

Zásady pro vypracování témat disertačních prací na FPBT VŠCHT:

Témata musí být vypracována česky i anglicky.

- a) soubory pojmenujte podle vzoru: **OB_Prijmeni_C.doc ; OB_Prijmeni_A.doc**
(„OB“- zkratka oboru: BI, MI, OCH „Prijmeni“- příjmení školitele; C-česká verze; A-anglická verze);
- b) každý školitel může zaslat nejvíce dvě témata tak, že v názvu souborů pro 1. téma doplní 01 („OB_Prijmeni01_C^{nebo}A.doc“) a v názvu souborů pro 2. téma doplní 02 („OB_Prijmeni02_ C^{nebo}A.doc“). Zveřejněna mohou být pouze témata nabízená školitelem schváleným příslušnou oborovou radou;
- c) maximální délka anotace je 1300 znaků s mezerami.

Vzor české anotace

Název tematického okruhu česky:

Parametry inaktivace technologicky významné mikroflóry

Školitel:

Dr. Ing. Prokop Nováček

Školitel specialista:

Jméno - *není nutné ani v případě, že školitel specialista bude; pokud neuvádíte, vymažte prosím*

Anotace:

Výskyt mikroflóry způsobující kažení potravin představuje stálou výzvu pro potravinářské technology. Znalost parametrů její inaktivace je důležitým nástrojem prevence ztrát potravin. Práce bude zaměřena na izolaci a identifikace původců kažení potravin, na měření parametrů jejich termoinaktivace a na posuzování účinnosti ostatních fyzikálních a chemických metod inaktivace.

Vzor anglické anotace

Thesis:

Inactivation parameters of technologically relevant microflora

Supervisor:

Dr. Ing. Prokop Nováček

Spec. Supervisor:

Jméno - *není nutné ani v případě, že školitel specialista bude; pokud neuvádíte, vymažte prosím*

Abstract:

The food spoilage microflora occurrence presents the everlasting challenge for food technologists. The knowledge of inactivation parameters is an important tool for the food losses prevention. The study will be focused on the isolation and identification of food spoilers, on the measuring of their termoinactivation parameters and on the evaluation of other physical and chemical inactivation methods effectivity.