

## Publikace v odborných časopisech (impaktované)

1. PRCHALOVA J., KOVARIK F., **RAJCHL A.**: Evaluation of the quality of herbal teas by DART/TOF-MS, *Journal of Mass Spectrometry*, 52(2), 116-126, 2017.
2. KRUIK V., GREGROVA A., **RAJCHL A.**, CIZKOVA H.: Study of honey quality evaluation and detection of adulteration by analysis of volatile compounds, *Journal of Apicultural Science*, 61(1), 17-27, 2017.
3. KREPS F., KYSELKA J., BURČOVÁ Z., SCHMIDT S., **RAJCHL A.**, FILIP V., HÁZ A., JABLONSKÝ M., SLÁDKOVÁ A., ŠURINA I.: Influence of deodorization temperature on formation of tocopherol esters and fatty acids polymers in vegetable oil, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 119(3), 2017.
4. ŽIAROVSKÁ J., **RAJCHL A.**, FERNÁNDEZ E., PRCHALOVÁ J., HRDLIČKOVÁ M.: Identification of *Smallanthus sonchifolius* in herbal tea mixtures by PCR and DART/TOF-MS methods, *Czech Journal of Food Science*, 34(6), 495-502, 2016.
5. NERADOVÁ E., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Nedeklarované přibarvování výrobků z červeného a modrého ovoce: možnosti prokázání, *The Undeclared Coloring of Products Made from Red and Blue Fruits: The Possibility of Proof*, *Chemické listy*, 110(1), 4-10, 2016.
6. PROKUDINA E.A., PRCHALOVÁ J., VYŠATOVÁ E., KUCHAR M., **RAJCHL A.**, LAPČÍK O.: Analysis of anabolic androgenic steroids by direct analysis in real time ionization with time-of-flight mass spectrometry, *International Journal of Mass Spectrometry*, 392, 28-33, 2015.
7. **RAJCHL A.**, PRCHALOVA J., KRUIK V., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H.: Evaluation of ice-tea quality by DART-TOF/MS, *Journal of Mass Spectrometry*, 50(11), 1214-1221, 2015
8. HANUŠOVÁ K., VRBÍK K., **RAJCHL A.**, DOBIÁŠ J., SOSNOVCOVÁ J.: Migration of epoxidized soybean oil from PVC gaskets of commercial lids: simulation of migration under various conditions and screening of food products from Czech markets, *Food Additives and Contaminants A*, 32(3), pp. 427-437, 2015.
9. ŠKORPILOVA T., PIPEK P., **RAJCHL A.**: Nové možnosti sledování čerstvosti masa, *Chemické listy*, 109(2), 129-134, 2015.
10. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**: Characterization of mustard seeds and paste by DART ionization with time-of-flight mass spectrometry, *Journal of Mass Spectrometry*, 49(9), 811-818, 2014.
11. ALBALAA D., **RAJCHL A.**, GRÉGROVÁ A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H.: Determination of Cholesterol by Direct Analysis in Real Time-Mass Spectrometry for Rapid Quantitative Screening of Egg Pasta, *Journal of Mass Spectrometry*, 49(9), 911-917, 2014.
12. HANUŠOVÁ K., **RAJCHL A.**, VOTAVOVÁ L., DOBIÁŠ J., STEINER I.: Testing influence of various conditions on migration of epoxidized soybean oil from polyvinylchloride gaskets, *Food Additives and Contaminants A*, 30(11), 1963-1975, 2013.
13. KAPCI B., NERADOVÁ E., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., **RAJCHL A.**, CAPANOGLU E.: Investigating the antioxidant potential of chokeberry (*Aronia melanocarpa*) products, *Journal of Food and Nutrition Research*, 52(4), 219-229, 2013.
14. ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., NERADOVÁ E., KAPCI B., **RAJCHL A.**, VOLDŘICH M.: Variability of characteristic components of *Aronia*, *Czech Journal of Food Sciences*, 32, 25-30, 2014.
15. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., BULANTOVÁ I., **RAJCHL A.**, VOLDŘICH M.: Characteristics of garlic of Czech origin, *Czech Journal of Food Sciences*, 31(6), 581-588, 2013.
16. FERNÁNDEZ E.C., **RAJCHL A.**, LACHMAN J., ČÍŽKOVÁ H., KVASNÍČKA F., KOTÍKOVÁ Z., MILELLA L., VOLDŘICH M.: Impact of yacon landraces cultivated in the Czech Republic and their ploidy on the short- and long-chain fructooligosaccharides content in tuberous roots, *LWT – Food Science and Technology*, 54(1), 80-86, 2013.
17. **RAJCHL A.**, DRGOVÁ L., GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Rapid determination of 5-hydroxymethylfurfural by DART ionization with time-of-flight mass spectrometry, *Analytical and Bioanalytical chemistry*, 405(14), 4737-4745, 2013.
18. **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., JODASOVÁ A., VOLDŘICH M.: Analytical data for plum paste as a

tool for evaluation of plum paste authenticity, *Journal of Food and Nutrition Research*, 52(1), 71-77, 2013.

19. ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**, ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Filbertone as the Marker for the Assessment of Hazelnut Spread Quality, *Czech Journal of Food Sciences*, 31(1), 81-87, 2013
20. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., **RAJCHL A.**, PIVOŇKA J., VOLDŘICH M.: Trendy v autenticitě potravin a v přístupech k detekci falšování, *Chemické listy* 106(10), 903-910, 2012.
21. ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**, ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Evaluation of aroma restoration of apple and orange juices from concentrates in the Czech Republic, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51(3), 156-163, 2012.
22. ČÍŽKOVÁ H., JANOTOVÁ L., VOLDŘICH M., ŠNEBERGROVÁ J., **RAJCHL A.**: Survey study of frying oils used by food services in the Czech Republic, *Journal of Food and Nutrition Research*, 50(3), 177-181, 2011.
23. **RAJCHL A.**, VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., HRONOVÁ M., ŠEVČÍK R., DOBIÁŠ J., PIVOŇKA J.: Stability of nutritionally important compounds and shelf life prediction of tomato ketchup, *Journal of Food Engineering*, 99(4), 2010.
24. **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., LUKEŠOVÁ D., PANOVSÁ Z.: Methoxypyrazines in Sauvignon blanc wines, detection of addition of artificial aroma, *Czech Journal of Food Science*, 27, 259-266, 2009.
25. **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., JIRUŠKOVÁ M. AND ŠEVČÍK R.: Evaluation of shelf life and heat treatment of tomato products, *Czech Journal of Food Science*, Vol. 27, S130-S133, 2009, Special Issue
26. VOLDŘICH M., **RAJCHL A.**, ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., CUHRA P.: Detection of foreign enzyme addition into the adulterated honey, *Czech Journal of Food Science*, Vol. 27, 2009, S280-S282, Special Issue
27. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., **RAJCHL A.**, VOLDŘICH M.: Nutritional quality of commercial fruit baby food, *Czech Journal of Food Science*, 27, 2009, S134-S137, Special Issue

## Publikace v odborných časopisech (recenzované)

1. Prchalová J. Fernández E., Rajchl A.: Kakao – pokrm bohů, *Výživa a potraviny*, v tisku
2. HRUBÁ M., RAJCHL A.: Zvyšování povědomí o výživě a potravinách u mládeže, *Zpravodaj pro školní a dietní stravování*, 2016
3. HRUBÁ M., KOBEROVÁ E., RAJCHL A.: Dostupnost minimálně opracované zeleniny a ovoce v Praze a okolí, *Výživa a potraviny*, 71(5), 556-568, 2016.
4. RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Skladování ovoce, *Vesmír* 95 (146), str. 410 – 412, 2016.
5. PRCHALOVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., HANUŠOVÁ K., RAJCHL A.: Evaluation of shelf-life of fruit baby food, *Agronomy Research*, 14(2), str. 556-568, 2016.
6. ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Obsah masa v masných výrobcích, *Výživa a potraviny*, 71(3), str. 76-77, 2016.
7. GREGROVA A., KRUIK V., VRACOVSKÁ E., RAJCHL A., CIZKOVA H.: Evaluation of factors affecting crystallization of dispare set of multi-flower samples, *Agronomy Research*, 13(5), 2015, 1215-1226.
8. ŠKORPILOVÁ T., PIPEK P., RAJCHL A.: Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti, *Maso*, 25(4), 2014, str. 28-31, ISSN: 1210-4086
9. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., Kvalita kečupu na českém trhu, *Výživa a potraviny*, 70(6), str. 114-116, 2015, ISSN 1211-846X
10. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Kvalita stolních hořčic na českém trhu, *Výživa a potraviny*, 70(1), str. 2-6, 2015, ISSN 1211-846X
11. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., PIVOŇKA J.: Výpočet obsahu masa jako složky masných výrobků, *Maso*, 25(2), 2014, str. 50-53, ISSN: 1210-4086

12. KOVAŘÍK F., RAJCHL A.: Minimálně opracované ovoce - nový druh výrobku v našich obchodech, *Výživa a potraviny*, 69(2), 46-49, 2014, ISSN 1211-846X
13. NERADOVÁ E., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., KAPCI B., VOLDŘICH M.: Nutriční složení plodů a výrobků z aronie, *Výživa a potraviny* 69(1), 15-17 (2014). ISSN 1211-846X
14. GRÉGOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Průzkum obsahu benzenu v nealkoholických nápojích/Survey Results of benzene content in soft drinks, *Kvasný průmysl*, 60, 8-14 (2014). CZ a EN mutace, ISSN 0023-5830
15. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., JODASOVÁ A., VOLDŘICH M.: Švestková povidla aneb černé zlato naší kuchyně. *Výživa a potraviny* 66(6), 146-148 (2011). ISSN 1211-846X
16. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., RAJCHL A., HORSÁKOVÁ I.: Kvalita a autenticita medu, *Výživa a potraviny*, 1/2010, 19-23
17. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., PIVOŇKA J., OPATOVÁ H.: GLOBALGAP, kvalitní surovina – klíč pro kvalitní potraviny, *Náš chov*, 06/2010, 57-58
18. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Změny senzorických a nutričních vlastností ovocných dětských výživ, stanovení doby trvanlivosti, *Výživa a potraviny*, 6/2010, 159-162

## Kapitoly v knihách

1. SLUKOVÁ M., PIPEK P., ČURDA L., HINKOVÁ A., RAJCHL A., HRÁDKOVÁ I.: Výroba potravin a nutriční hodnota, skriptá VŠCHT Praha 2016, ISBN 978-80-7080-947-1, 168 stran
2. RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Kapitola 3.9.3: Zpracování ovoce a zeleniny v knize *Vzorkování III potraviny, zemědělství, předměty běžného užívání*, 2THETA 2016, ISBN 978-80-86380-80-3, str.: 117-121.
3. ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Kapitola 3.9.4: Zpracování masa v knize *Vzorkování III potraviny, zemědělství, předměty běžného užívání*, 2THETA 2016, ISBN 978-80-86380-80-3, str.: 121-132.
4. ŠÁRKA E., DOHANYOS M., HOMOLKA P., KOUKALOVÁ V., MELZUCH K., PATÁKOVÁ P., PAULOVÁ L., RAJCHL A., RYCHTERA M., ŠEVČÍK R.: kapitola 8 *Zpracovatelské technologie*, (strana 138 – 152, Rajchl A., Ševčík R.: *Výroba potravin a pochutin z brambor*) v knize *Brambory – pěstování – užití – ekonomika*, Vokál B. ed., ProfiPress, Praha 2013
5. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: KAPITOLA 20: Koření, jedlá sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, hořčice v knize *Potravinářské zbožíznalství*, ed. Dostálová, Kadlec, KEY Publishing s.r.o. Ostrava 2013, str.: 182-192.
6. DOBIÁŠ J., RAJCHL A.: KAPITOLA 21: Čerstvé a zpracované ovoce a zelenina v knize *Potravinářské zbožíznalství*, ed. Dostálová, Kadlec, KEY Publishing s.r.o. Ostrava 2013, str.: 194-210.
7. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: KAPITOLA 22: Brambory a výrobky z nich, houby v knize *Potravinářské zbožíznalství*, ed. Dostálová, Kadlec, KEY Publishing s.r.o. Ostrava 2013, str.: 212-224
8. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., OPATOVÁ H.: KAPITOLA 34: Zmrazené potraviny v knize *Potravinářské zbožíznalství*, ed. Dostálová, Kadlec, KEY Publishing s.r.o. Ostrava 2013, str.: 347-351.
9. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., JODASOVÁ A., VOLDŘICH M.: Autenticita švestkových povidel, v *Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin*, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 94-98.
10. RAJCHL A., VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., PRAŽÁKOVÁ Š.: Kvalita a autenticita rybích filet, v *Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin*, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 66-70.
11. ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VÍTKOVÁ J.: Posuzování obsahu masa v masných výrobcích, v *Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin*, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 61-65.
12. ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M.: Detekce nedeklarovaného nebo nedovoleného přídavku cukrů, v *Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a*

potravinářských surovin, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 99-104.

13. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., TITĚRA D., CUHRA P., KUBÍK M.: Falšovatelé vs. Analytici: vývoj falšování medu v čase, v Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 105-112.
14. ČÍŽKOVÁ H., ŠNEBERGROVÁ J., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Laické metody průkazu autenticity potravin, v Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin, editor: Čížková H., KEY Publishing, Ostrava 2011, ISBN: 978-80-7418-124-5, str.: 113-118.

## **Přednášky na vědeckých konferencích:**

1. RAJCHL A.: Současné metody konzervace potravin ve světle historického vývoje, XLVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 22. – 24. 5. 2017.
2. HRUBÁ M., RAJCHL A.: Využití techniky LAMP pro identifikaci patogenních mikroorganismů v potravinách, 27. Kongres Československé společnosti mikrobiologické, Praha 7. 9. – 9. 9. 2016, Praha, sborník str. 50, ISBN 978-80-270-0136-1
3. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení kvality a autenticity jednodruhových bylinných čajů, XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2016
4. AL-BALAA D., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Nutrition facts and analysis of egg cholesterol, Výživa, potraviny a zdraví, VI., studentská konference, 20. 11. 2014, Praha
5. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení kvality stolních hořčic na českém trhu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014, přednesla Prchalová
6. KRUŽÍK V., GRÉGOVÁ A., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Profil těkavých látek jako nástroj hodnocení kvality a autenticity medu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014, přednesl Kružík
7. NERADOVÁ E., RAJCHL A., KVASNIČKA F., ČÍŽKOVÁ H.: Možnosti odhalení přibarvování výrobků z červeného ovoce, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014, přednesla Neradová
8. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., PIVOŇKA J., KVASNIČKA F., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Analytické parametry hodnocení jakosti masných výrobků. XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27. -29. 5. 2013, přednesl Ševčík
9. GRÉGOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Cholesterol jako marker vaječného podílu ve výrobcích s deklarovaným obsahem vajec, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 16-19, vydáno na CD, 17. - 18. 10. 2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2, přednesla Šnebergrová
10. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., PRAŽÁKOVÁ Š., VOLDŘICH M.: Kvalita a autenticita rybích filetů, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 31-34, vydáno na CD, 17. - 18. 10. 2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2, přednesl Rajchl
11. ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., POHŮNEK V., VOLDŘICH M.: Stanovení obsahu masa v masných výrobcích, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 37-40, vydáno na CD, 17-18.10.2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2, přednesl Ševčík
12. FAJFR D., ŠEVČÍK R., MUKAŘOVSKÁ V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Nedeklarované barvení sýrů, Mléko a sýry, 24. 1. 2012, Praha, Česká republika, sborník str. 40-43, ISBN 978-80-7080-838-2
13. ČÍŽKOVÁ H., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Laické metody detekce falšování. XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2011.

14. HORSÁKOVÁ I., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M., KUBÁTOVÁ A.: Výskyt 1,3 – pentadienu v potravinách, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2011.
15. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Detekce přídavku aromatizujících preparátů do vín, 5. seminář, Pivovarství a kvasné technologie, 2008, Praha
16. RAJCHL A., OPATOVÁ H., AUGUSTINOVÁ J., PRAŽÁKOVÁ Š.: Kvalita a autenticita zmrazených filetů z mořských ryb, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26. - 28. 5. 2008.
17. ČÍŽKOVÁ H., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Laické metody detekce falšování, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23. - 25. 5. 2011
18. HORSÁKOVÁ I., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M., KUBÁTOVÁ A.: Výskyt 1,3-pentadienu v potravinách, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23. - 25. 5. 2011
19. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Autenticita nealko nápojů, současný stav. Symposium NEALKO 2010. Brno, ČR, 23. - 24. 11. 2010
20. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Průkaz vracení aroma do ovocných šťáv, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3. - 5. 5. 2010
21. VOLDŘICH M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., PODROVÁ M., KVASNIČKA F.: Kvalita a autenticita medu, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26. - 28. 5. 2008.
22. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., VOJTKOVÁ M.: Antioxidační kapacita a obsah nutričně významných látek výrobků ovocné dětské výživy, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26. - 28. 5. 2008.
23. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., PÁTKOVÁ J., MELZUCH K., ŠEVČÍK R.: Falšování vína aromatickými koncentráty, XXXVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23. - 25. 5. 2005.

## Postery na vědeckých konferencích:

1. POHŮNEK V., RÝDLOVÁ L., HOŘEJŠÍ D., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Vliv kulinární úpravy na tepelné opracování masa, XLVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 22. – 24. 5. 2017.
2. HRUBÁ M., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení mikrobiálních biofilmů pomocí DART/TOF-MS. Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2016 - Výsledky přehlídek a sborník konference Mléko a sýry (ed. Štětina J., Čurda L.), VŠCHT Praha 2016, str. 159-162, Praha, 19. - 20. 1. 2016. ISBN 978-80-7080-XXX-X
3. PRCHALOVÁ J., DVOŘÁKOVÁ Z., KOVAŘÍK F., RAJCHL A.: Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity kakaových výrobků, XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2016
4. HRUBÁ M., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: XXIV. Tomáškovy dny mladých mikrobiologů, 4.-5. Června, Brno 2015
5. NERADOVÁ E., GRÉGROVÁ A., KOVAŘÍK F., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Možnost odhalení přibarvování ovocných přesnídávek s jahodami a jablky, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015
6. AL-BALAA D., PRCHALOVÁ J., KRUŽÍK V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Combined approach for characterisation and quality evaluation of apple juices – DART-TOF MS implementation, XLV.

Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015

7. GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., KOVAŘÍK F., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Posouzení kvalitativních parametrů 100% šťáv z kustovnice cizí, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015
8. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., RADOVSKÁ V., RAJCHL A.: Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity bylinných čajů, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015
9. PRCHALOVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Hodnocení kvality a autenticity ledových čajů metodou DART/TOF-MS, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25. - 27. 5. 2015.
10. ŠKORPILOVÁ T., PIPEK P., RAJCHL A.: Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti. Hygiena a technologie potravin, 4 str. na CD. XLIV. Lenfeldovy a Höklovy dny, 15. a 16. října 2014. ISBN 978-80-7305-728-2.
11. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., NERADOVÁ E., RAJCHL A.: Stanovení fenolových látek metodou DART-MS-TOF, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014
12. KRUŽÍK V., HOFMANOVÁ A., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Možnosti využití techniky DART-TOF/MS pro rychlé posouzení autenticity čokolád, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014
13. GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., VRÁCOVSKÁ E., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Faktory ovlivňující krystalizaci medu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014
14. AL-BALAA D., RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H.: DART Mass Spectrometry for rapid screening and quantitative determination of cholesterol in egg pasta, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 2014
15. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., KRUŽÍK V., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Detection of unauthorized honey flavouring, 3<sup>rd</sup> MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 216-217, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
16. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: DART – novel method with a wide range of food application, 3<sup>rd</sup> MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
17. RAJCHL A., PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Characterisation of mustard seeds and paste by DART ionization with time-of-flight mass spectrometry, 3<sup>rd</sup> MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
18. AL-BALAA D., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., GUENTHEL S., VOLDŘICH M.: Determination of cholesterol by DART mass spectrometry for rapid quantitative screening of egg pasta, 3<sup>rd</sup> MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
19. KOVAŘÍK F., VYŠÍNOVÁ L., RAJCHL A.: DART-TOF-MS as a rapid tool for evaluation of fresh cut apple quality, 3<sup>rd</sup> MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
20. KUDLÁČ S., ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., VOLDŘICH M., DOBIÁŠ J.: Risk analysis of food contamination by lead from glass packaging, 6<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis, Prague, November 5-8, 2013, Book of Abstracts ISBN 978-80-7080-861-0, pp. 389

21. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., PIVOŇKA J., KVASNIČKA F., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Analytické parametry hodnocení jakosti masných výrobků, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT), str.: 44-47.
22. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Posouzení nestandardních senzoričkových vlastností u masných výrobků, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 183-185.
23. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., PIVOŇKA J., VOLDŘICH M.: Příčiny a možné způsoby prevence tvorby bílých skvrn na salámech a klobásách, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 180-182.
24. KOVAŘÍK F., VYŠÍNOVÁ L., RAJCHL A.: Hodnocení enzymového hnědnutí minimálně opracovaného ovoce, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 157-160.
25. RAJCHL A., KOVAŘÍK F.: Kvalita minimálně opracovaného ovoce, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 153-156.
26. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., VRACOVSKÁ E., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Kvalitativní znaky česneku: zhodnocení možností autentizace českého česneku, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 145-149.
27. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Potenciální zdroje chyb při hodnocení podílu žloutků ve vaječných likérech, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sborník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 31-34.
28. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., NERADOVÁ E., KAPCI B., ŠNEBERGROVÁ J., GRÉGROVÁ A., VOLDŘICH M.: Průkaz a kvantifikace arónie v ovocných šťávách, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sborník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 110-113
29. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., HORSÁKOVÁ I., ŠNEBERGROVÁ J., KRUŽÍK V., VOLDŘICH M.: Stabilita a prebiotický účinek inulinu přidaného do dětských ovocných výživ, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sborník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 199-202
30. MUKAŘOVSKÁ V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Implementace nových poznatků do postupu stanovení sířičitanů v potravinách, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sborník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 203-206
31. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., HORSÁKOVÁ I., POZNER J., GRÉGROVÁ A., VOLDŘICH M.: Rychlá pomoc při hodnocení a optimalizaci tepelného ošetření potravin, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sborník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 211-213
32. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., ŠNEBERGROVÁ J., ŠEVČÍK R.: Natural tomato solids content evaluation in tomato products, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.:147
33. RAJCHL A., DRGOVÁ L., ČÍŽKOVÁ H., GRÉGROVÁ A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Rapid determination of 5-hydroxymethylfurfural by DART, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.:188

34. ČÍŽKOVÁ H., ŠNEBERGROVÁ J., GRÉGROVÁ A., RAJCHL A., AL-BALAA D., VOLDŘICH M.: Cholesterol, a robust marker of egg content in egg pasta?, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.: 203
35. ŠEVČÍK R., POHUNEK V, RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., PIVOŇKA J.: Causes and possible ways of prevention of the formation of white spots on the salamis and sausages, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.: 206
36. ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., NERADOVÁ E., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Variability and stability of the characteristic components of Aronia, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.: 242
37. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., BULANTOVÁ I., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Characteristic of the Czech garlic, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.: 243
38. VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M., RAJCHL A., DOBIÁŠ J.: Identification and quantification of „non-phthalate“ plasticizers in packaging materials using DART technique, Chemical Reaction in Food VII, November 14-16, 2012, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-836-8, str.: 300
39. RAJCHL A., JODASOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Quality and authenticity of plum jam, 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 1-4 2011, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-795-8, str.:144
40. Šnebergrová J., Rajchl A., Čížková H., Voldřich M.: HPAE-PAD detection of undeclared sugar addition, 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 1-4 2011, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-795-8, str.:145
41. Čížková H., Šnebergrová J., Rajchl A., Kružík V., Voldřich M.: Stability of prebiotic inulin in fruit baby foods, 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 1-4 2011, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-795-8, str.:168
42. Rajchl a., Fernández E., Čížková H., Ševčík R., Kvasnička F., Lachman J., Milella L.: Determination of carbohydrate composition of Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) tubers, 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 1-4 2011, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-795-8, str.:170
43. Horsáková I., Gülseren G., Krestýnová J., Václavíková E., Rajchl A., Rohlík B.A., Grégrová A.: The application of probiotic cultures in sauerkraut, 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 1-4 2011, Prague, Czech republic, book of abstracts ISBN 978-80-7080-795-8, str.:308
44. RAJCHL A., FERNÁNDEZ E. C., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., LACHMAN J., MILELLA L., VOLDŘICH M.: Stanovení sacharidů ve hlízách jakonu (*Smallanthus sonchifolius*) technikou HPAE-PAD, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
45. RAJCHL A., JODASOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., BAXANT J., VOLDŘICH M.: Kvalita a autenticita švestkových povidel, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
46. RAJCHL A., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., OPATOVÁ H.: Phloridzin: a powerful marker for estimation of apple content, Food Integrity and Traceability conference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 99.
47. RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., KVASNIČKA F.: Detection of undeclared sugar addition to selected foodstuffs by HPAEC-PAD, Food Integrity and Traceability conference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 98.



48. RAJCHL A., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., SOUKUPOVÁ V., ŠEVČÍK R. AND OPATOVÁ H.: Distribution of phloridzin in apple and apple product, 10th International Conference Nutrition & Diagnostics, September 4-7, 2010
49. RAJCHL A., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., SOUKUPOVÁ V., ŠEVČÍK R., OPATOVÁ H.: Floridzin jako marker jablečné suroviny, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
50. RAJCHL A., OPATOVÁ H., ČÍŽKOVÁ H. AND VOLDŘICH M.: Quality and authenticity of salt-water fish fillets, EuroAnalysis, 6-10 September 2009, Innsbruck, Austria
51. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R. AND VOLDŘICH M.: Evaluation of shelf life and heat treatment of fruit baby food, EuroAnalysis, 6-10 September 2009, Innsbruck, Austria
52. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., JIRUŠKOVÁ M. AND ŠEVČÍK R.: Evaluation of shelf life and heat treatment of tomato products, Chemical Reactions in Foods VI, 13-15 May, 2009 Prague, Czech Republic
53. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Prediction of shelf life and heat treatment of selected foodstuffs, Chemical Reactions in Foods VI, 13-15 May, 2009 Prague, Czech Republic
54. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Detection of Methoxypyrazines addition into Moravian Sauvignon Blanc Wines, 3<sup>rd</sup> International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007
55. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Diagnostika přídavku aromatizujících preparátů do vín metodami SPME/GC/MS a senzorické analýzy, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007
56. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Možnosti analýzy profilu těkavých látek při detekci falšování vín přídavkem pyrazinů, XXXVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 29.-31.5.2006
57. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ČÍŽKOVÁ H., BAXANT J., RAJCHL A.: Inovace ve výrobě masných výrobků, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
58. ŠEVČÍK R., VÍTKOVÁ J., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ČÍŽKOVÁ H., BAXANT J., RAJCHL A.: Výroba a stabilita ochucených octů, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
59. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., KRUŽÍK P., VOLDŘICH M.: Metody kontroly a predikce změny přidaných prebiotik v dětských ovocných výživách, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
60. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., TITĚRA D., ROSMUS J., CUHRA P., KUBÍK M.: Falšovatelé vs. Analytici: vývoj falšování medu v čase, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
61. ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M.: Detekce nedeklarovaného přídavku cukru pomocí metody HPAED-PAD, XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2011
62. ČÍŽKOVÁ H., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., BÉROVÁ P., VOLDŘICH M.: Updated historical methods in consumers' fight against food adulteration, Food Integrity and Traceability conference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 78.
63. HORSÁKOVÁ I., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M., HEDRLÍNOVÁ J., KUBÁTOVÁ A.: Thread of production of 1,3-pentadiene in beverages by moulds, Food Integrity and Traceability conference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 79.

64. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Benzene formed from benzoic acid in nonalcoholic beverages in the presence of ascorbic acid, 10th International Conference Nutrition & Diagnostics, September 4-7, 2010
65. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: The impact of raw material, processing and storage conditions on natural antioxidants of commercial fruit baby foods, 10th International Conference Nutrition & Diagnostics, September 4-7, 2010
66. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., OPATOVÁ H., VOLDŘICH M.: GLOBALGAP, produkce kvalitní suroviny je klíčem pro kvalitní potraviny, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
67. ŠEVČÍK R., HORSÁKOVÁ I., VOLDŘICH M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Vady masa a masných výrobků, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
68. ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Porovnání bariérových vlastností korunkových uzávěrů, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
69. ŠEVČÍK R., KONDRASHOV A., KVASNÍČKA F., RAJCHL A., VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H.: Antioxidační vlastnosti červeného vína, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
70. JIRUŠKOVÁ M., RAJCHL A., KVASNÍČKA F.: Kalysteginy brambor, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
71. ČÍŽKOVÁ H., VOTAVOVÁ L., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., VALENTOVÁ M.: Metody hodnocení množství a kvality pekařských náplní, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
72. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M.: Vliv technologie výroby dětských ovocných výživ na změny nutričně a senzoricke významných látek, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
73. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., KUDRNOVÁ R., RAJCHL A.: Filbertone analysis as the tool for the assessment of hazelnut spread authenticity, EuroAnalysis, 6-10 September 2009, Innsbruck, Austria
74. VOLDŘICH M., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., CUHRA P.: Detection of foreign enzyme addition into the adulterated honey, Chemical Reactions in Foods VI, 13-15 May, 2009 Prague, Czech Republic
75. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Nutritional quality of commercial fruit baby food, Chemical Reactions in Foods VI, 13-15 May, 2009 Prague, Czech Republic
76. SEVCIK R., VACEK J., KVASNICKA F., CIZKOVA H., VOLDRICH M., RAJCHL A., JURUSKOVA M.: Antioxidant capacity comparison of flesh coloured potato, 1<sup>st</sup> International ISEKI\_Food Conference 2008, September 10-12<sup>th</sup>, Porto, Portugal
77. VOLDRICH M., CIZKOVA H., RAJCHL A., SEVCIK R.: Evaluation of ketchup authenticity, 1<sup>st</sup> International ISEKI Food Conference 2008, September 10-12<sup>th</sup>, Porto, Portugal
78. HRONOVÁ M., VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Stability of nutritional important compounds and shelf life prediction of tomato products 18<sup>th</sup> international congress of chemical and process engineering, 24-28 August 2008, Prague, Czech Republic
79. ČÍŽKOVÁ H., MLEJNECKÁ J., RAJCHL A., KVASNÍČKA F., VOLDŘICH M.: Quality Evaluation of Tea and Tea based Product, 3<sup>rd</sup> International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007
80. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., BRÁZDOVÁ M.: Evaluation of Ketchup Authenticity, 3<sup>rd</sup> International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007

81. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M. AND RAJCHL A.: Adulteration of wine by artificial aroma addition, Recent advances in food analysis, Prague. November 2-4, 2005
82. HRONOVÁ M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Zhodnocení vlivu podmínek výroby a skladování na nutriční hodnotu a antioxidační kapacitu výrobků z rajčat, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008
83. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M., ŠEVČÍK R.: Nové metody posuzování autenticity výrobků z ovoce, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008
84. HRONOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R. AND VOLDŘICH M.: Stability of nutritionally important compounds during processing and storage of tomato products, Vitamins Nutrition and Diagnostics, 2007, September 19-21
85. ŠEVČÍK R., KVASNIČKA F., RAJCHL A., ĎURINÍKOVÁ P., VACEK J., VOLDŘICH M.: Influence of technological processing on antioxidant of flesh colored potato, Vitamins Nutrition and Diagnostics, 2007, September 19-21
86. BRÁZDOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Obsah rajčatového podílu v kečupech - ověření postupů pro posuzování autenticity, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007
87. HRONOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Zhodnocení vlivu podmínek produkce a skladování na retenci nutričně, sensoricky a technologicky významných látek výrobků z rajčat, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007
88. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M., BURIÁNKOVÁ M.: Porovnání analytických metod pro stanovení antioxidační a prooxidační kapacity, XXXVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 29.-31.5.2006
89. ŠEVČÍK R., KVASNIČKA F., VACEK J., VOLDŘICH M., RAJCHL A., BURIÁNKOVÁ M.: Antioxidant capacity comparison of flesh coloured potato, IX Congress of the European Society for Agronomy, Warszawa, Polsko, 4-7 September 2006
90. ČÍŽKOVÁ H., ŠURKOVSKÁ M., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Porovnání metod stanovení podílu žloutku v potravinářských výrobcích, XXXVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2005

### **Příspěvky ve sbornících vědeckých konferencí:**

1. RAJCHL A.: Současné metody konzervace potravin ve světle historického vývoje, XLVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 22. – 24. 5. 2017.
2. HRUBÁ M., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení mikrobiálních biofilmů pomocí DART/TOF-MS. Sborník Celostátní přehlídky sýrů 2016 - Výsledky přehlídek a sborník konference Mléko a sýry (ed. Štětina J., Čurda L.), VŠCHT Praha 2016, str. 159-162, Praha, 19. - 20. 1. 2016. ISBN 978-80-7080-XXX-X
3. PRCHALOVÁ J., DVOŘÁKOVÁ Z., KOVAŘÍK F., RAJCHL A.: Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity kakaových výrobků, XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2016
4. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení kvality a autenticity jednodruhových bylinných čajů, XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 23. - 25. 5. 2016

5. NERADOVÁ E., GRÉGROVÁ A., KOVAŘÍK F., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Možnost odhalení přibarvování ovocných přesnídávek s jahodami a jablky, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015, str. 122-126.
6. AL-BALAA D., PRCHALOVÁ J., KRUŽÍK V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Combined approach for characterisation and quality evaluation of apple juices – DART-TOF MS implementation, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015, str. 127-130
7. GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., KOVAŘÍK F., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Posouzení kvalitativních parametrů 100% šťáv z kůstovnice cizí, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015, str. 131-134.
8. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., RADOVSKÁ V., RAJCHL A.: Využití techniky DART/TOF-MS pro hodnocení kvality a autenticity bylinných čajů, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015, str. 135-138
9. PRCHALOVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Hodnocení kvality a autenticity ledových čajů metodou DART/TOF-MS, XLV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 25-27.5.2015, str. 139-143.
10. KOVAŘÍK F., PRCHALOVA J., NERADOVA E., RAJCHL A.: Characterization of apple cultivars by DART ionization with time-of-flight mass spectrometry, Mezinárodní Masarykova konference, online, roč. 5. 15-19. 12. 2014
11. NERADOVA E.: The Coloring of Products Made from Red Fruits. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, str.???, Brno, 4-5.12. 2014. ISBN 978-80-214-4823-0
12. HRUBÁ M., ŠVIRÁKOVÁ E, RAJCHL A.: Quality Management Systems for Fresh-Cut Fruits. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, str.???, Brno, 4-5.12. 2014. ISBN 978-80-214-4823-0
13. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Evaluation of the Quality of Table Mustards on the Czech Market. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, str.???, Brno, 4-5.12. 2014. ISBN 978-80-214-4823-0
14. ŠKORPILOVÁ T., PIPEK P., RAJCHL A.: Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti. Hygiena a technologie potravin, 4 str. na CD. XLIV. Lenfeldovy a Höklovy dny, 15. a 16. října 2014. ISBN 978-80-7305-728-2.
15. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., NERADOVÁ E., RAJCHL A.: Stanovení fenolových látek metodou DART-MS-TOF, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 130-133.
16. KRUŽÍK V., HOFMANOVÁ A., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Možnosti využití techniky DART-TOF/MS pro rychlé posouzení autenticity čokolád, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 154-157.
17. GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., VRÁCOVSKÁ E., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Faktory ovlivňující krystalizaci medu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 158-162.
18. AL-BALAA D., RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H.: DART Mass Spectrometry for rapid screening and quantitative determination of cholesterol in egg pasta, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 209-213.

19. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Hodnocení kvality stolních hořčic na českém trhu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 74-77.
20. KRUŽÍK V., GRÉGROVÁ A., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Profil těkavých látek jako nástroj hodnocení kvality a autenticity medu, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 86-89.
21. NERADOVÁ E, RAJCHL A., KVASNIČKA F., ČÍŽKOVÁ H.: Možnosti odhalení přibarvování výrobků z červeného ovoce, XLIV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 26.-28.5.2014, ISBN 978-80-7080-903-7, str. 90-94.
22. GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Honey Quality Evaluation Based on Analysis of Volatile Compounds and Sensory Assessment. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, , Brno, 6.12. 2013. ISBN 978-80-214-4823-0, str. 249-254.
23. AL-BALAA D., RAJCHL A., GRÉGROVA A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H.: Determination of Cholesterol by DART Mass Spectrometry for Rapid Quantitative Screening of Egg Pasta. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, , Brno, 6.12. 2013. ISBN 978-80-214-4823-0, str. 222-227.
24. KOVAŘÍK F., VYŠÍNOVÁ L., RAJCHL A.: Evaluation of Fresh Cut Apple Quality. Sborník příspěvků ze studentské konference Chemie je život, , Brno, 6.12. 2013. ISBN 978-80-214-4823-0, str. 307-311.
25. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., PIVOŇKA J., KVASNIČKA F., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Analytické parametry hodnocení jakosti masných výrobků, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT), str.: 44-47.
26. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Posouzení nestandardních senzoričkových vlastností u masných výrobků, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 183-185.
27. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., PIVOŇKA J., VOLDŘICH M.: Příčiny a možné způsoby prevence tvorby bílých skvrn na salámech a klobásách, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 180-182.
28. KOVAŘÍK F., VYŠÍNOVÁ L., RAJCHL A.: Hodnocení enzymového hnědnutí minimálně opracovaného ovoce, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 157-160.
29. RAJCHL A., KOVAŘÍK F.: Kvalita minimálně opracovaného ovoce, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 153-156.
30. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., VRACOVSKÁ E., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Kvalitativní znaky česneku: zhodnocení možností autentizace českého česneku, XLIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27.-29.5.2013, Sborník příspěvků na CD, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT) str.: 145-149.
31. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Potenciální zdroje chyb při hodnocení podílu žloutků ve vaječných likérech, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 31-34
32. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., NERADOVÁ E., KAPCI B., ŠNEBERGROVÁ J., GRÉGROVÁ A., VOLDŘICH M.: Průkaz a kvantifikace arónie v ovocných šťávách, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 110-113

33. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., HORSÁKOVÁ I., ŠNEBERGROVÁ J., KRUŽÍK V., VOLDŘICH M.: Stabilita a prebiotický účinek inulinu přidaného do dětských ovocných výživ, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 199-202
34. MUKAŘOVSKÁ V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Implementace nových poznatků do postupu stanovení sířičitanů v potravinách, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 203-206
35. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., HORSÁKOVÁ I., POZNER J., GRÉGOVÁ A., VOLDŘICH M.: Rychlá pomoc při hodnocení a optimalizaci tepelného ošetření potravin, XLII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 21.-23.5.2012, Skalský Dvůr, ČR, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 211-213
36. FAJFR D., ŠEVČÍK R., MUKAŘOVSKÁ V., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Nedeklarované barvení sýrů, Mléko a sýry, 24.1.2012, Praha, Česká republika, sborník str. 40-43, ISBN 978-80-7080-838-2
37. GRÉGOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Cholesterol jako marker vaječného podílu ve výrobcích s deklarovaným obsahem vajec, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 16-19, vydáno na CD, 17-18.10.2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2, přednesla Šnebergrová
38. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., PRAŽÁKOVÁ Š., VOLDŘICH M.: Kvalita a autenticita rybích filetů, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 31-34, vydáno na CD, 17-18.10.2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2 přednesl Rajchl
39. ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., POHŮNEK V., VOLDŘICH M.: Stanovení obsahu masa v masných výrobcích, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hócklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 37-40, vydáno na CD, 17-18.10.2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2, přednesl Ševčík
40. RAJCHL A., FERNÁNDEZ E., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., LACHMAN L., MILELLA L., VOLDŘICH M.: Stanovení sacharidů ve hlízách jakonu (*Smallanthus sonchifolius*) technikou HPAE-PAD. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 179-182 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
41. RAJCHL A., JODASOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., BAXANT J., VOLDŘICH M.: KVALITA A AUTENTICITA ŠVESTKOVÝCH POVIDEL. SBORNÍK PŘÍSPĚVKŮ - XLI. SYMPOSIUM O NOVÝCH SMĚRECH VÝROBY A HODNOCENÍ POTRAVIN, STR. 59-62 NA CD. SKALSKÝ DVŮR U BYSTRICE NAD PERNŠTEJNEM, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
42. ŠEVČÍK R., VÍTKOVÁ J., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., BAXANT J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Výroba a stabilita ochucených octů. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 187-190 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
43. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., BAXANT J., RAJCHL A., VÍTKOVÁ J.: Inovace ve výrobě masných výrobků. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 149-151 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
44. ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M.: Detekce nedeklarovaného přídatku cukrů pomocí metody HPAEC-PAD. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 52-54 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
45. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., TITĚRA D., CUHRA P., KUBÍK M., ŠNEBERGROVÁ J.: Falšovatelé vs. analytici: Vývoj falšování medu v čase. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech

výroby a hodnocení potravin, str. 48-51 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433

46. ČÍŽKOVÁ H., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Laické metody falšování potravin. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 103-106 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
47. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., KRUŽÍK V., VOLDŘICH M.: Metody kontroly a predikce změny přidaných prebiotik v dětských ovocných výživách. Sborník příspěvků - XLI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 44-47 na CD. Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23.-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433
48. RAJCHL A., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., SOUKUPOVÁ V., ŠEVČÍK R., OPATOVÁ H.: Floridzin jako marker jablečné suroviny, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 218-221, ISSN 1802-1433
49. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Detekce přídavku aromatizujících preparátů do vín, 5. seminář, Pivovarství a kvasné technologie, str.: 12-17 Praha 2008, ISBN 978-80-7080-702-6
50. RAJCHL A., OPATOVÁ H., AUGUSTINOVÁ J., PRAŽÁKOVÁ Š.: Kvalita a autenticita zmrazených filetů z mořských ryb, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008, str.: 129-132, ISSN 1802-1433
51. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Diagnostika přídavku aromatizujících preparátů do vín metodami SPME/GC/MS a senzorické analýzy, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007, str.: 185-188, ISSN 1802-1433
52. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Průkaz vracení aroma do ovocných šťáv, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 314-317, ISSN 1802-1433
53. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., OPATOVÁ H., VOLDŘICH M.: GLOBALGAP, produkce kvalitní suroviny je klíčem pro kvalitní potraviny, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 44-46, ISSN 1802-1433
54. ŠEVČÍK R., HORSÁKOVÁ I., VOLDŘICH M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Vady masa a masných výrobků, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 51-53, ISSN 1802-1433
55. ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Porovnání bariérových vlastností korunkových uzávěrů, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 66-67, ISSN 1802-1433
56. JIRUŠKOVÁ M., RAJCHL A., KVASNÍČKA F.: Kalysteginy brambor, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 68-71, ISSN 1802-1433
57. ČÍŽKOVÁ H., VOTAVOVÁ L., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., VALENTOVÁ M.: Metody hodnocení množství a kvality pekařských náplní, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 63-65, ISSN 1802-1433
58. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M.: Vliv technologie výroby dětských ovocných výživ na změny nutričně a senzoricky významných látek, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010, str.: 214-217, ISSN 1802-1433

59. VOLDŘICH M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., PODROVÁ M., KVASNIČKA F.: Kvalita a autenticita medu, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008, str.: 133-136, ISSN 1802-1433
60. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., VOJTKOVÁ M.: Antioxidační kapacita a obsah nutričně významných látek výrobků ovocné dětské výživy, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008, str.: 106-108, ISSN 1802-1433
61. HRONOVÁ M., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Zhodnocení vlivu podmínek výroby a skladování na nutriční hodnotu a antioxidační kapacitu výrobků z rajčat, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008, str.: 85-88, ISSN 1802-1433
62. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M., ŠEVČÍK R.: Nové metody posuzování autenticity výrobků z ovoce, XXXIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 26.-28.5.2008, str.: 205-208, ISSN 1802-1433
63. BRÁZDOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Obsah rajčatového podílu v kečupech - ověření postupů pro posuzování autenticity, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007, str.: 366-369, ISSN 1802-1433
64. HRONOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Zhodnocení vlivu podmínek produkce a skladování na retenci nutričně, sensoricky a technologicky významných látek výrobků z rajčat, XXXVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 21.-23.5.2007, str.: 362-365, ISSN 1802-1433
65. ČÍŽKOVÁ H., ŠURKOVSKÁ M., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Porovnání metod stanovení podílu žloutku v potravinářských výrobcích, XXXVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23.-25.5.2005, str.: 247-249, ISSN 1802-1433

## **Poloprovozy/Ověření technologie**

1. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., KVASNIČKA, F.: Vývoj extrakčních postupů  $\beta$ -glukanů z rostlinných materiálů. Cílem projektu bylo zhodnocení možnosti extrakce  $\beta$ -glukanů z různých rostlinných materiálů (oves, ječmen, slad, hlíva apod.) v podmínkách výroby společnosti LL spol. s r.o.. Během projektu byl proveden výběr a optimalizace vhodných extrakčních postupů a výběr vhodných rostlinných materiálů pro izolaci  $\beta$ -glukanů. V rámci spolupráce budou vyvinuty a ověřeny metody pro hodnocení účinnosti extrakce v podmínkách společnosti LL spol. s r.o.. V závěrečné části spolupráce byly vyrobeny nealkoholické nápoje obohacené  $\beta$ -glukany. Počet stran 28, výzkumná zpráva.
2. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., KVASNIČKA, F., HRUBÁ, M., ŠVIRÁKOVÁ, E.: Vývoj a optimalizace výroby minimálně opracovaných produktů z ovoce a zeleniny. Cílem projektu byl vývoj a optimalizace výroby minimálně opracovaných produktů z ovoce a zeleniny. Minimálně upravené čerstvé ovoce, zelenina a čerstvé ovocné a zeleninové saláty jsou produkty, které si při minimálním konzervačním zákroku zachovávají vlastnosti čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny. V rámci kooperace byl proveden výběr vhodného způsobu ošetření ovoce a zeleniny, tak aby mikrobiální kontaminace suroviny byla snížena na minimum. V úvahu připadají především postupy praní zeleniny v roztocích oxidu chloridového a roztocích organických kyselin. V rámci spolupráce byl proveden technologický audit změřený na ověření vhodnosti celé technologie pro výrobu minimálně opracovaných produktů. Následně byly navrženy nové technologické postupy a navrženy úpravy stávajících technologických operací tak, aby inovované produkty měly vyšší jakostní a mikrobiální stabilitu po celou dobu použitelnosti. Během spolupráce byly navrženy a otestovány vhodné analytické metody pro měření koncentrace roztoků desinfekčních látek a organických kyselin používaných pro praní ovoce a zeleniny. Výsledné produkty byly testovány na jakostní a mikrobiologické parametry, na základě jejichž měření byly nastaveny a ověřeny doby použitelnosti. Předmětem spolupráce byl vývoj nové řady minimálně



opracovaných produktů z ovoce a zeleniny pro gastronomii, stravovací služby a domácnosti s prodlouženou trvanlivostí. Počet stran 33, výzkumná zpráva.

3. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., PIVOŇKA, J., URBANČÍKOVÁ, Z., KVASNIČKA, F., BEŇO, F.: Vývoj v procesu příjmu živé drůbeže s vlivem na kvalitu masa. Cílem projektu bylo zlepšení kvality produkovaného drůbežního masa díky zavedení nové technologie a následné optimalizaci postupů automatizovaného systému odchytu drůbeže, svozu a vyskladnění jatečné drůbeže. Projekt se výrazně podílel na zlepšení hygienických, veterinárních a technologických podmínek během operací, které mají klíčový význam na jakost masa. Pozitivní bylo i zlepšení podmínek pohody zvířat (welfare zvířat), na které je kladen důraz laické i odborné veřejnosti. Díky projektu se dále podařilo zlepšit systém dohledatelnosti u vyskladněné jatečné. Registrační číslo projektu 15/001/16220/231/000019. Počet stran 83, výzkumná zpráva.
4. RAJCHL A., KOVAŘÍK F., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., PIVOŇKA J., HRUBÁ M., ŠVIRÁKOVÁ E., URBANČÍKOVÁ Z., VOLDŘICH M., KVASNIČKA F.: „Spolupráce při zavádění a optimalizaci nové technologie výroby minimálně opracovaného ovoce“. Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Ekofrukt Slaný, spol. s r.o. (2011 – 2014). Výsledkem projektu byla instalace nové inovované technologie umožňující výrobu minimálně opracovaného ovoce. Realizace projektu umožnila vývoj nových výrobků, nastavení výrobních postupů, kontrolu jakosti nových produktů apod. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 0/011/11320/120/005362 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvádění inovovaných výrobků na trh.
5. RAJCHL A., PIVOŇKA J., ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., URBANČÍKOVÁ Z., DOBIÁŠ J., KRUŽÍK V., ČÍŽKOVÁ H., VÁCLAVÍKOVÁ E., VOLDŘICH M., KVASNIČKA F.: Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností BOHUMIL KRATOCHVÍL - IBK TRADE (2011 - 2014). Výsledkem projektu byla instalace nové inovované technologie umožňující výrobu výrobků z pražených suchých plodů a děleného sušeného ovoce. Realizace projektu umožnila vývoj nových výrobků a nastavení výrobních postupů a postupů kontroly suchých skořápkových plodů a děleného sušeného ovoce (kontrola vstupních surovin, kontrola stability finálních produktů během skladování včetně metod hodnocení jakosti a zdravotního benefitu finálních produktů). Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 11/012/11320/563/000499 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.
6. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., POHŮNEK V., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., DUCHOVÁ I.: VOLDŘICH M., KVASNIČKA F. “Vývoj a optimalizace výroby masných výrobků se sníženým obsahem sodíku“ Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností M.U.S.P., a.s. (2013 - 2014). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující optimalizaci výroby masných výrobků se sníženým obsahem sodíku, potažmo soli. U nových výrobků došlo ke snížení obsahu sodíku a tím ke snížení dopadu na zdraví konzumentů. Zavedení nové technologie bylo klíčové pro vývoj nových receptur se sníženým obsahem sodíku. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 13/018/11320/671/000020. Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.
7. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., HORSÁKOVÁ I., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V. HANUŠOVÁ K., RAJCHL, A., VOTAVOVÁ L.: “Optimalizace výroby tepelně opracovaných masných výrobků“. Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Masokombinát Plzeň s.r.o. (2011 - 2012). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující optimalizaci výroby tepelně opracovaných masných výrobků. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 11/012/11320/232/000506 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.
8. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V. HORSÁKOVÁ I. RAJCHL, A., KVASNIČKA F., DOBIÁŠ J., HANUŠOVÁ K., ČÍŽKOVÁ H.: “Vývoj celosvalových masných výrobků se sníženým obsahem procesních a exogenních kontaminantů“. Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s. (2011 - 2012). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující optimalizaci výroby celosvalových masných výrobků. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 11/012/11320/231/000410 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.

9. PIVOŇKA J., VOLDŘICH M., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z.: "Optimalizace technologického postupu s cílem zvýšení kvality produkovaného masa". Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností RABBIT Trhový Štěpánov a.s. (2010-2012). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující optimalizaci svozu a porážení drůbeže. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 10/011/11320/120/005261. Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.
10. ŠTĚTINA J., VOLDŘICH M., ČURDA L., PIVOŇKA J., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., URBANČÍKOVÁ Z.: "Inovace výroby tekutých mléčných výrobků sterilovaných v obalu". Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Mlékárna Hlinsko, s.r.o. (2010-2012). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující výrobu sterilovaných mléčných výrobků. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 10/011/11320/453/003373. Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení výrobků na trh.
11. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., HORSÁKOVÁ I., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., RAJCHL A., DUCHOVÁ, I., VACLAVÍKOVÁ, E., PRAŽÁKOVÁ, Š.: „Spolupráce při vývoji a zavedení nové technologie zrání a balení fermentovaných masných výrobků“. Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností PEJSKAR & spol. spol. s r.o.. (2010-2012). Výsledkem projektu byla instalace nové inovované technologie umožňující optimalizaci výroby trvanlivých fermentovaných masných výrobků. Realizace projektu umožnila optimalizaci celého výrobního procesu, především optimalizaci sušících parametrů (teplota, vlhkost a proudění vzduchu). Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 10/010/11320/452/002411. Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení výrobků na trh.
12. DOBIÁŠ J., ČEŘOVSKÝ M., PŘÍHODA J., RAJCHL A., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., MELZUCH K.: „**Vývoj ovocných náplní s vyšším obsahem ovoce a sníženým obsahem cukru a konzervačních látek**“, Lady Marmelade s.r.o., vývojová část projektu Mze (Podpora rozvoje venkova). Výsledkem projektu byl vývoj a uvedení na trh řady nových typů pekařských náplní s minimalizovaným tepelným opracováním, s vyšší standardností a spolehlivějším stabilitou a zdravotní nezávadností. *Smlouva o řešení, Závěrečná zpráva, doklady o instalaci zařízení, uvedení do provozu, inovativní zavedení nových receptur, podpora exportu.*
13. VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Inovace technologie výroby masných výrobků se sníženým obsahem nutričně nepříznivých látek, Projekt Inovace řešený ve spolupráci s RAVY CZ, a.s., Liberec, 9.8.2010 – 6.4.2011, Výsledkem projektu byly úpravy technologických postupů výroby zejména u sekaných a přibuzných produktů.
14. VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Funkční potraviny na bázi mléčně kysané a sterilované zeleniny, Projekt Inovace řešený ve spolupráci se Slováckou Frutou, a.s., Kunovice, 21.9.2010 – 21.7.2011, výsledkem řešení bylo zavedení nové technologie výroby sterilovaných výrobků na bázi kysaného zelí a zeleniny, Závěrečná zpráva, uvedení výrobků na trh
15. VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOTAVOVÁ L.: Zavedení nové technologie pro zlepšení jakosti, nutriční hodnoty a bezpečnosti masných výrobků,, Projekt Inovace řešený ve spolupráci s Hamé s.r.o., Babice, 21.9.2010 – 23.9.2011, výsledkem projektu byl přechod ze stávající technologie výroby masných sterilovaných výrobků v několika krocích na efektivní zpracování s využitím varných kutrů, byly optimalizovány postupy a receptury s ohledem na omezení tvorby antinutričních látek a zvýšení retence nutričních složek. Závěrečná zpráva, uvedení výrobků na trh
16. VOLDŘICH M., ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., POTŮČEK T., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Spolupráce při vývoji masných výrobků, ve kterých jsou nahrazeny přídavné látky přírodními, Projekt Inovace řešený ve spolupráci se Z.O.P. a.s., 27.8.2010 – 15.3.2011, Výsledkem projektu byla optimalizace technologických postupů, vývoj receptur masných výrobků se sníženým obsahem aditivních látek. Závěrečná zpráva, uvedení výrobků na trh
17. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., KVASNIČKA F., DOBIÁŠ J., VOTAVOVÁ L., KOVAŘÍK F., ČÍŽKOVÁ H., VACLAVÍKOVÁ E., DUCHOVÁ I.: “

Inovace ve výrobě chlazených paštik“ Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Slovacká Fruta, a.s. (2011 - 2013). Výsledkem projektu byla instalace nové technologie umožňující optimalizaci výroby chlazených paštik. Nové technologie umožnily vývoj nových výrobků s efektivním využitím všech složek surovin. U nových výrobků došlo ke zlepšení podílu nutričně a senzorycky významných látek ve finálním produktu. Celý výrobní proces se výrazně zkrátil, především došlo ke zkrácení tepelného namáhání suroviny a finálních produktů. Zavedení nové technologie bylo klíčové pro vývoj receptur paštik a obdobných masných výrobků s lepšími nutričními a senzoryckými vlastnostmi pro spotřebitele. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 11/012/11320/672/000385 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.

18. VOLDŘICH, M., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V., RAJCHL A., KVASNIČKA F., PIVOŇKA J., DOBIÁŠ J., DUCHOVÁ I., ČÍŽKOVÁ H., VÁCLAVÍKOVÁ E., KOVAŘÍK F.: „Zvýšení bezpečnosti výroby a optimalizace technologických postupů u masných výrobků“. Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Slovacká Fruta, a.s. v průběhu roku 2012 (března) až září 2013. Výsledkem projektu je optimalizace nové technologie, která umožňuje zpracování čerstvých surovin ve formě jakostních masných výrobků. V rámci projektu byly navrženy příslušné změny technologie, zpracovány podklady pro nákup nové technologie a následně byly nastaveny parametry zpracování a navrženy nové receptury. Nové nastavení jednotlivých technologických operací umožnilo zkrátit celý technologický proces a na druhé straně investice do technologie vedly k udržení vysoké kvality a standardnosti výrobků. Masné výrobky jsou obecně málo údržné potraviny, proto byl během projektu kladen patřičný důraz na dodržení správných hygienických a provozních podmínek výroby, tak aby si finální produkty po celou dobu distribuce a prodeje (během doby použitelnosti a trvanlivosti) udrželi vysoké jakostní parametry. Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 11/013/11320/672/002526 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.
19. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V., HRÁDKOVÁ I., ŠMIDRKAL J., FILIP V., RAJCHL A., ČURDA L., KVASNIČKA F., ČÍŽKOVÁ H., VÁCLAVÍKOVÁ E., BAČINOVÁ R., TESAŘOVÁ M., POLÁKOVÁ V., KYSELKA J., MÁTLOVÁ V.: „Vývoj ochucených olejů a octů se zdravotním benefitem“ Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Delimax, a.s. (2010 – 2013). Výsledkem projektu byla instalace nové inovované technologie umožňující výrobu ochucených olejů a octů se zdravotním benefitem. Realizace projektu umožnila vývoj nových výrobků a nastavení výrobních postupů a postupů kontroly ochucených olejů a octů (kontrola vstupních surovin, kontrola stability finálních produktů během skladování včetně metod hodnocení jakosti a zdravotního benefitu finálních produktů). Projekt MZe (Podpora rozvoje venkova). Registrační číslo projektu: 10/010/11320/564/002577 Smlouva o řešení projektu. Zpráva o řešení projektu. Uvedení inovovaných výrobků na trh.

## Certifikované metodiky / Certificated methods

1. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Stanovení floridzinu v potravinách metodou HPLC/UV-VIS/DAD, osvědčení o uznání SZPI číslo 1/2012 (13.4.2012)
2. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Stanovení filbertonu v lískooříškových pomazánkách metodou SPME/GC/MS, osvědčení o uznání SZPI číslo 1/2012 (13.4.2012)
3. RAJCHL A., ŠNEBERGROVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: Průkaz pravosti vybraných cukerných sirupů metodou HPAE-PAD, Smlouva o uplatnění certifikované metodiky se SZPI ze dne 23. 8. 2013

## Funkční vzorky

1. JÍŠOVÁ M., KOVAŘÍK F., KRUŽÍK V., KVASNIČKA F., PIVOŇKA J., POHŮNEK V., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A., SMRŽ F., SMRŽ R., ŠEVČÍK R., URBANČÍKOVÁ Z.:

Přírodní barvivo na bázi vedlejších produktů do ovocných pekařských náplní – jahodová náplň  
Obohacující jablečná složka na bázi vedlejších produktů do mělněných masných výrobků

Obohacující jablečná složka na bázi vedlejších produktů do kuřecích nugetů  
Jablečný pendrek  
Sušené bezlepkové lupínky  
Výrobek zlepšující termostabilitu pekařských náplní - jahodová náplň  
Výrobek zlepšující termostabilitu pekařských náplní - maková náplň  
Výrobek zlepšující termostabilitu pekařských náplní - ořechová náplň  
Zahušřovadlo dětských ovocných výživ - přesnídávek  
Obohacující složka do toastových chlebů  
Obohacující jablečná složka na bázi vedlejších produktů do chlazených těstovin  
Obohacující jablečná složka na bázi vedlejších produktů do ovocných nápojů  
Zahušřovadlo do paštik  
Zlepšující a obohacující složka do kečupových omáček  
Obohacující jablečná složka na bázi vedlejších produktů z ovoce do jogurtů  
Vedlejší produkty z jablek jako surovina pro výrobu čokoládových tyčinek  
Jablečných plátky a tyčinky  
Vedlejší produkty potravinářského průmyslu jako přísada do extrudovaných výrobků  
Vedlejší produkty z jablek jako přísada do čokoládových bonbonů  
Vedlejší produkty potravinářského průmyslu jako přísada do instantních kaší

## Software

1. RAJCHL A., ŠEVČÍK R., HORSÁKOVÁ I., POZNER J., VOLDŘICH M.: Program CanMaster, program pro hodnocení tepelného ošetření potravin. Program slouží pro hodnocení pasteračních a sterilizačních režimů při výrobě potravin. Součástí programu je licence a program je volně ke stažení z <http://web.vscht.cz/rajchla/canmaster/canmaster.html>. Program realizoval původní výsledky výzkumu a vývoje, realizované vývojové projekty s využitím daného programu: 10/010/11320/672/002427, 10/011/11320/453/003373, 11/012/11320/232/000506