrobu zeleninových polotovarů
- Vranovská J. Studie faktorů ovlivňujících koloidně chemické vlastnosti dřeňových šťáv
- Žáčková A. Vhodná metoda pro stanovení dusičnanů a dusitanů v mase a masných výrobcích

Rok obhajoby

1962

- Bittmanová R. Aminokyseliny cibule
- Čermák V. Technicko-ekonomický návrh výroby čerstvých loupaných brambor a zmrazených výrobků z brambor
- Dobeš M. Studie k získávání ovocných šťáv odstředováním
- Foldiová B. Vhodná metoda pro stanovení tryptofanu v mase
- Herodek O. Příprava acetylovaných tuků s optimálními vlastnostmi pro obalové účely
- Kliment J. Návrh podkladů pro projekt kombinovaného nápojářského závodu
- Kodl J. Změny karbonylových sloučenin při tepelném opracování masa
- Matašovská G. Studie některých koloidně-chemických předpokladů pro balení potravin povlékáním
- Mazlová J. Zjištění vhodné metody na stanovení vlhkosti v potravinách, sušených mrazovou sublimací
- Omelka A. Kvalitativní určování některých druhů jedovatých a nejedovatých sušených mletých hub
- Salák M. Ekonomický rozbor výroby a skladování koncentrovaných jablečných šťáv nezahuštěných
- Stříteský J. Studie k působení polyfenolů v mase
- Filípek I. Chemické změny lipidů některých mořských ryb během jejich technologického zpracování
- Harag J. Ekonomicko-technologické zhodnocení míchárenské linky v masokombinátě Březhrad
- Hlaváček J. Obsah hydroxyprolinu a tryptofanu v masných výrobcích ve vztahu k jejich nutriční hodnotě
- Hroch J. Studie vlivu koncentrace SO₂ v ovocných surovinách a jeho vypuzení
- Jedlička J. Solení šunek při vyšších teplotách

Rok obhajoby

1963

- Bezděk V. Vliv postmortálních změn v mase na kvalitu masových konzerv
- Flohsová O. Návrh výroby acetoglyceridů vhodných pro obalové účely
- Gallová E. Činitelé ovlivňující rehydrataci sublimačně sušeného masa
- Sedláčková J. Rehydratace základních součástí sublimačně sušené svalové tkáně
- Hoppej L. Možnost průmyslového zpracování některých druhů zvěřiny
- Opltová L. Vliv dostupnosti kyslíku na destrukci oxylabilních složek konzervářského
- Papežová H. Některé problémy použití vhodných povlaků jako obalů kusovitých potravin
- Srncová V. Vliv výšky a délky zářevu na některé látkové složky konzervářské suroviny

Vendlová J. Studium mikroflory některých konzervářských surovin se zaměřením na fungální kontaminaci

Doležalová V. Vliv obsahu bílkovin ve stravě na sérové bílkoviny kojenců

Rok obhajoby

1964

Cedrychová M. Studie o těkání aromatických látek z konzervářského materiálu

Galašová L. Sledování stupně oxidace tuhých tuků

Hozmanová E. Vliv některých složek hotových jídel na přežívání mikrobů při sterilaci

Karasová V. Tvarování masných výrobků s použitím rekonstituovaného masa

Kocianová M. Vliv složení hydratační kapaliny na vaznost sublimačně sušeného masa

Kolmanová T. Příspěvek k použití polyamidu při stanovení kyseliny askorbové

Lopourová L. Obaly pro potravinářské výrobky na basi rekonstituovatelných kolagenů

Markytán J. Vliv dostupnosti kyslíku na růst plísní v konzervářském materiálu

Miler V. Stanovení volných a vázaných zplodin korose konzervovaných plechovek

Putterlíková E. Studie faktorů podmiňujících tloušťku naneseného povlaku při balení povlákáním

Seifert J. Vztah mezi termoresistencí, aktivitou a isoelektrickým bodem zeleniny

Vybíralová H. Difuze různých solí do masa

Culka V. Technicko-ekonomický rozbor výroby dětské výživy u konzervovaných protlaků nebo skladovaného ovoce

Rok obhajoby

1965

Bartošová J. Ochrana oxylabilních složek potravin obalem s ohledem na způsob sdílení kyslíku

Exnerová J. Zmrazování masa v tekutém dusíku

Gajdorus M. Studie o dopravě v konzervářském závodě

Hadová H. Studie změn obsahu AK vedle anthokyaninů v sublimačně sušených jahodách

Kalač P. Příprava methylglyoxalu a jeho použití při výrobě umělých klišovkových střev

Jordáková Z. Vztah mezi některými analytickými hodnotami a organoleptickými vlastnostmi škvařeného vepřového sádla

Kelarová A. Studie vztahu mezi kyslíkovou depolarizací cínu a retenci kyseliny L-askorbové

Koreň J. Reakce některých podílů oxidovaných lipidů s bílkovinami

Krátký P. Studium povahy nerekonstituovatelných podílů rozpustných kolagenů

Kümmel L. Vliv gama-záření na rehydratační schopnost sublimačně sušeného masa

Minaříková S. Studium vlivu oxidace na fyzikálně-chemické vlastnosti sublimačně sušených

Pavelka J. Vznik a těkání karbonylových sloučenin při termickém zpracování některých druhů zelenin

Pišová V. Studie enzymatické pektolysy při zvýšené teplotě

Severová J. Sledování propustnosti obalů pro kyslík za různých podmínek

Snopová L. Aktivita proteáz v mase

Šikuda F. Aplikace magnetronového prohříváče (VÚVET) na tepelné zpracování masných výrobků

Uhlířová L. Studium antimikrobních účinků diethylesteru kyseliny uhličité

Vorlová B. Stanovení stopového množství selenu v biologickém materiálu

Žilková J. Vzájemné ovlivňování konečné vlhkosti sublimačně sušených složek hotových jídel balených společně v jednom obalu

Rok obhajoby

1966

Beniač F.	Strukturální stabilita anomálního kolagenu
Beniačová K.	Studie vzájemného ovlivnění kyseliny askorbové mědi a rutinu při některých konzervářsky důležitých oxidacích
Prokopcová B.	Hydratační schopnost masa ve vztahu k obsahu rozpustných bílkovin
Diallo Abdulaye Elie	Návrh projektu závodu na výrobu citrusových nápojů
Hrubantová J.	Stanovení chromu v náplni konzervových plechovek vyrobených z pasivovaného plechu
Ježková E.	Změny obsahu aminů v průběhu termického zpracování zeleniny
Kubísková M.	Studie vzájemného ovlivnění stability SO ₂ a ASK v prostředí ovocné šťávy
Nejedlá B.	Příspěvek k reologii tekutého ovoce a tekuté zeleniny
Půlpán J.	Jakost sádla vyrobeného na mokré cestě
Sládek M.	Studie tepelného opracování brambor pro výrobu polotovarů
Sojka M.	Polarografie masových extraktů
Zelinková M.	Reakce karbonylových sloučenin mastných kyselin s bílkovinami
Rok obhajoby	1967
Brokeš P.	Studium separace atypického kolagenu
Cimrhaklová K.	Vliv enzymatického štěpení elastinu na tuhost masa
Fausová M.	Izolace a posouzení anthokyanových barviv z některých konzervářských surovin
Janýšková J.	Oxidace kapalných lipidů za různých podmínek sdílení kyslíku
Jeremenková V.	Studium termoresistence bacilů izolovaných z masných konzerv
Krejza J.	Studium vlastností "rekonstituovaného" masa
Sedlář J.	Studie oxidace kyseliny askorbové v cukerných roztocích při aktivním sdílení
Vítková B.	Kinetika oxidace roztoků kyseliny askorbové v závislosti na teplotě
Zálabský O.	Technicko-ekonomické zhodnocení odstředivé sušárny krve
Rok obhajoby	1968
Bacílek J.	Stanovení volných a vázaných zplodin korose konzervovaných plechovek u vybraných druhů náplní
Bauer T.	Studie některých aromatických složek při technickém zpracování jablek
Janota J.	Stanovení difusního koeficientu a rozpustnosti kyslíku coulometrickou metodou u některých druhů tuhých tuků
Jungwirthová J.	Technologické podklady k výrobě dřeňových šťáv z jablek a černého rybízu, zvláště se zřetelem k barevným změnám výrobku
Pužman P.	Zjišťování mikrobiálního stavu masa resazurinovou zkouškou
Smolíková H.	Aromatické látky u vybraných druhů vnitřností
Velíšek J.	Reakce některých produktů oxidovaných tuků s bílkovinami
Zemanová L.	Sledování atypických postmortálních změn ve vepřovém mase
Rok obhajoby	1969
Červinková M.	Studie údržnosti různých typů kečupů
Nejedlová Věra	Aminové látky v drobch
Plívová Libuše	Sledování stupně vybarvení modelových vzorků masa
Schystalová K.	Stanovení difusního koeficientu a rozpustnosti kyslíku v některých tuhých potravinách, zvláště se zřetelem k různě oxidovaným tukům
Štamfest Petr	Vliv chemické úpravy suroviny na její výsledné vlastnosti při konstantních

fyzikálních podmínkách zpracování expansním sušením

- Voves J. Difuze pochody v mase
Šedová Helena Možnost aplikace dietyleru kyseliny pyrouhličité pro nealkoholické nápoje v obalech z plastických hmot
Skoková Marie Studie degradace kyseliny L-askorbové za přítomnosti anthokyanů při vyšších teplotách

Rok obhajoby

1970

- Drábková Jana Sledování některých technologicky významných vlastností masa s ohledem na moderní způsoby balení
Maděrová Alena Studie spontánní redukce dusičnanu ve špenátu
Merxbauerová H. Stabilita některých nealkoholických nápojů se zřetelem k případným antimikrobně účinným složkám
Nezbedová Marie Změny kyseliny askorbové v masných výrobcích
Smetana Jiří Provozně technologické podklady typové výroby moštů, sirupů a ovocných vín
Vácha Prokop Polymerační a depolymerační interakce kolagenu
Jindřichová A. Projektová studie na výrobu ovocných šťáv a koncentrátů
Růžička Ivan Stabilita kyseliny askorbové v masných výrobcích

Rok obhajoby

1971

- Cacarda M. Difuze kyslíku do sádla různé struktury
Havel J. Aplikace askorbátu sodného u exportních šunek
Hlubůček I. Studie možnosti účelného zpracování přebytků ovoce
Lojka E. Změny obsahu kyseliny askorbové v mase a masných výrobcích
Němcová I. Studie oxylability vybraných druhů nealkoholických nápojů
Otevřel Bohumil Oxidace kolagenu
Procingerová A. Sledování některých těkavých složek při skladování baleného masa
Wiewiorková D. Oxidační změny citrusových šťáv

Rok obhajoby

1972

- Altera J. Studie změn masných výrobků a pokrmů z masa vlivem zmrazování
Bláha J. Sledování difuze kyslíku v některých tuhých potravinách
Bradíková E. Stanovení rozpustnosti kyslíku v některých potravinách
Čapek J. Projektová studie linky na výrobu nealkoholických nápojů, konzervovaných DKP, o výkonu 12 000 lahv./h
Demlová J. Některé problémy ohřevu zmrazených pokrmů
Holoubek A. Objektivní hodnocení barevných změn masa
Hošek B. Sledování změn různě balených pomerančových produktů
Polák P. Modifikace struktury kolagenu
Rottová J. Studium vlastností bílkovin izolovaných z kvasinek
Říhová Libuše Studie nestacionárního vedení tepla v tělesech konečných tvarů
Štědrá J. Difuze aromatických složek citrusových šťáv plastickými foliemi
Štěpánková H. Stabilizace citrusových šťáv proti oxidačním změnám
Valisová A. Stabilita emulzí tuku ve vodě za různých podmínek

Rok obhajoby

1973

- Budín V. Emulgace éterického oleje v pomerančovém nápoji

Fohlová M.	Studium vlivu cínu na průběh reakcí neenzymatického hnědnutí
Hošková J.	Studie kinetiky neenzymatického hnědnutí zeleniny
Hrdličková M.	Vliv aromatizace na sensorické vlastnosti a stabilitu pomerančových nápojů
Chlantová D.	Sledování rozpustnosti kyslíku a jeho spotřeby v chemické reakci u některých potravin
Jechová O.	Sledování oxidačních změn lipidů se zřetelem na konduktivní sdílení kyslíku
Karásková M.	Kreatin a dusitany v masných výrobcích
Kolmačka Ladislav	Keratinové suroviny v masném průmyslu
Kos A.	Studium korozní účinnosti konzervových náplní pomocí elektrochemických polarizačních metod
Muchnová O.	Technologické vlastnosti sojové bílkoviny
Němec F.	Polyfosfáty v masných výrobcích
Růžičková J.	Některé technologické vlastnosti drůbežního masa
Šimánek Z.	Aplikace izolovaných bílkovin do masných výrobků
Vykouková I.	Kreatinin a dusitany v masných výrobcích
Dongrin M. M.	Sledování oxidačních procesů v některých potravinářsky zajímavých hydrofilních gelech

Rok obhajoby

1974

Bobková L.	Homogenizace pomerančových nápojů se zřetelem na stabilizaci emulze éterického oleje
Březinová A.	Studium vhodnosti odrůd mrkve pro výrobu dětské výživy z hlediska technologicky významných složek
Dandová E.	Sledování některých vlastností žloutkového tuku s ohledem na technologické podmínky
Gavula I.	Skladovatelnost smažených a zmrazených výrobků
Hejnová I.	Koagulační změny v sušeném vaječném albuminu
Horáčková J.	Některé fyzikální a mechanické vlastnosti umělých střev Cutisin
Hrušková J.	Studium vhodnosti odrůd jablek pro výrobu dětské výživy z hlediska technologicky významných složek
Jaroš K.	Vliv etanolu na vlastnosti sojové bílkoviny
Krčová H.	Studium vhodnosti odrůd mrkve pro výrobu dětské výživy z hlediska obsahu některých nutričně významných látek
Meng Chheang E.	Balení pražených arašídů se zřetelem na stabilitu tukové složky
Řehoř J.	Projektová studie linky na výrobu marmelád a džemů
Slabý A.	Proteolytické enzymy v hovězí svalovině
Šafrová J.	Izolace a studium vlastností kolagenu ze svalové tkáně
Šefler M.	Stanovení rozpustnosti a absorpce kyslíku při oxidaci některých potravin
Špičková M.	Aplikace výpočtů nestacionárního vedení tepla při zpracování masa
Šourek L.	Barvení umělých střev "Cutisin" z hygienického hlediska
Tomková B.	Technologie vlastností drůbežního masa
Vorel J.	Stanovení hliníku, rozpouštěného do potravin z obalů
Vykoukalová E.	Sledování oxidačních změn pomerančové silice
Weinberger J.	Stanovení residuí trichlorfonu a dichlorfosu v ovoci a zelenině

Zelinková Z. Nukleotidy hub
Televantou M. Aromatizace a stabilita pomerančových nápojů

Rok obhajoby

1975

Bernát J. Stanovení koeficientu ochranné účinnosti obalů pro vybraný sortiment potravin
Brychová H. Sledování chemických reakcí v gelech za podmínek, kdy kyslík je limitujícím faktorem
Čenger Michal Studie obsahu minerálních látek v zeleninové a masozeleninové výživě
Čulík J. Vliv folpetu na aktivitu některých proteáz
Dobiáš J. Studie tepelné stability spor termorezistentních hub, způsobujících rozpad sterilovaného ovoce
Drs I. Aplikace výpočetní techniky pro sdílení tepla a hmoty v masném průmyslu
Eisenberger B. Kinetika absorpce kyslíku spojená s chemickou reakcí v lipidech
Harazim P. Sledování kryptoklimatu vybraných druhů potravin z hlediska koncentrace kyslíku
Henzlerová H. Sledování intenzity pachů vybraných potravin a jejich pronikání obalem
Hlubková J. Studie pektolýzy jablečné šťávy při zvýšených teplotách
Homolová Eva Vliv různých přísad při termickém zpracování vaječných bílků na jejich technologické vlastnosti
Kopečný J. Lysosomy a lysosomální enzymy v živočišné tkáni
Lukešová H. Statistické hodnocení některých objektivních jakostních znaků masných výrobků
Novák L. Vliv produktů Maillardova hnědnutí na průběh koroze konzervovaných plechovek
Paumerová - Bučková M. Oxidace lipidů při mrazírenském skladování drůbežího masa
Pelekanos Nikolas Využití proteolytických enzymů k marinaci ryb
Pipek P. Vliv ionizujícího záření na vznik nitrosaminů v mase a masných výrobcích
Poupa L. Proteolýza ve skladovaném mase
Stelzl VI. Vaznost masa jako funkce obsahu plasmatických a stromatických bílkovin
Stelzlová M. Struktura a vlastnosti sojových bílkovin
Šlais Z. Studium koroze konzervových plechovek modelovými roztoky s obsahem dusičnanů v závislosti na teplotě
Vacková V. Studie průběhu oxidační destrukce kyseliny L-askorbové za přítomnosti některých aminokyselin

Rok obhajoby

1976

Brožek J. Studium technologie některých druhů syrových trvanlivých salámů
Čvančara J. Stanovení vody v mase a masných výrobcích plynovou chromatografií
Dočekalová M. Problematika organociničitých sloučenin zvláště ve funkci stabilizátorů PVC pro balení potravin
Dudek A. Příprava nitroxyderivátů hemoglobinu
Dušková D. Sledování skladovatelnosti vybraných druhů potravin se zřetelem na oxilabilní složky za různých podmínek přístupu kyslíku
Havelková M. Sezónní variabilita obsahu karotenů a minerálních látek v karotkách
Hejduk M. Problematika uplatnění PVC pro balení potravin
Holanová K. Tkáňové složení masa ve vztahu k jeho vaznosti
Jahelka O. Technologicko-ekonomická studie linky na úpravu kořenové zeleniny a cibule před sušením

John J.	Interakce pektinesterázy (EC.1.1.11.) s některými karbamátovými insekticidy
Kalinová S.	Stanovení spotřeby kyslíku v balených potravinách head-space analýzou
Křížová V.	Studie průběhu oxidační destrukce kyseliny L-askorbové za přítomnosti některých aminokyselin
Mácová L.	Nutriční hodnota výrobků dětské výživy na bázi masa a zeleniny
Marc J.	Zastoupení kolagenu III v různých živočišných tkáních
Nosková M.	Reakce a vlastnosti konalbuminu vaječného bílku
Ošťádalová M.	Vlastnosti sojových bílkovin modifikovaných enzymy
Pechová J.	Problematika plechových obalů zvláště se zřetelem na obsah olova
Procházková L.	Změny lipidů vaječného žloutku
Schwarcz P.	Stanovení aktivit některých enzymů v mase
Svačinová V.	Sledování kinetiky oxidace některých potravin s významným obsahem tuku
Svobodníková J.	Úprava nutriční hodnoty dětské výživy složením surovin
Špalková H.	Charakteristika oxylability vybraných potravinářských výrobků zvláště s ohledem na tukovou složku
Šulcová J.	Ověřování metodiky pro stanovení kvalit vnitřních laků na sklenice Omnia
Vitouchová Z.	Získání některých mikrobiologických podkladů pro aseptické plnění ovocných výrobků

Rok obhajoby

1977

Bacíková O.	Chlazení vařených výrobků
Benediktí J.	Ověření vlastností startovací kultury <i>Pediococcus cerevisae</i>
Bican Jan	Možnosti uplatnění jeřabin jako konzervářské suroviny
Brennerová L.	Sledování oxylability vybraných druhů potravin
Csizár G.	Studie průběhu destrukce kyseliny L-askorbové za přítomnosti mědi a některých aminokyselin
Dražďák M.	Senzoricky významné látky na bázi cysteinu
Édesová E.	Vliv oxidačních reakcí na změny senzorické jakosti cereálních výrobků s přidavkem produktů z ovoce
Gazdová V.	Postmortální glykogenolýza ve vepřovém mase
Goldamerová L.	Oxidace vitamínu A v modelových systémech
Hamous L.	Změny některých lipidů při zpracování vajec a jiných potravin
Harant Z.	Srovnání vybraných objektivních metod pro sledování barvy a barevných změn
Heřman P.	Enzymové modifikace sojových bílkovin
Hubený K.	Problematika migrace monomerního vinylchloridu z obalů do potravin
Kosař V.	Studium změn obsahu vitamínu u zmrazených surovin pro dětskou výživu
Králíček A.	Početní sledování oxidace potravin
Kvičalová J.	Sledování migrace organocítných stabilizátorů z PVC obalů do potravin
Kysela J.	Studie difuze oxidačních produktů tuků v závislosti na teplotě
Málková - Kadlecová Z.	Zjišťování mutagenních účinků dusitanů a kyseliny sorbové
Mánková Blanka	Senzoricky významné látky masových koncentrátů
Marcín A.	Vliv polárních složek na oxidaci jedlých olejů

Maur Petr	Nutriční hodnota ovocných a zeleninových šťáv
Pelavas P. A.	Sledování korozní odolnosti konzervových obalů zvláště se zřetelem na kvalitu lakové vrstvy
Příbyl Z.	Studie k uvolňování cibulové šťávy enzymovými preparáty typu celulózy
Stoklasa J.	Modelování chlazení v masném průmyslu
Študlarová Z.	Účinek ultrazvuku na genetický materiál a na opravné mechanismy u kvasinek
Štván Vladimír	Sledování spotřeby kyslíku u vybraných vzorků potravin se zřetelem k jejich organoleptickým vlastnostem

Rok obhajoby

1978

Antoň Zdeněk	Vliv tepelného opracování na loupateľnost párků
Basík Josef	Modelování procesu chlazení v masném průmyslu
Dvořáková L.	Vliv neenzymového hnědnutí na senzoričkovou jakost potravin
Gütová Z.	Srovnání účinků dusitanů a jiných mutagenů za zvýšené propustnosti cytoplasmatické membrány mikroorganismů
Havelková D.	Aplikace syntetického masového aroma
Havránková E.	Studium difuze některých oxylabilních látek
Heinzová A.	Interakce kyseliny askorbové s kyselinou glutamovou
Herma Jan	Změna kvality hotových pokrmů při skladování
Holečková L.	Studium některých aspektů migrace organocíničitých stabilizátorů z obalů do
Chlad Ivan	Modelování zmrazování potravin
Kafková-Halaštová V.	Příprava syntetického masného aroma
Koulová A.	Sdílení tepla při kulinářských operacích a termoinaktivační účinek záhřevu
Kubíčková I.	Vliv některých kovových chelátů na senzoričkové vlastnosti kovových plechovek
Kvasničková - Kautná A.	Výpočet průběhu oxidačních procesů, zvláště se zřetelem k jakostním ztrátám
Leitermanová - Slavičková V.	Studium některých fyzikálně-chemických vlastností špenátového protlaku se zřetelem na stanovení sušiny
Polachová A.	Nutriční hodnota kojenečké a dětské výživy z drůbežího masa
Sandr Z.	Prověření sušárenské linky na kořenovou zeleninu
Šalša M.	Stanovení koeficientu odparu při chlazení a chladírenském skladování masa
Šnejdar L.	Sledování produktů oxidace retinylacetátu separačními a spektrálními metodami
Špatenka L.	Studium vlivu podílu aktomyosinového komplexu a obsahu kolagenu na výslednou tuhost masa
Šťastný P.	Studium některých aspektů migrace monomerního vinylchloridu z obalů do potravin
Tesařová J.	Studium některých problémů výroby rekonstituovaného masa, zvláště se zřetelem k průmyslové výrobě hotových pokrmů
Tkaczyková - Stávková M.	Studium oxylability vybraných druhů potravin
Tvrdková J.	Prověření některých racionalizačních opatření při výrobě hotových pokrmů
Valenta F.	Studium vlastností strojně vykostěného masa
Večeřová Z.	Vyhodnocení sortimentu mrkví a karotek z hlediska využití pro výrobky dětské
Kohoutek B.	Studie vlastností masa nutrií a možnosti jeho využití
Bican M.	Vliv oxidačního žluknutí na senzoričkovou jakost potravin

Najsarová K.	Studium pěnivosti některých konzervářsky zajímavých systémů
Rotrekl V.	Izolace bílkoviny z brambor a možnosti jejího využití v potravinářském průmyslu
Rok obhajoby	1979
Barták Jan	Možnosti uplatnění hrušek pro výroby dětské výživy
Bartáková - Skácalová J.	Vliv počtu srovnávaných vzorků na výsledky senzorické analýzy
Böhmová - Majerová A.	Ovlivnění kyseliny L-askorbové některými přirozenými složkami potravin
Dupal L.	Vlastnosti řepkové bílkoviny připravené extrakcí různými alkoholy
Dyntar M.	Identifikace matematického modelu prostupu tepla biologickým materiálem
Franěk M.	Sledování difuze soli při tuzlukování
Hájek J.	Vliv některých kovových chelátů na senzorické vlastnosti náplní konzervovaných plechovek
Hájek Zdenek	Porovnání provozu dvou typů mražení energetickou bilancí
Hájková-Hašková H.	Ověření provozních metod kontroly výroby pektinu
Havel J.	Porovnání několika způsobů tepelné úpravy vybraných masných výrobků
Heřmánek I.	Sledování propustnosti obalových materiálů pro některé plyny
Hubička L.	Možnosti regenerace solného roztoku při tuzlukování kůží
Kosařová - Šebelová E.	Interakce tuků s obalovými prostředky z plastů
Kozohorská A.	Ověření některých aspektů stanovení vlákniny
Lukeščíková L.	Možnosti využití jablečných výlisků pro výrobu jablečného protlaku s vyšším obsahem vlákniny
Mudrová V.	Vliv podmínek zkoušení citlivosti posuzovatelů na výsledky senzorické analýzy
Musil L.	Rychlochlazování drobů
Nguyen Thi Ngoc	Využití gelové chromatografie ke sledování jakosti surovin, hotových pokrmů a polotovarů
Nosek V.	Intenzifikace sušení kořenové zeleniny
Raková J.	Studie některých charakteristických látkových složek jeřabin
Rybáková - Nosková R.	Prověření některých technologických zákroků pro zvýšení stability přirozeně kalných jablečných šťáv
Slepička J.	Příspěvek k experimentálnímu sledování kinetiky procesu odpařování vlhkosti v průběhu základních operací v technologii masa
Smetanová - Jelínková B.	Stanovení termoinaktivačních čar pro mikroorganismy v nekyselých potravinách
Svobodová - Janoušková D.	Zhodnocení metod pro izolaci kolagenu typu III
Šilinger P.	Vliv podmínek ustájení na ekonomické výsledky jatečné výroby
Včelák J.	Aplikace potenciodynamické polarizační metody na sledování koroze konzervovaných plechovek
Volková J.	Viskozita rajčatových protlaků
Votrubec B.	Možnosti použití mléčné bílkoviny do masných výrobků
Weiss M.	Imersní zmrazování kuřat
Zimáčková A.	Studie pěnivosti rajčatového protlaku

Rok obhajoby**1980**

- Baletková V. Metoda zkráceného stanovení obsahu tuku v masných výrobcích butyrometricky
- Božoňová H. Sledování možnosti zajištění chladicího řetězce při výrobě, skladování, expedici a prodeji baleného porcovaného masa
- Bukovský T. Intenzifikace procesu chlazení při výrobě dušené šunky
- Dandová V. Vliv podmínek balení a skladování na jakostní změny stolní hořčice
- Grec V. Návrh kontrolních metod pro závod na výrobu pektinů
- Hradilová B. Algoritmus výpočtu sterilizačního režimu v závislosti na zvoleném efektu termosterilizačního účinku
- Hrubý P. Studium faktorů, podmiňujících odstranění kyslíku při balení sušeného mléka
- Jansa O. Vypracování některých technologických podkladů pro linku na kontinuální výrobu ovocných sirupů
- Kaninská M. Možnosti snížení obsahu dusitanů v masných výrobcích použitím některých barevně stabilizovaných krevních preparátů
- Kapuš I. Obsah mikroelementů v mechanicky separovaném mase
- Kolinger J. Studie stávajícího stavu výroby dehydratovaných polotovarů s aspektem maximálního využití základní suroviny v návaznosti na jakost finálních výrobků
- Koubová D. Barevné změny vyplývající z použití kaseinátu sodného v masném průmyslu
- Kovářová H. Průběh oxidačních reakcí a reakcí neenzymového hnědnutí při skladování a tepelném opracování svaloviny (ryby, drůbež)
- Krásl J. Problematika výskytu a zpracování PSE - masa
- Kupfová M. Vliv předchozí úpravy suroviny na stabilitu thiaminu a riboflavinu v mase
- Kutal T. Studium vedení tepla biologickým materiálem
- Lipšová E. Sledování vybraných technologických parametrů sušárenské linky
- Mezera M. Vliv vybraných obalových materiálů na průběh neenzymového hnědnutí v modelových systémech
- Michálková L. Sledování reakcí některých kovů, zvláště železa, s přírodními barvivy, především anthokyany
- Mišurcová L. Studium některých vlastností rekonstituovaných výrobků na bázi zeleniny s přídavkem masa
- Němeček P. Experimentální sledování procesu sušení trvanlivých masných výrobků
- Parmová M. Vliv výšky a délky záhřevu na konzistenci vybraných odrůd jablek
- Pavliš J. Početní zpracování kinetických dat reakcí, probíhajících v potravinářských materiálech a modelových systémech
- Pechoušek J. Posuzování vybraných těsnících hmot pro potravinářské obaly pomocí migračních testů
- Slivka L. Izolace a purifikace kolagenasy a ověření její aktivity
- Smrčka Z. Porovnání různých modifikací kolorimetrické metody na stanovení retinolu
- Stachová Z. Metodika stanovení parametrů reakční kinetiky některých oxidačních dějů významných v technologii
- Strašek P. Sledování prostupnosti vybraných aromových látek obalovými materiály plynovou chromatografií
- Svadbová S. Náhrada glutamátu hydrogensodného v sušených polévkách
- Swat Z. Aktivita a možnosti získávání peroxidázy z vybraných rostlinných materiálů

Škarda M.	Vliv termických sterilačních zákroků na stabilitu usalu
Šmějkalová I.	Senzorické sledování prostupnosti vybraných arómových látek obalovými
Tichý V.	Vliv vlhkosti na aktivitu glukooxidasy
Trešl P.	Vliv výšky a délky záhřevu vybraných substrátů na vznik látek, ovlivňujících průběh koroze konzervových plechovek
Trygar J.	Aplikace některých derivátů škrobu v konzervářské technologii
Voženílková B.	Změny lipidového podílu při skladování smažených pokrmů
Záhora J.	Studium některých technologických vlastností vybraných jablečných výrobků pro dětskou výživu
Žilková D.	Interakce mezi sacharidy a aminokyselinami se zřetelem ke vzniku aromatických

Rok obhajoby

1981

Beránková Eva	Isolace askorbát oxidázy z rostlinného materiálu
Bílková Eva	Výskyt biochemických poruch ve svalovině šlechtěných prasat
Černý Hynek	Experimentální ověření funkce nově instalovaného systému automatické regulace sušárny v MPZ Písnice
Fišerová Ludmila	Změny sensoricky významných sloučenin během skladování jablek
Fritsch Pavel	Vliv sterilačního záhřevu na vybrané jakostní znaky hotových pokrmů
Gerhard Pavel	Technologické podklady pro použití uzávěru Twist-off v konzervářském
Häuslerová Jana	Zjištění možnosti využití inhibice katalasy kyselinou askorbovou k jejímu stanovení
Hefka Bohuslav	Řešení linky na výrobu ovocných koncentrátů v závodě Nivnice
Holubcová Stanislava	Metodika přesného měření a záznamu teploty vhodná pro provozní účely
Hošková Jana	Přešetření nových metod stanovení Cl. Perfringens v potravinách a zjištění jeho výskytu v uzenářských výrobcích
Chomát Petr	Podklady k projektu programovaného systému klimatizace velkokapacitních sušáren trvanlivých masných výrobků
Jamborová Anna	Vyhodnocení použitelnosti metody přímé destilace Fy Tecator pro zjišťování obsahu bílkovin v mase a masných výrobcích
Jemelka Ivan	Vliv záhřevu na organoleptické vlastnosti polévek
Jeřábek Zdeněk	Měření sterilačních režimů hotových pokrmů pro n. p. Marila Rokycany
Kašparová - Nezvalová Eva	Stanovení nežádoucích mikroelementů v dětské výživě
Král Jiří	Reziduální množství dusitanů při použití cizích bílkovin do masných výrobků
Kulhánek Zdeněk	Detoxikace řepky při přípravě bílkovinného koncentrátu
Kuncová Hana	Vliv nehomogenit teplotního pole a přesnosti měření teploty na celkovou hodnotu sterilačního účinku
Lvová Miluše	Izolace krevních bílkovin
Můčková Marie	Hodnocení kvality arómového podílu, jímaného při koncentraci jablečné šťávy
Myszka Leszek	Některé metody purifikace křenové peroxidasy
Novotná - Zelená Milena	Možnosti technologického zpracování česneku
Ondráčková	Migrace nízkomolekulárních látek z plastových obalů do poživatin
Pavelková Marie	Vliv záhřevu na chování některých přídavných prekurzorů se zřetelem na sensorické vlastnosti vybraných modelových systémů

Polanská Marta	Vliv výšky a doby záhřevu na konzistenci brambor
Pošustová Eva	Vliv výšky a doby záhřevu na konzistenci jablek
Prokeš František	Studie technicko-ekonomického vyhodnocení konzervářské části závodu (výroba masných konzerv a hotových jídel) v JMP České Budějovice, závod Planá n/L
Rombová Jitka	Studium mikrobiální stability tekutých cukrů
Souček Radomil	Studium předpokladů pro využití tekutého cukru v konzervárnách
Sýkorová Jana	Možnosti rychlého stanovení chloridů v masném průmyslu
Šedá Gabriela	Vliv retardantů (IPC a CIPC) na kvalitu ošetřených brambor
Šrámková Ivana	Stanovení parametrů optimálního procesu sušení a zrání trvanlivých masných
Tauchmanová Magda	Vliv deaerace obalu na jakost sušeného mléka
Tomášková Alena	Obsah tuku ve vztahu k barvě při použití cizích bílkovin do masných výrobků
Valušová Blanka	Studium některých technologických podkladů pro výrobu pektinů z jablečných výlisků
Voitlová Olga	Univerzální výpočetní programy pro vyhodnocení výsledků analýzy a senzorických testů potravin
Zelená Dagmar	Účinky amoniaku na chlazení a zmrazení potravin se zřetelem na možnost havárie chladících zařízení

Rok obhajoby

1982

Alexová Věra	Metody hodnocení žluklosti tukového podílu vybraných potravinářských výrobků
Balharová Věra	Studium některých předpokladů pro měření propustnosti obalových materiálů pro plyny, přetlakovou metodou
Bartásek Jaromír	Použití askorbanu jako přísady do masných výrobků
Benda Jiří	Čištění a třídění máku ve fluidní vrstvě
Bohatá Milada	Možnosti použití rostlinných barviv k vybarvení masných výrobků
Bradová Marie	Sklizeň, zpracování a využití bezinek
Bruncková Olga	Ověření kritérií kvality česnekového prášku během skladování
Caudrová Jitka	Zpracování dat z průmyslových poloprovozních a laboratorních experimentů
Cech Jindřich	Rozbor činnosti pracovníků k. p. ALIMA - Brno na úseku teplé kuchyně
Cimlerová Alena	Kinetika sušení tepelně neopracovaných trvanlivých salámů
Crha Jaroslav	Studium průmyslového sušení trvanlivých masných výrobků z hlediska automatického řízení procesu
Dočekal Petr	Experimentální studie průmyslového kontinuálního sterilátoru
Dupalová Jelena	Možnost výroby pektinu z čerstvých jablečných výlisků
Faltys Pavel	Matematické modelování vybraných tepelných operací v masném průmyslu
Ficenec Miroslav	Rozbor technologických operací při výrobě sterilovaných masitých pokrmů v P 5/1
Gavorová Ivana	Vliv pesticidů na kvalitu ošetřených plodů
Goliášová Marie	Zhodnocení sterilačních režimů u vybraných druhů zeleninových pokrmů
Gulová Nataša	Studium vlivu teploty sušícího media na rychlost sušení a jakost trvanlivých masných výrobků
Harting Jan	Technologie sběru žláz s vnitřní sekrecí se zaměřením na sběr pankreatu
Hofmanová Olga	Zprůmyslnění výroby specialit
Holoubek Josef	Bilance hmoty a energie pařící vody na vepřové porážecí lince v MPZ Praha-Jih

Homola Luboš	Studie přípravy kořenové zeleniny do zpracovatelských závodů
Horálková Alena	Senzoricky významné látky bezinek
Hulejová Hana	Vliv detoxikace řepky na vlastnosti bílkovinného koncentrátu
Janák Jiří	Vliv nucené cirkulace na změnu sterilačních režimů při sterilaci hotových jídel
Jansová Světlana	Vliv předběžné úpravy masa na texturu po záhřevu
Jirmus Jiří	Vyšetření stability konzervovaných sirupů
Jíroušková Hana	Ekonomické vyhodnocení malospotřebitelského balení vajec
Kašparová Iva	Možnosti přípravy kvalitních omáček
Kopečný Jan	Ověření účinků intenzivního chlazení masných výrobků bezprostředně po tepelném zpracování
Kozák Vratislav	Zjištění optimálních podmínek pro hospodárné a kvalitní tavení tuků po tepelném zpracování
Krechlerová Dana	Sledování obsahu olova v některých surovinách, významných pro výrobu dětské výživy
Myslíková Milada	Studium interakce červeně zbarvených rostlinných pigmentů se železem
Průšová Jana	Výroba chlazené drůbeže v rámci Pražských drůbežářských závodů
Řehák František	Studium průmyslového sušení trvanlivých masných výrobků
Sejkotová Blanka	Stanovení enzymových aktivit v mase
Pechová Valerie	Izolace askorbát oxidasy z rostlinného materiálu
Spudilová Monika	Mechanické texturní vlastnosti salámů
Stiborková Hana	Měření konzistence kašovitě dětské výživy
Střílková - Filipi	Použití askorbanu jako přísady do masných výrobků
Škopánková Olga	Vliv teploty na ochrannou funkci obalu
Škrabánková Milena	Vliv výšky a doby záhřevu na odvzdušnění ovoce a zeleniny při konzervářském zpracování
Těžká Jana	Ověření metod pro kontrolu jakosti surových kůží prasat
Vebrová Marie	Rozbor způsobu přejímky a zpracování masa v k. p. ALIMA Brno
Vostál Jaroslav	Stanovení obsahu 3-methylhistidinu v mase a masných výrobcích
Zamazalová Ivana	Vliv záhřevu a doby skladování na konzistenci vybraných rostlinných produktů
Dušková Kateřina	Porovnání isolačních postupů kolagenu typu V.
Beran Rostislav	Vlastnosti zahuštění a ochucení vaječné melanže
Bosák Jaromír	Příspěvek ke konzervářskému zpracování grapefruitu
Branická Elena	Vliv balení a skladovací teploty na oxidační změny másla
Brodacký Miloslav	Porovnání isolačních postupů kolagenu typu VI.
Cinová Jitka	Vliv technologických podmínek na tvorbu a pevnost rosolů u nízkoenergetických a dia- pomazánek
Doubková Ivana	Sledování obsahu plynů uvolnitelného záhřevem z různých druhů konzervářských surovin
Duchoňová Zora	Studium některých metodických aspektů při měření konzistence rostlinných produktů zpětnou extruzí
Dušek Petr	Porovnání isolačních postupů kolagenu typu IV.
Elišázková Alena	Testování mutagenity extraktu červené řepy
Fröhlich Ivan	Modifikace metody stanovení pektinových látek a její aplikace na některé dietetické preparáty

Fuxová Jana	Studium vlivu parametrů atmosféry na rychlost sušení trvanlivých masných výrobků
Hloušková Alena	Srovnání parametrů nové automatické porážkové linky s dřívějším způsobem
Jiřík Jan	Zhodnocení základní suroviny při přípravě stolní hořčice
Korol Ivan	Konzervace tekuté vaječné hmoty kyselinou octovou a její vlastnosti v technologickém procesu
Kudláčková Šárka	Vliv termického záhřevu na chování některých přídavných prekurzorů se zřetelem na senzorické vlastnosti vybraných modelových výrobků
Kus Pavel	Požítí rostlinných barviv při výrobě masných výrobků
Macháčková - Urbančíková Zdena	Rozbor možnosti úspory energie v Jihočeských drůbežářských závodech, závod Vodňany
Mareš Stanislav	Měření fyzikálních charakteristik těsnících hmot konzervových uzávěrů
Maxová Marta	Migrace nízkomolekulárních látek z plastových obalů
Lisnerová Marta	Možnosti kolonové koncentrace barviv obsažených v plodech bezu černého
Mikuláš Milan	Stanovení těžkých kovů ve vejcích a mase drůbeže
Pešková Anděla	Hydrolyza jablečných výlisků kyselinou dusičnou
Plánička Jiří	Intenzifikace a řízení podmínek sušení trvanlivých masných výrobků
Prošek Zdeněk	Vliv technologického zpracování na kvalitu hotových masných pokrmů
Punčochář Karel	Účinky amoniaku na zmrazené potraviny
Sedláček David	Možnosti přípravy kvalitních omáček na bázi rajčat
Svoboda Milan	Pasterace ochucení a zahuštění vaječné směsi
Svobodová Helena	Intenzifikace provozu sušárny vaječné melanže
Šostoková Pavla	Sterilační režimy masových konzerv a jejich mikrobiologická čistota
Štorková Daniela	Zlepšení kvality zmrazených rybích tyčinek ze separované rybí suroviny
Tabačarová Ivana	Vybarvení masných výrobků při použití askorbanu sodného
Terber Richard	Experimentální sledování kinetiky procesu marinování mořských ryb
Vašátková Blanka	Sterilace pitné vody ve spotřebitelském balení
Velímský Vladimír	Stanovení nitrosaminů v masných výrobcích metodou infračervené spektrometrie
Vinš Jan	Studium faktorů podmiňujících rozpouštění oliva v konzervových plechovkách
Vlk Antonín	Studium některých vlastností metodických aspektů při stanovení propustnosti obalových materiálů pro plyny
Vondrášková Šárka	Psophocarpus Tetragonolobus
Zedník Josef	Náhrada agresivních kyselin v konzervační směsi pro krmnou pastu z drůbežích odpadů
Ledvinová Milada	Technicko-ekonomické podklady pro zpracování domovních odpadů a jejich využití pro výrobu průmyslových kompostů
Lachoutová Dana	Změny glukosinolátů a jejich rozkladných produktů při zpracování řepkových
Rok obhajoby	1983
Barančíková Jana	Senzoricky významné látky v bílkovinných hydrolyzátech
Bendíková Vlasta	Vliv relativní vlhkosti na jakost skladovaných jablečných výlisků
Brchelová Lenka	Vliv askorbanu sodného na obsah dusitanů v masných výrobcích
Brodacká Vlastimila	Rozvoj kapacit masného průmyslu v jihočeském kraji v souvislosti s požadavky technologie zpracování masa
Bubeníček Jaroslav	Stanovení některých těžkých kovů v mase a vejcích drůbeže

Círusová Marie	Fyzikálně-chemické vlastnosti vaječné směsi v průběhu technologických operací
Černý Michal	Návrh parametrů režimu oboustranného kontaktního pečení a jejich optimalizace vzhledem k hmotnostním ztrátám, senzoričným vlastnostem, textuře a konečné teplotě v jádře výrobku
Česeneková Ivana	Vliv přidavku kyseliny mléčné na údržnost marinád
Durkošová Jana	Technologické zpracování cibule
Fousek Martin	Vliv stupně deaerace na stabilitu baleného sušeného mléka
Frajer Miloš	Stanovení sušiny jablečných výlisků
Helis Jiří	Měření propustnosti obalových materiálů pro plyny
Chlubna Daniel	Studium míchání na kutrech při přípravě díla pro trvanlivé masné výrobky
Chytil Petr	Experimentální studie teorie zrání a sušení tepelně neopracovaných masných
Janáčková Marie	Termoinaktivační křivka skupiny zárodků typických pro vaječnou směs a mikrobiologická účinnost pasterace v technologickém procesu
Janošíková Milada	Možnosti použití pšeničného bílkovinného koncentrátu do masných výrobků
Jenešová Anežka	Modelování procesu inaktivace mikroorganismů chemickou reakcí 1. řádu
Jenšovský Jaroslav	Aplikace koncentrátu z červené řepy na barvení některých mlékárenských výrobků
Klubert Jiří	Bilance klimatizačního systému sušárny trvanlivých salámů a podklady pro jeho regulaci
Koula Dalibor	Vliv termického ošetření na jakost výrobků z brambor
Kovandová Alena	Možnosti využití askorbát oxidasy pro stanovení kyseliny L-askorbové
Kraus Roman	Migrace nízkomolekulárních látek z plastických obalů do poživatin
Krčmářová Tamara	Stabilita kyseliny askorbové v baleném školním mléce
Lahodová Bohunka	Studium možnosti přípravy nízkoesterifikovaného pektinu z jablečného hydrolyzátu deesterifikací v kyselém prostředí
Machálková Jitka	Možnosti využití tekutých cukrů v konzervářenském průmyslu a při výrobě nealkoholických nápojů
Mikolášková Jiřina	Sledování vlivu pesticidů na kvalitu jablek
Pospíšilová Hana	Experimentální analýza provozního průtočného pastéru na vaječnou směs
Riegel Richard	Vliv tepelného ošetření na vybrané kvalitativní znaky zeleninových šťáv
Smetanová Dana	Modelování provozního kontinuálního sterilátoru
Smrčková Marcela	Pasterace ochucené a zahuštěné vaječné směsi
Spáčilová Zorka	Stanovení vlivu režimu tepelné úpravy oboustranným kontaktním ohřevem na vývoj teplotních a vlhkostních profilů ve výrobku
Sýkorová Dana	Některé možnosti využití drůbeží krve pro další průmyslové zpracování
Šafařová Zdena	Možnosti technologického zpracování hořčice
Šedivý Václav	Sledování účinků extraktu červené řepy a jeho kombinace s nitrosoloučeninami na genetický materiál kvasinek
Štefan Bořek	Intenzifikace provozu sušárny vaječné směsi
Šumbera Petr	Identifikace a izolace některých přírodních barviv a jejich reakce s těžkými kovy
Toman Petr	Technologie výroby isoenzymů skupiny A křenové peroxidázy
Trčka Vlastimil	Výtěžnost hovězího loje v jatečné výrobě
Veselá Lenka	Studium vlivů parametrů atmosféry na rychlost sušení trvanlivých masných výrobků. Návrh metody na stanovení obsahu vlhkosti vaječného prášku vhodné pro

provozní kontrolu

Votava Dalibor	Distribuce sterilačního efektu ve válcových konzervách s modelovou náplní
Zábranská Ludmila	Hodnocení příbuznosti chutí a vůní potravin
Zelená Hana	Studium možnosti přípravy nízkoesterifikovaného pektinu z jablečného hydrolyzátu
Malá Milada	Vliv fosfolipidů na sensorickou jakost a funkční vlastnosti některých pokrmů
Procházka Jiří	Mrazírenské zpracování černého bezu jako zdroje červeného barviva

Rok obhajoby

1984

Bambulová Olga	Posouzení obalových prostředků na sušený vaječný prášek
Boháčková Vladimíra	Možnosti stanovení některých složek kouře
Brada Miloš	Sledování výroby trvanlivých salámů s využitím standartizované masné suroviny
Daněčková Stanislava	Matematický model dynamiky sdílení tepla s ohledem na sterilaci kusových balených potravin
Fabiánová Renata	Studium složení jatečných půlek prasat v závislosti na plemeni
Fikarová Miriam	Mikrobiologie vaječné směsi s ohledem na účinnost pasterace
Havránková Hana	Sledování údržnosti majonéz
Holakovský Jiří	Experimentální ověření matematického modelu prostorové distribuce hodnoty sterilačního efektu
Hrdina Roman	Podklady pro projekt ASŘTP směšovací stanice na přípravu láků a úpravu teploty směsi
Just Jiří	Studium obsahu těžkých kovů v mase a vejcích drůbeže
Kašpar Rostislav	Stanovení vlhkosti vaječného prášku a zahuštěné vaječné směsi
Klezlová Jindra	Příprava koncentráту z bezinek
Klimešová Věra	Teplotní a koncentrační změny v průběhu sušení trvanlivých masných výrobků
Kocurková Dagmar	Reakce bílkovin s aldehydickými degradačními produkty v modelových systémech vybraných produktech masného a konzervářského průmyslu
Koňáříková Milada	Sestavení entalpického diagramu trojsložkové směsi s ohledem na významné složky udíciho kouře
Kušta Jiří	Podklady pro automatické řízení sprejové sušárny NIRO ATOMIZER
Kupsová Jana	Vliv záhřevu vybraných rostlinných a živočišných materiálů na spotřebu kyslíku v tkáňových plynech
Machek Miroslav	Vliv některých technologických zákroků na kvalitu masové zavářky pro výrobu dehydrovaných polévek
Máša Jan	Návrh technologie výroby zmrazených ovocných šťáv z barevného ovoce
Mocová Alena	Vliv kyseliny askorbové a kvercetinu na stabilitu a zbarvení koncentrátů z bezinek
Nožka Stanislav	Vliv druhu tuku na trvanlivost před smažených bramborových výrobků
Novotný Leoš	Využití koncentráту z bezinek k přibarvování ovocných nápojů
Osecká Martina	Identifikace matematického modelu prostupu tepla ve válcových potravinářských výrobcích
Pernekrová Marie	Sledování výroby měkkých salámů s využitím standartizované masné suroviny
Putková Vítězslava	Izolace alkalické fosfatázy ze střev
Rumíšek Libor	Studium homogenizace ovocných šťáv
Rysová Jana	Využití enzymů při získání bílkovin z krve jatečných zvířat

Rychtaříková Táňa	Studium některých možností aplikace modifikovaných škrobů v konzervářenském průmyslu
Sajdok Jiří	Možnosti aplikace syntetických solí fosfatidových kyselin
Smetana Václav	Měření propustnosti vybraných obalových prostředků pro organické páry
Svoboda Pavel	Studie a skladování jablečného výlisku za provozních podmínek
Šimánková Hana	Studium procesu sušení a zrání loveckého salámu a dunajské klobásy
Šteifová Milena	Studium podmínek tvorby rosolů z nízkoesterifikovaných pektinů
Štíhová Marie	Změny tukového podílu dehydrovaného masa a výrobků z něho
Tomanová Ivana	Izolace kyaniglykosidů a jejich reakce s kovy
Valenta Bohumil	Technická diagnostika energetických a materiálových rezerv na sušárně NIRO ATOMIZER
Volenec Miloš	Vliv termického záhřevu na chování některých přídavných prekurzorů se zřetelem na senzorické vlastnosti vybraných modelových systémů
Vondráček Ivo	Izolace a purifikace albuminů a globulinů z drůbeží krve
Vostradovská H.	Studium podmínek deesterifikace jablečného pektinu v amoniakálním prostředí
Winterová Renata	Studium podmínek deesterifikace jablečného pektinu v kyselém prostředí
Zahálková Jana	Studie parametrů pracovního režimu procesu pečení vybraného druhu masa v domácí konvekční troubě MORA
Zálešák Vlastimil	Problematika přípravy a zpracování kořenové zeleniny k mrazírenským účelům
Rok obhajoby	1985
Alexander Petr	Stanovení propustnosti obalových materiálů pro plyny
Apitz - Langer Andrea	Stanovení 3-methylhistidinu v mase
Černý Miroslav	Studium technologie dušené šunky
Bouchner Pavel	Intenzifikace procesu sušení trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků
Doubrovová Jaroslava	Studie vlastností pektinů s prodlouženou dobou rosolování
Dubský Jan	Studium vaznosti při skladování předsoleného masa
Dušková Dana	Technologické podklady pro výrobu albuminu z drůbeží krve
Dvořák Petr	Sledování interakce některých fungicidů s přirozenými složkami biologického materiálu
Fialová Marcela	Studium podmínek deesterifikace jablek v amoniakálním prostředí
Ficencová R.	Studium podmínek tvorby rosolů z nízkoesterifikovaných amidovaných pektinů
Fedová Ivona	Imunochemické stanovení vaječných bílkovin v potravinářských výrobcích
Föster Jiří	Konzervace a stabilizace enzymových preparátů
Gloserová Rita	Posouzení vlivu degradačních zplodin při tepelném zpracování obalových prostředků z plastů na jakost balených poživatin
Herman Aleš	Řízení sušárny NIRO-ATOMIZER v závodě 04 JčDZ Vodňany
Hlaváč Luděk	Studie výroby loveckého salámu v podmínkách MK Čakovice
Hlobilová - Pešková Jana	Sledování změn těkavých látek při zpracování jablečné šťávy
Horčíčková Hana	Studium vlivu amoniaku na zmrazené potraviny
Ježek Jiří	Aplikace glukosaoxidázy v dehydrovaných potravinách

Káninský Radko	Sterilace korunkových uzávěrů pro horký rozliv
Keňo Rostislav	Měření reologických vlastností masového homogenátu
Kobrová Vladislava	Některé významné látky v bílkovinných hydrolyzátech
Komrska Petr	Možnosti použití rostlinných barviv k barvení drůbežích masných výrobků
Košanová Alena	Analýza vlivů složení díla na charakteristiky sušícího procesu trvanlivých masných výrobků
Krischková - Kovaříčková Darja	Studium vlastností termorezistentních plísni, významných z konzervářského hlediska
Kryl Arno	Inženýrská studie výdržníků průtočných pasterů
Křivánková Vladimíra	Vliv výšky a doby záhřevu na texturu vybraných konzervářských výrobků
Křivová Naděžda	Sledování změn vybraných parametrů při zpracování jablečné šťávy
Lukášková Alice	Racionalizace hodnocení sterilačních účinků v průmyslovém sterilátoru
Majerová Václava	Degradace anthokyanů v přítomnosti kyseliny askorbové a těžkých kovů
Malaníková Zuzana	Ztráty vitamínů skupiny B při kulinárním zpracování vybraných pokrmů
Malošíková Alena	Variabilita teplotních režimů při sterilaci
Mašátová Libuše	Senzoricky a nutričně významné látky v bezinkách
Michal Zdeněk	Možnost koncentrace aromového podílu jablečné šťávy výmrazem
Müllerová Jitka	Vliv vakuového balení na údržnost brambor
Neumann Milan	Ověření algoritmu řízení provozního atmosferického sterilátoru na laboratorním modelu
Ottl Jindřich	Žluknutí lipidů dehydrovaného masa a dehydrovaných polévek
Pavlišťová Lenka	Rychlometody stanovení chloridu sodného
Petráková Jitka	Oxidační změny karotenů
Podmolík Vojtěch	Problematika zmrazování brambor a bramborových výrobků
Pavlík Karel	Optimalizace režimu podmínek zrání trvanlivých masných výrobků na závodě 04 SPM Chomutov
Pyšková Ladislava	Studium deaerace rostlinných a živočišných materiálů
Rašková Vladimíra	Enzymové stanovení kyseliny L-askorbové
Rokůsková Monika	Studium změn při termických a hydrotermických pochodech - vliv cínu na průběh reakcí neenzymového hnědnutí
Rýznarová Ivana	Propracování některých metod pro hodnocení kvality uzávěrů obalového skla
Sýkorová Miroslava	Prověření režimu zmrazování hotových pokrmů
Šidlíková Jana	Metody stanovení sušiny meziproductů vaječné výroby z hlediska kontinuální
Šleis Luděk	Reologické vlastnosti předsoleného masa
Valešová Hana	Programy pro bilanční výpočty technologie masných výrobků ze standartizované suroviny
Vlach Jiří	Elektrické metody měření vlhkosti sypkých substrátů
Buřilová Jana	Vliv termického záhřevu na chování některých přídavných modelových systémů
Oškerová Romana	Vyhodnocení vybraných kvalitativních znaků víček Twist-off

Rok obhajoby

1986

Kavka Miloš	Sledování statické meze toku vepřového masa při předsolování
-------------	--

Černý Josef	Studium difuze kyslíku do tuků s našlehaným dusíkem se zřetelem na bariérovou funkci obalů
Komrska Jiří	Studium procesu škvaření sádla za sníženého tlaku
Königsmark Tomáš	Rheologické vlastnosti masové suroviny při různém stupni desintegrace
Košanová Alena	Izolace významných bílkovin z krve hrabavé drůbeže
Křišťan Petr	Studium některých faktorů podmiňujících jakost citrusových koncentrátů
Majer Vladimír	Příspěvek k poznatkům o řízení kontinuální atmosférické sterilace a pasterace
Marešová Hana	Konzervářské zpracování česneku
Havranová - Martinů Marie	Studium průběhu deesterifikace pektinu v amoniakálním prostředí
Matušová Růžena	Použití mikropočítače PCS-1 k řízení stacionárního vsádkového sterilátoru
Mazánková Marta	Laboratorní ověření nového způsobu škvaření sádla za sníženého tlaku
Patzenhauerová Lenka	Ochranné funkce obalů při fotometrických změnách potravin
Petráková Brigita	Konzervářské zpracování sojových bobů a kukuřice
Podskoč Pavel	Analýza průmyslového procesu tlakové sterilace ve vsádkových sterilátorech
Pokorná Irena	Chování fruktosy a USALu ve vodných roztocích
Provazníková Ivana	Studium sorpčních vlastností vlákniny jablek
Pyszko Tomáš	Úprava a možnost použití potravin kontaminovaných amoniakem
Sedloň Miroslav	Stanovení biogenních aminů v zelenině
Štafen Miloš	Rheologické vlastnosti masa v závislosti na přídavku soli a vody
Tománková Pavla	Studium koroze plechovek některými tukovými náplněmi
Urban Bohumil	Podklady k projektu průmyslové izolace krevního albuminu v JČDZ Vodňany
Vacek Pavel	Sledování obsahu nutričně významných látek v tekutině uvolňované po separaci rybí svaloviny a možnosti jejího využití
Vyplíková Olga	Ovocné polotovary pro ochucení vybraných mlékářských výrobků
Zarembová Marie	Vliv některých kovových iontů na průběh neesterifikace pektin v amoniakálním prostředí
Zelenka Petr	Rheologické chování vepřového masa

Rok obhajoby

1987

Barnet Jiří	Matematické modelování procesu atmosférické kontinuální sterilace
Beneš Petr	Inženýrsko-technologická analýza stacionárního autoklávu AV III na základě provozních měření
Bud'a Petr	Řízení provozních operací dehydratace, zahušťování a odpařování při výrobě polévkových přísad
Holečková Zdeňka	Vaječný bílek a jeho zpracování
Holubová Ivana	Vliv sterilačního zářevu na aromatické látky vybraných konzervářských
Hons Zdeněk	Změny těkavých látek při zahušťování ovocných a zeleninových šťáv membránovými procesy
Hroudová Jana	Technologie rychlomarínování a marinování v sudech
Klapuchová Radka	Možnosti zvýšení stability balených tukových výrobků v atmosféře inertních plynů
Kolář Ladislav	Využití krve jatečných zvířat

Konečný Stanislav	Vliv obsahu vody na rheologické chování masa
Krechlerová Sylva	Řízení technologických operací při výrobě polévkových koření
Kůtková Vlasta	Vliv sterilačního zářevu na barevné změny vybraných konzervářských výrobků
Lysoňková Lea	Vliv extrémních teplot skladovacích na jakost ovocných polotovarů
Margaritopoulos Panajotis	Izolace křenové peroxidázy
Matula Jaroslav	Látková a energetická bilance procesu izolace pektinu z jablečných výlisků v závodě VČKL Smiřice
Mikolášková Jaromíra	Zahušťování meziproductů výroby polévek a standartizace jejich složení
Nádvořníková - Kudová Jitka	Nášleh zmrazených ovocných protlaků a zmrazených smetanových krémů
Němeček Vít	Využití lysozymu ke konzervaci vybraných potravinářských výrobků
Píchová Šárka	Kinetika hydrolýzy surovin pro výrobu pektinu
Pekarská - Juhásová Jana	Identifikace dynamického chování rozprašovací sušárny NIRO ATOMIZER
Podskoč Pavel	Optimální podmínky pro izolaci albuminu z drůbeží krve
Porubová Alexandra	Automatické řízení vsádkového sterilátoru počítačem a jeho simulace na laboratorním modelu
Potočiar Libor	Vliv stupně desintegrace na rheologické chování masa
Rozboj Lumír	Změny vaznosti při skladování předsoleného masa
Sedláček Zdeněk	Racionalizace některých dílčích technologických operací výroby bílkovinných hydrolyzátů ve Vitaně Byšice
Smetana Pavel	Výroba masových konzerv v rotoklávech MK Krahučiči
Strnad Jaroslav	Aplikace membránových procesů při zahušťování ovocných a zeleninových šťáv
Škrobánková Ivana	Stanovení aromatických polycyklických uhlovodíků v masných výrobcích
Štípek Vladimír	Ověření vakuového způsobu tavení sádla
Šubrt Josef	Vliv obsahu soli na rheologické chování masa
Vaňková Alice	Jakost vakuově taveného sádla
Volek Jaromír	Vliv výšky a doba zářevu na konzistenci vybraných sterilovaných produktů
Zbideh Adeb Omar A.	Aplikace membránových procesů v technologii výroby pektinu
Zelenková Zuzana	Fyzikálně-chemické vlastnosti kouře jako teplotnosného a sušícího média
Taibi Mohamed	Vliv blanširování rybí suroviny na jakost rybích konzerv a výši výrobních ztrát
Židková Hana	Vliv balení na kvalitu majonéz
Žíla Zbyněk	Testování účinnosti velkoobjemové míchačky masné suroviny

Rok obhajoby

1988

Bělohávková Hana	Průmyslová výroba albuminu z drůbeží krve
Dirbáková - Škrabalová Vlasta	Vliv podmínek hydrolýzy surovin pro výrobu pektinu z hlediska kvality výsledného produktu
Hovorka Miloslav	Rheologické chování desintegrovaného masa v závislosti na podmínkách jeho skladování
Hurníková Hana	Organické kyseliny jako kritérium pro hodnocení průběhu termického zpracování ovoce

Klouček Richard	Testování velkoobjemové míchačky typu Škoda při procesu míchání desintegrovaného hovězího výrobního masa
Kotva Pavel	Vliv různých přísad na rheologické chování předsoleného masa
Kovaříková Zuzana	Polycyklické aromatické uhlovodíky v kouři a vybraných masných výrobcích
Kučerová Michaela	Vakuové balení brambor
Perglová - Kuželová Ivana	Kontinualizace hydrolyzy surovin pro výrobu pektinu
Luxová Ida	Testování velkoobjemové míchačky typu Škoda při procesu míchání desintegrovaného vepřového výrobního masa
Metelková Blanka	Sledování kyanovodíku v sterilovaných kompotech
Myška Petr	Technologické operace při výrobě bílkovinných hydrolyzátů a jejich racionalizaci
Novák Petr	Optimalizace balení výrobků z mletého zmrazeného masa
Nováková Evelina	Zhodnocení surovinové základny pro výrobu kojenecké výživy
Procházková Jitka	Možnosti odstranění amoniaku z mrazírenských prostorů pomocí vhodných
Sedláček Zdeněk	Účinky lysozymu na mikrobiologický obraz vybraných rybích výrobků
Sobota Martin	Využití organických kyselin k prodloužení trvanlivosti chlazené drůbeže
Turková - Košvicová Alena	Technická diagnostika pásové sušárny a stanovení režimu sušení vybraných potravinářských surovin
Vinklárková Milena	Analýza zdrojů variability sterilačního účinku měřeného v provozních podmínkách
Vydrová - Fialová Klára	Dietní vláknina

Rok obhajoby

1989

Blahová Eva	Izolace fosfolipidů z živočišných materiálů
Eliášková Dana	Karboxylové sloučeniny u vybraných masných výrobků
Filipcová Bronislava	Kinetika sušení vybraných potravinářských materiálů
Fornůsková Renata	Suroviny pro masozeleninovou kojeneckou výživu z hlediska obsahu dusičnanů
Hanzík Marek	Zjištění vhodnosti parametrů mikroklima dosahovaných v udrně NAGEMA ve vztahu k výrobě tepelně neopracovaných masných výrobků s použitím startovací kultury
Kavková Taťána	Sledování kyselin v ovocných koncentrátech během skladování
Knotek Milan	Obohacování nápojů vitamíny
Kotásková Hana	Ztekucování zeleniny
Kubíčková Iva	Vliv teploty na rheologické vlastnosti masa
Ledvinková - Jirsová Jitka	Změny při skladování jablečného aroma
Mikulová - Pohanová Margita	Mechanická pevnost klišovkových střev v závislosti na vlhkosti a teplotě
Minaříková - Maříková Erika	Změny rheologických vlastností hrubě desintegrovaného masa během skladování
Musilová - Kuchtíková Romana	Zhodnocení červené řepy jako suroviny
Nosková - Žáková Marie	Možnosti přípravy pektinu pro zdravotnické účely
Nováková Blanka	Vliv technologických postupů na obsah dusičnanů v surovinách pro kojeneckou výživu

Novotná Věra	Změny vlastností klihatkových střev v závislosti na typu a době skladování
Pavelka Tomáš	Macerace frankfurtských párků v závislosti na podmínkách výroby
Pelant Jaroslav	Modelování vybraných kontinuálních sterilačních procesů
Pospíšil Miloslav	Vliv stupně desintegrace na reologické chování masa
Prokúpková L.	Sledování obsahu histaminu v rybích výrobcích v průběhu technologického zpracování
Reslová - Chlumecká Eva	Sledování výskytu PSE masa v podmínkách MK Mladá Boleslav ve vztahu výrobě speciálních masných výrobků
Různarová Šárka	Sledování mikroflóry konzervovaných párků během výrobního procesu
Simonová Jarmila	Aplikace přírodních barviv v konzervářenském průmyslu
Skala Roman	Kontinuální hydrolyza jablečných výlisků v míchaném reaktoru
Sojková Šárka	Změny vaznosti desintegrovaného masa při technologických operacích
Soukeník Petr	Ověření algoritmu řízení kontinuálních sterilačních procesů
Syrovátková Ivana	Sledování obsahu vícenenasycených mastných kyselin v rybách a rybích výrobcích
Šmíd Vítězslav	Reologické chování masa v závislosti na jeho chemickém složení
Štverka Petr	Sterilační režimy kyselých potravin ve vanových kontinuálních sterilátorech
Tesařová Libuše	Význam degradačních produktů amygdalinu při zpracování ovoce
Urban Jiří	Analýza nasazení řídicího počítače v procesu vsádkové sterilace
Váša Radek	Stochastické parametry termosterilace a náhodné vlivy na ně působící
Vokoun Tomáš	Řízení procesu sušení masové rýže
Všetička Pavel	Racionalizace řízení režimu sušení zeleniny v pásové a lískové sušárně
Zábojníková - Kyasová Pavlína	Srážení pektinu při jeho výrobě
Žáková - Vlachová Petra	Vliv sterilačního záhřevu na texturu a vybrané jakostní znaky některých kompotů
Moštěk Libor	Ověření některých metod sterilace koření
Nováková Vladimíra	Optimalizace průběhu hydrolyzy při výrobě pektinu

Rok obhajoby

1990

Burýšková - Marksová Miroslava	Změny tukového podílu masných výrobků při jejich výrobě a skladování
Cihlář Ivo	Desintegrace vlákniny
Dušek Josef	Vliv zmrazování a mrazirenského skladování na reologické vlastnosti desintegrovaného masa
Fořtová Iva	Studie procesu uzení z hlediska teplotního režimu a jeho vlivu na jakost a údržnost masných výrobků
Grabec Petr	Experimentální studium teplotního pole v tlakovém sterilátoru
Hájková Barbora	Vliv intenzity sterilačního zákroku na texturu vybraných konzervářenských
Janda Jaroslav	Vliv tepelného zpracování a chlazení masných výrobků na hmotnostní ztráty a údržnost masných výrobků
Janoušek Jaroslav	Vliv historie masa a jeho tokové vlastnosti po desintegraci
Jedličková - Hošková Lenka	Prodloužení údržnosti kečupů

Jindráková Jana	Analytické metody pro mezioperační hodnocení při výrobě pektinu
Kadlecová S.	Stanovení parametrů dynamiky sdílení tepla při termosterilaci
Kalač Pavel	Možnosti využití tukových odpadů při regeneraci marinačních lázní
Kawková Sylvie	Možnosti kvalitativního hodnocení jablečného aromového koncentráту
Klejnová Marie	Konzervace chmele
Kraťuková Jarmila	Možnosti určení molekulové hmotnosti pektinových látek
Křížová - Kazdová Šárka	Porovnání efektivnosti výroby trvanlivých masných výrobků studenou cestou za pomoci startovacích kultur a klasickou cestou
Kudláčková - Kusová Iva	Možnosti předpovědi teplosměnných charakteristik potravin sterilovaných v
Magerová Petra	Stabilita vybraných složek konzervářských výrobků během technologických operací a skladování
Marušková Kateřina	Příprava banánových protlaků
Mrázek Martin	Ověření možnosti prodloužení skladovatelnosti vybraných zeleninových výrobků
Němcová - Duřtová Veronika	Možnosti snížení chloridu sodného v marinovaných výrobcích
Novotný Libor	Vliv termoinaktivačního zákroku na distribuci zárodků v konzervě
Pelíšková Věra	Stabilita vybraných kontaminantů při technologickém zpracování konzervářských výrobků
Smola Jaroslav	Příprava vlákninového preparátu při zpracování jablek
Šimonová Petra	Stabilita tuku ryb během technologického zpracování
Šourková Dagmar	Mléčné kysané zeleninové výrobky
Váňa Jaroslav	Využití membránových procesů při regeneraci marinačních lázní a zpracování syrovátky
Vaumindová Jitka	Izolace flavonoidů z cibule a jejich použití k barvení potravin
Velínová - Cigáňová Bohdana	Vývoj ochucených syrovátkových nápojů
Všetičková - Soumarová Daniela	Možnosti zpracování česneku
Vytlačilová Lenka	Možnosti izolace karotenoidních barviv z přírodních materiálů
Fernando Jovani Chitra	Extrakce rostlinných barviv
Rozhon Miroslav	Aplikace vlákniny do vybraných kulinářských výrobků

Rok obhajoby

1991

Alexandre Amalia Maria	Změny lipidů v masných výrobcích během skladování v závislosti na výrobě a době skladování
Bínová Markéta	Analýza pektinových látek v kalných nápojích
Dudková Jana	Příprava vlákninových preparátů z různých zdrojů a možnosti jejich využití
Fürřych Richard	Dynamické vlastnosti stacionárního sterilizačního zařízení
Hrenyková Soňa	Studium změn vlastností ovocných a zeleninových šťáv účinkem elektrochemických redoxních dějů
Jagoš Martin	Studie procesu paření prasat v MP Písnice
Kubášková Jana	Izolace anthokyanových barviv jeřábu černého a ověření jejich stability
Kubík Martin	Termoinaktivační křivky termorezistentních plísni

Nováková Blanka	Aplikace mléčného kvašení pro konzervaci zeleninových polotovarů a přípravu výrobků
Pacák Ota	Výroba fermentovaných salámů v podmínkách podniku SALMA Březhrad
Pálek David	Využití odpadů ze zpracování chmele
Rýdlová Jana	Teplosměnné charakteristiky potravin sterilovaných v obalech, jejich vlastnosti a možnosti předpovědi
Sowa Mariusz	Experimentální sledování průběhu sterilačního procesu
Staňková Lenka	Technologické vlastnosti masa zvěřiny
Stříteský Petr	Barva a barevné změny masa zvěřiny
Tomíčková	Studium výroby trvanlivých salámů
Vlčková Martina	Analytické metody hodnocení průběhu mléčného kvašení zeleniny
Vojtová Hana	Příprava a balení zeleninových salátů
Youprou Melita	Stanovení charakteristik dynamiky přestupu tepla pro vybrané konzervářské výrobky
Živocká Jana	Studium některých fyzikálně-chemických vlastností medu
Jauris René	Balení pitné vody
Klement Marcel	Automatizovaný systém řízení technologického procesu
Minaříková Kateřina	Možnosti snížení aplikace chemických konzervovadel
Tintová Ivana	Získávání přirozených antioxidantů z rostlinných materiálů

Rok obhajoby

1992

Alt Stanislav	Studium antimikrobiálních vlastností látek získaných z vybraných rostlinných
Bémová Jiřina	Studium antioxidačních vlastností látek získaných z vybraných rostlinných
Beneš Pavel	Zhodnocení tepelného opracování a následného chlazení masných výrobků v udících komorách MK Studená
Boštíková Dana	Vliv plastových obalů na mikrobiologickou stabilitu mléčně kvašené zeleniny
Buddeusová Renata	Problémy mikrobiologické a senzorické stability hořčice
Frydrychová Blanka	Změny lipidů v masných výrobcích
Kalinová Jana	Studium složení pektinových látek dýně a cukety
Kališková Radka	Vliv podmínek skladování a balení na vlastnosti brambor
Kladrubská Jana	Optimalizace izolačních a čistících postupů při analýze reziduí potravinových kontaminantů
Kočárek Pavel	Pasterační efekt při tepelném opracování masných výrobků
Kubíková Jana	Vliv podmínek zpracování na obsah steroidních glykoalkaloidů v potravinářských surovinách
Löwinger Milan	Technologické vlastnosti různých druhů masa
Měšťánek Pavel	Přidávky upravených bramborových produktů do masných výrobků
Rösslerová Edita	Sledování vlivu režimu mikrovlnného ohřevu na rozložení teplot v ohřívané
Růžek Tomáš	Atmosféra uvnitř obalu balených masných výrobků
Stejskalová Jana	Technicko-ekonomické řešení likvidace použitelných potravinářských obalů se zřetelem na ekologické aspekty
Štencel Peter	Vliv složení nálevu na změny rostlinného pletiva během tepelného opracování
Vohryzková Renata	Možnosti identifikace mikroorganismů na základě analýzy jejich metabolitů
Vrúbel Štefan	Stabilita díla játrových výrobků

Harris Adrian J. Microwave Heating - A Comparison of Degradation of Anthocyanins and Extraction of Pectic Substances by Conventional and Microwave Heating

Rok obhajoby

1993

- Bedrník Jan Studie hmotnostních ztrát při chlazení a skladování masných výrobků
- Bechyně Petr Studium vlivu blanširování na texturní změny během sterilace
- Bešťáková Blanka Vliv některých faktorů na barvu masa
- Bydžovská Iva Inhibice enzymového hnědnutí vybraných rostlinných materiálů bez použití oxidu siřičitého
- Dudová Monika Ověření antioxidační účinnosti +/- epikatechinu
- Ficová Eliška Inhibice barevných změn neenzymového charakteru při zpracování rostlinných materiálů
- Gotfrídová Ivana Využití kapilární plynové chromatografie celulárních sacharidů v identifikaci mléčných bakterií
- Hermanová Andrea Vliv stáří vajec na kvalitu vaječných hmot
- Holasová Hana Studium tepelné stability vybraných obalových materiálů
- Hrubcová Eva Možnost výroby pektinu z čerstvých jablečných výlisků
- Jelínková Romana Studium antioxidačního působení složek chmelové hmoty
- Jerije Miroslav Reologické vlastnosti kašovitých konzervářských výrobků se zřetelem na problém balení
- Joštová Eva Mikrobiologické sledování masných výrobků při chlazení po tepelném opracování a během následujícího skladování
- Kabeláč Petr Změny trvanlivých salámů v průběhu tepelného opracování a následujícího sušení
- Král Ondřej Chlazení masných výrobků po tepelném opracování
- Krtička Jiří Rovnoměrnost tepelné úpravy potravinářských materiálů při mikrovlnném ohřevu
- Landesková Jana Změny atmosféry uvnitř obalu zabalených masných výrobků
- Matyášková Radka Posuzování ekologických parametrů použitých obalových prostředků
- Maxa Jan Mikroflóra balených masných výrobků
- Míšková Hana Ovlivnění údržnosti trvanlivých salámů způsobem výroby
- Musilová Radka Experimentální studium neustáleného transportu tepla v konzervách s vnitřní volnou konvekcí
- Neugebauer A. Technologické vlastnosti různých druhů masa
- Nezveda Radek Vliv podmínek skladování a technologického zpracování na obsah steroidních glykoalkaloidů v potravinářských surovinách a výrobcích
- Novák Radek Dynamika změn vitamínu C v loupaných bramborách
- Petrášková Eva Prevence hygienických rizik prostřednictvím kontrolních bodů při zpracování potravin živočišného původu
- Skoblík Václav Možnosti ovlivnění konzistence vybraných kusovitých sterilovaných výrobků
- Tylšarová Renata Vliv hemových barviv na oxidaci lipidů v masných výrobcích
- Vejskalová Miroslava Vliv kultivačních podmínek na složení celulárních mastných kyselin, popř.
- Vrbová Jana Výskyt a možnosti recyklace obalového odpadu
- Franel Jan Možnosti využití kopru
- Hameed Mahde Salh Využití sluneční energie v potravinářském průmyslu
- Mangová Radka Ověření stability betalainových barviv

Marcilis Jan	Posuzování těsnících hmot uzávěrů potravinářských obalů z hlediska hygienické nezávadnosti
Pelikánová Jitka	Možnosti zvýšení údržnosti nápojů sycených CO ₂
Pelikánová Lenka	Mikrobiologický obraz výroby nápojů sycených CO ₂
Petrovajová Marcela	Experimentální studium neustáleného transportu tepla v konzervách s heterogenní náplní

Rok obhajoby **1994**

Bačo Bronislav	Možnosti využití sojových bílkovin v masné výrobě
Buchta Pavel	Technicko-ekologické aspekty využití vybraných potravinářských odpadů
Coufal Petr	Obsah hemových barviv ve svalech různých živočišných druhů v závislosti na některých intravitálních vlivech
Dostálová Radmila	Vliv způsobu zchlazování na jakost a hmotnostní ztráty tepelně opracovaných masných výrobků
Dunovská Jana	Příprava nekalorických tuků a jejich použití při posklizňovém zpracování ovoce a zeleniny
Háková Hana	Mikrobiální degradace vybraných průmyslových a potravinářských odpadů
Honsů Filip	Technologie výroby párků ve skleněných obalech
Janětová Sylva	Ekologické parametry obalů a jejich posuzování
Kamarádová Lucie	Sledování chemických změn pohotových pokrmů s podílem masa
Láska Jiří	Možnosti mezioperační kontroly a řízení při výrobě párků ve skleněných obalech
Noorudin	Technologické využití hlíz topinamburu (<i>Helianthus tuberosus</i>)
Oravcová Petra	Porovnání metod hodnocení potravinářských obalů
Peterková Květoslava	Stanovení optimálních sterilačních režimů masových konzerv v MK Studená
Pyš Petr	Vliv mechanického poškození na složení bramborových hlíz
Staňková Jaroslava	Zvýšení údržnosti majonézových výrobků
Silber Richard	Výroba specialit s využitím mechanické aktivace proteinů
Varcholová Pavlína	Problematika recyklace a likvidace použitých obalů v regionálním měřítku
Vančo Milan	Změny termofyzikálních vlastností ovocných protlaků během výroby ovocných pomazánek
Waage Daniel	Chemické změny u balených masných výrobků

Rok obhajoby **1995**

Bébarová Vlasta	Změny barvy masných výrobků během skladování
Brůna Dušan	Cukerné estery mastných kyselin v potravinářské praxi
Jeleníková Jarmila	Analýza hemových barviv
Prokš Milan	Studium migrace ftalátů, izomerů kyseliny ftalové a oligomerů PET z obalových materiálů na bázi plastů do potravin
Volf Milan	Barevné změny během zpracování brambor
Peterka Bohumil	Využití moderních technologických postupů v Masokombinátu Příbram

Rok obhajoby **1996**

Istenesová Lýdie	Studium účinků konzervačních látek a snížené vodní aktivity na vybrané kmeny vláknitých hub
Kadaňová Vladimíra	Údržnost masa a masných výrobků

Kopecká Pavla	Studium vybraných vlastností obalů pro mikrovlnný ohřev
Novák Svatopluk	Identifikace falšování výrobků z ovoce a zeleniny
Soukup Vratislav	Změny složení modifikované atmosféry při skladování masných výrobků
Štěpánková Zuzana	Vliv podmínek přípravy na retenci senzoričky významných složek hotových
Jakouš Vladimír	Možnosti uplatnění obalů z nasávané kartonáže pro balení potravin a krmiv
Junková Jana	Optimalizace zajištění loupání zeleniny pro podnik RAPA Bzenec
Mašková Renata	Zhodnocení technologie výroby nakládaných mas v podmínkách firmy Prave
Macáková Vendulka	Vliv balení v modifikované atmosféře na kvalitu loupáných solených arašídů

Rok obhajoby **1997**

Beneš Eduard	Údržnost masných výrobků v modifikované atmosféře
Drholec Tomáš	Využití kyseliny mléčné k prodloužení údržnosti masa a masných výrobků
Hornofová Věra	Stanovení kritických kontrolních a ochranných bodů (CCP) pro vybrané položky sortimentu cateringové společnosti
Kurc Pavel	Zhodnocení vybraných aditiv používaných v masné výrobě
Ouředníková Jitka	Identifikace falšování výrobků a polotovarů z ovoce a zeleniny
Perlík Radek	Přirozené inhibitory klíčení brambor
Tvarochová Irena	Možnosti přípravy obalů s antimikrobiální funkcí

Rok obhajoby **1998**

Cahlíková Naděžda	Problémy monitoringu při aplikaci systému kritických bodů ve výrobě lahůdek
Dvořáček Josef	Příprava biodegradovatelných obalů
Chudáčková Kamila	Studium vlastností obalových materiálů s inkorporovanými konzervačními činidly
Klaudis Benedikt	Studium vlastností obalových materiálů s imobilizovanými konzervačními činidly
Pastyřík Roman	Organoleptické vlastnosti masných výrobků s prodlouženou údržností
Svoboda Dalibor	Faktory ovlivňující zdravotní nezávadnost a kvalitu nealkoholických nápojů
Ševčík Rudolf	Zhodnocení možnosti stabilizace zeleniny na počátku zpracování
Ibara Ndinga Henri	Studium vybraných faktorů ovlivňujících texturu brambor

Rok obhajoby **1999**

Bitner Karel	Příprava podkladů pro analýzu nebezpečí ve výrobě nápojů
Dufková Martina	Možnosti stabilizace minimálně opracované zeleniny
Fíla Petr	Zajištění údržnosti masných výrobků
Houžvička Jiří	Vliv zrání a účinku proteáz na jakost masa a masných výrobků
Kurzová Vladimíra	Stanovení kritických bodů při výrobě sterilovaných pokrmů
Mihalovičová Silvie	Falšování výrobků z ovoce a zeleniny
Pleštilová Linda	Vliv vysokého tlaku na vlastnosti enzymů
Štěpánek Petr	Studium vlastností obalových materiálů s imobilizovanými konzervačními činidly

Rok obhajoby **2000**

Doxanská Romana	Využití biofiltrů při dekontaminaci vzduchu
Dušek Martin	Kreatin a kreatinin v masných výrobcích
Horáček Václav	Cereální extrudáty jako pomocná suroviny v masném průmyslu
Juklová Marta	Verifikace a validace systému kritických bodů při výrobě lahůdek
Krátká Jana	Inhibice klíčení brambor přirozenými inhibitory
Ledecká Monika	Příprava podkladů pro doplnění analýzy nebezpečí ve výrobě sušených a instantních

	pokrmů
Malý Jan	Srovnání aditiv pro povrchové ošetření masa
Mrázková Jana	Autenticita výrobků z ovoce a zeleniny, detekce falšování
Nováková Jana	Vliv vysokého hydrostatického tlaku na vlastnosti obalových materiálů
Prodělal Roman	Kvalita zeleniny ošetřené vysokým tlakem
Rejmanová Kamila	Studium změn susceptorů během mikrovlnného ohřevu
Riedlová Hana	Studium přípravy a vlastností polymerních obalových materiálů s imobilizovanými bakteriociny
Rojková Ilona	Studium přípravy a vlastností polymerních obalových materiálů s imobilizovanými komplexotvornými činidly
Šípková Petra	Verifikace a validace systému kritických bodů ve výrobě nápojů
Vaňha Jan	Vakuové balení teplého masa
Rok obhajoby	2001
Dohnal Martin	Bakterie mléčného kvašení jako nežádoucí mikroflóra v kyselých potravinách
Formánek Jiří	Změny během výroby a skladování instantních výrobků
Kozelková Dana	Studium přípravy a vlastností polymerních obalových fólií s imobilizovanými bakteriociny
Lukášková Lenka	Stanovení polyfosfátů v masných výrobcích
Muchová Pavlína	Studium faktorů ovlivňujících mikrobiologickou stabilitu pasterovaných vaječných hmot
Němec Robert	Povrchové změny na mase při kyselé a tepelné dekontaminaci
Potíšková Jana	Studium vlastností susceptorů
Schenkova Nad'a	Příprava hydrofobizovaných biologicky odbouratelných obalových materiálů
Šavřda Jiří	Dekontaminace povrchu masa
Špoková Gabriela	Vliv vysokého tlaku na vlastnosti potravinářských obalů
Vavruška Tomáš	Vliv desinfekčního ošetření na kvalitu minimálně opracované zeleniny
Rok obhajoby	2002
Březina Kamil	Čištění vzduchu pomocí biofiltrů
Fabíková Iveta	Technologicky významná mikrobiologická kontaminace kyselých potravin a možnosti její inhibice
Housková Kamila	Analýza rizik v provozech společného stravování
Hranošová Martina	Vliv technologického zpracování na antioxidační vlastnosti zeleniny
Hronková Iveta	Zhodnocení zdravotních rizik masných polotovarů ve výrobě potravin a stravovacích služeb
Husáková Anna	Vliv vysokého hydrostatického tlaku na kvalitu minimálně opracované zeleniny
Karbanová Monika	Vliv skladovacích podmínek na kvalitu minimálně opracované zeleniny
Králová Eva	Příprava a vlastnosti bioaktivních obalů
Krejčová Olga	Vliv vysokého izostatického tlaku na vybrané funkční parametry polymerních obalových fólií
Kurtová Lenka	Metody stanovení podílu vajec v potravinách a jejich použití pro detekci falšování potravin
Lazarová Markéta	Hydrofobizované biodegradabilní obaly
Pašková Markéta	Studium separace buněk pomocí kapilární zónové elektroforesy
Pintová Jana	Studium přípravy ionomerní fólie s imobilizovaným nisinem - vliv úpravy

polymerního materiálu

- Prokorátová Vendula Detekce sojových bílkovin v masných výrobcích
- Rozsypalová Olga Ověřovací postupy systému kritických bodů
- Sarnovský Ladislav Možnosti klasifikace skotu pomocí objektivních metod
- Schováňková Jana Vliv skladovacích podmínek na kvalitu konzumních jablek
- Soukupová Veronika Pyrrolidonkarboxylová kyselina (PCA) jako kritérium odhadu rajčatového podílu v kečupech
- Stoklasa Pavel Vliv receptury, technologie zpracování a podmínek skladování na aktivitu vody potravinářského výrobku
- Sukovitá Marcela Studium přípravy ionomerní fólie s imobilizovaným nisinem - vliv úpravy nisinového preparátu
- Šikulová Markéta Změny při kyselé a tepelné dekontaminaci povrchu masa

Rok obhajoby

2003

- Čikešová Michala Nežádoucí mikroflóra v kyselých potravinách, způsoby její inhibice
- Macková Pavlína Stanovení organických kyselin ve vejcích
- Opichalová Irena Autenticita potravin s obsahem vajec, metody detekce falšování
- Perlíková Lucie Využití prediktivních modelů v analýze nebezpečí
- Pošta Dalibor Změny kvality zeleniny ošetřené vysokým hydrostatickým tlakem
- Saláková Alena Závady při procesu zrání a následujícího skladování trvanlivých salámů
- Sedláčková Petra Studium mikroflóry pasterovaných vaječných žloutků
- Skryjová Olga Hodnocení kvality jatečně upravených těl a masa
- Smítková Hana Možnosti využití biofiltrů při čištění vzduchu
- Vacková Kateřina Studium přípravy a vlastností polymerních obalových materiálů s antimikrobní funkcí
- Amaro Miguel Effect of high oxygen atmosphere packaging on quality in fresh-cut vegetables

Rok obhajoby

2004

- Bartáková Lenka Zhodnocení markerů pro posuzování autenticity a detekci falšování potravin
- Beková Věra Detekce rostlinných aditiv v masných výrobcích
- Brandejská Jitka Sledování aktivity vybraných enzymů u minimálně opracované zeleniny
- Čambala Vojtěch Zpracování podkladů k analýze rizik pro vybrané operace ve výrobě a distribuci lahůdek a pokrmů
- Hönigová Petra Kazící mikroflóra kyselých potravin, faktory ovlivňující nežádoucí změny
- Jiřincová Lucie Vliv vysokého isostatického tlaku na aktivitu enzymů a kvalitu potravin
- Klodnerová Petra Studium specifických vlastností vybraných mikrobiálních kontaminantů potravin ve vztahu k sanitaci
- Pavlu Jitka Sledování aktivity oxidačních enzymů u jablek
- Pawlitová Monika Údržnost balených masných výrobků
- Smékal Oldřich Hodnocení kvality hovězího masa
- Smutný Petr Změny mikrobiální kontaminace povrchů ve výrobě potravin v různých fázích masné výroby
- Šurkovská Marika Posuzování autenticity výrobků s podílem vajec
- Vlková Helena Vlastnosti barviva Arpink red v masné výrobě
- Zugárková Kateřina Vliv technologických procesů při zpracování surovin rostlinného původu na jejich antioxidační aktivitu