

Publikace v impaktovaných časopisech (Web of Science)

1. KHAN M.R., SADIQ M.B., VÁPENKA L., VOLPE S., RAJCHL A., TORRIERI E.: Role of quality assessment of the recycled packaging material in determining its safety profile as food contact material, *Waste management*, 188, 72-85, 2024.
2. ASARE E.O., BHUJEL N.K., TOBOLKA A., ŠKORPILOVÁ T., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Influence of calcium fortification on the stability of anthocyanins in strawberry puree, *Czech Journal of Food Sciences*, 42(3), 207-215, 2024.
3. KHAN M.R., VAPENKA L., SADIQ M.B., TORRIERI E., RAJCHL A.: Comparative influence of active PLA and PP films on the quality of minimally processed cherry tomatoes, *Food Packaging and Shelf Life*, 2024, 44, 101313
4. KRÁTKÁ G., HORSÁKOVÁ I., RÝDLOVÁ L., **RAJCHL A.**: Effect of sodium benzoate and potassium sorbate on *Burkholderia cepacia*, *Paraburkholderia tropica* and *Paraburkholderia fungorum* in flavored noncarbonated water, *Journal of Food safety and Food Quality*, 2023
5. KVASNIČKA F., KOUŘIMSKÁ L., BLEHA R., ŠKVIČKOVÁ P., KULMA M., **RAJCHL A.**: Electrophoretic determination of chitin in insects, *Journal of Chromatography A*, 2023
6. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KULMA M., KUREČKA M., **RAJCHL A.**, ŠKVIČKOVÁ P.: Taurine content of insects used as feed, *Insects as Food and Feed*, 2023
7. ČORKOVIC I., **RAJCHL A.**, ŠKORPILOVA T., PICHLER A., ŠIMUNOVIČ J., KOPJAR M.: Evaluation of Chokeberry/Carboxymethylcellulose Hydrogels with the Addition of Disaccharides: DART-TOF/MS and HPLC-DAD Analysis, *International Journal of Molecular Sciences*, 24(1), 448, 2023
8. ASARE E.O., BHUJEL N.K., ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**: Fortification of fruit products – A review, *Czech Journal of Food Sciences*, 40, 259-272, 2022.
9. RÝDLOVÁ L., HRUBÁ M., ŠKORPILOVÁ T., PIVOŇKA J., TOBOLKA A., SUCHOPÁROVÁ M., **RAJCHL A.**: Sodium content of foods sold in the Czech market, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100526, 2022.
10. KRUIK V., GREGROVA A., VAISPACHEROVA L., VACLAVIKOVA E., SKORPILOVA T., **RAJCHL A.**, CIZKOVA H.: Characteristic parameters of honey wines and dessert meads, *Czech Journal of Food Sciences*, 40(1), 42-50, 2022.
11. DORDEVIC S., DORDEVIC D., SEDLACEK P., KALINA M., TESIKOVA K., ANTONIC B., TREMLOVA B., TREML J., NEJEZCHLEBOVA M., VAPENKA L., **RAJCHL A.**, BULAKOVA M.: Incorporation of Natural Blueberry, Red Grapes and Parsley Extract By-Products into the Production of Chitosan Edible Films, *Polymers*, 13(19):3388, 2021.
12. TOBOLKA A., ŠKORPILOVÁ T., DVOŘÁKOVÁ Z., FERNÁNDEZ E., **RAJCHL A.**: Determination of capsaicin in hot peppers (*Capsicum* spp.) by direct analysis in real time (DART) method, *Journal of Food Composition and Analysis*, 103, 104074, 2021.
13. KVASNIČKA F., **RAJCHL A.**: Electrophoretic determination of taurine, *Journal of Chromatography A*, 1645, 462075, 2021.
14. GRÉGOVÁ A., NERADOVÁ E., ZAHRADNÍKOVÁ A., POTANČOKOVÁ J., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Chemical composition of different *Vaccinium* sp. and similar blue-coloured berries, *Journal of Food and Nutrition Research*, 60(1), 29 – 37, 2021.
15. HRUBÁ M., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., SMUTNÁ V., KOVAŘÍK F., ŠEVČÍK R., HANUŠOVÁ K., **RAJCHL A.**: Phloridzin as a marker for evaluation of a fruit product's authenticity, *Czech Journal of Food Science*, 39(1), 29-37, 2021.
16. RÝDLOVÁ L., PRCHALOVÁ J., ŠKORPILOVÁ T., ROHLÍK B. A., ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**: Evaluation of cocoa products quality and authenticity by DART/TOF-MS, *International Journal of Mass Spectrometry*, 454, 16-21, 2020.
17. ŠÍSTKOVÁ I., KRUIK V., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Identification of biphenyls – Contaminants responsible for off-flavour in soft drinks, *Czech Journal of Food Science*, 36(1), 16-21, 2018.

18. **RAJCHL A.**, FERNÁNDEZ CUSIMAMANI E., PRCHALOVÁ J., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., ŽIAROVSKÁ J., HRDLÍČKOVÁ M.: Characterisation of yacon tuberous roots and leaves by DART-TOF/MS, *International Journal of Mass Spectrometry*, 424, 27-34, 2018.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. ŽIAROVSKÁ J., **RAJCHL A.**, FERNÁNDEZ E., PRCHALOVÁ J., HRDLÍČKOVÁ M.: Identification of *Smilax officinalis* in herbal tea mixtures by PCR and DART/TOF-MS methods, *Czech Journal of Food Science*, 34(6), 495-502, 2016.
23. NERADOVÁ E., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Nedeclarované 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.
24. 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.
25. **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
26. 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.
27. ŠKORPILOVA T., PIPEK P., **RAJCHL A.**: Nové možnosti sledování čerstvosti masa, *Chemické listy*, 109(2), 129-134, 2015.
28. PRCHALOVÁ J., KOVARIK 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.
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. FERNÁNDEZ E.C., **RAJCHL A.**, LACHMAN J., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA 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.
35. **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.
36. **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.

37. 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
38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. **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.
42. **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(4), 259-266, 2009.
43. **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*, 27(SI), S130-S133, 2009.
44. VOLDŘICH M., **RAJCHL A.**, ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., CUHRA P.: Detection of foreign enzyme addition into the adulterated honey, *Czech Journal of Food Science*, 27(SI), S280-S282, 2009.
45. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., **RAJCHL A.**, VOLDŘICH M.: Nutritional quality of commercial fruit baby food, *Czech Journal of Food Science*, 27(SI), S134-S137, 2009.

Publikace v odborných recenzovaných časopisech (WoS – bez IF, SCOPUS)

1. RÝDLOVÁ L., ŠKORPILOVÁ T., JUHÁSOVÁ G., **RAJCHL A.**: Assessment of possibilities of strawberry jam reformulation, *Slovak Journal of Food Sciences*, 14, 554-561, 2020.
2. PRCHALOVÁ J., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., HANUŠOVÁ K., **RAJCHL A.**: Evaluation of shelf-life of fruit baby food, *Agronomy Research*, 14(2), 556 – 568, 2016.
3. GREGROVÁ A., KRUIK V., VRACOVSKÁ E., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Evaluation of factors affecting crystallization of disperse set of multi-flower samples, *Agronomy Research*, 13(5), 1215-1226, 2015.
4. GREGROVÁ 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

Publikace v odborných časopisech (recenzované)

1. **RAJCHL A.**: Historie a současnost Ústavu konzervace potravin, *Bioprospect*, 1, 6-7, 2023.
2. KUNCOVÁ G., BRÁT J., **RAJCHL A.**: Portfolio rostlinných olejů a tuků na našem trhu, *Výživa a potraviny*, 77 (4), 19 – 22, 2022.
3. MRLÍK M., **RAJCHL A.**, VÁPENKA L.: Balení ovoce a zeleniny, *Výživa a potraviny*, 77 (1), 2 – 5, 2022

4. KAMENÍK, J., DOROTÍKOVÁ, K., MACHARÁČKOVÁ, B., JEŽEK, F., DUŠKOVÁ, M., RAJCHL, A.: Ovlivní snížení obsahu soli v tepelně opracovaných masných výrobcích jejich údržnost? Veterinářství, 3, 2021.
5. KAMENÍK, J., DOROTÍKOVÁ, K., MACHARÁČKOVÁ, B., JEŽEK, F., DUŠKOVÁ, M., RAJCHL, A.: Dokáže i méně soli v reformulovaných masných výrobcích omezit bakterie? Maso, 32 (6), 2020.
6. HORSÁKOVÁ, I., HORSÁK, J. RAJCHL, A.: Mikrobiální kontaminace zeleninových a ovocných salátů, Výživa a potraviny, 75 (5), 126 – 130, 2020.
7. HORSÁKOVÁ I., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Bakteriofágy a jejich aplikace při výrobě potravin. Výživa a potraviny, 74(6), 145 – 147, 2019.
8. KOČÍ V., BENEŠOVÁ E., RAJCHL A.: Porovnání environmentálních dopadů skladování a dopravy jablek do ČR/Comparison of environmental impacts of importing and storing apples in the Czech Republic, ENTECHO, 1, 13 – 19, 2019.
9. BEŇO F., MORAVCOVÁ Z., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Porovnání metod pro detekci vad masa při jatečném opracování prasat, Maso, 2019(2), 36 – 40, 2019.
10. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., RAJCHL A.: Reformulace masných výrobků přídatkem ořechů, Výživa a potraviny, 74(1), 6 – 9, 2019.
11. PRCHALOVÁ J. FERNÁNDEZ E., RAJCHL A.: Kakao – pokrm bohů, Výživa a potraviny, 4, 90 – 94, 2017.
12. HRUBÁ M., RAJCHL A.: Zvyšování povědomí o výživě a potravinách u mládeže, Zpravodaj pro školní a dietní stravování, 2016.
13. HRUBÁ M., KOBEROVÁ E., RAJCHL A.: Dostupnost minimálně opracované zeleniny a ovoce v Praze a okolí, Výživa a potraviny, 71(5), 556 – 568, 2016.
14. RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Skladování ovoce, Vesmír 95 (146), 410 – 412, 2016.
15. ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Obsah masa v masných výrobcích, Výživa a potraviny, 71(3), 76 – 77, 2016.
16. ŠKORPILOVÁ T., PIPEK P., RAJCHL A.: Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti, Maso, 25(4), 2014, str. 28-31, ISSN: 1210-4086
17. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., Kvalita kečupu na českém trhu, Výživa a potraviny, 70(6), str. 114-116, 2015, ISSN 1211-846X
18. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Kvalita stolních hořčic na českém trhu, Výživa a potraviny, 70(1), str. 2-6, 2015, ISSN 1211-846X
19. 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
20. KOVAŘÍK F., RAJCHL A.: Minimálně opracované ovoce - nový druh výrobku v našich obchodech, Výživa a potraviny, 69(2), 46-49, 2014, ISSN 1211-846X
21. 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
22. 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
23. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., RAJCHL A., HORSÁKOVÁ I.: Kvalita a autenticita medu, Výživa a potraviny, 1/2010, 19-23
24. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., PIVOŇKA J., OPATOVÁ H.: GLOBALGAP, kvalitní surovina – klíč pro kvalitní potraviny, Náš chov, 06/2010, 57-58
25. 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

Patenty

1. JISOVA M., KOVARIK F., KRUIK V., KVASNICKA F., PIVONKA J., POHUNEK V., PRCHALOVA J., PUDIL F., RAJCHL A., SEVCIK R., SMRZ F., SMRZ R., URBANCIKOVA Z.:

Patent č.: 307473, Způsob přípravy práškového prebiotického, bezlepkového a bezlaktóзовého produktu z odpadního ovoce

2. JISOVA M., KOVARIK F., KRUIK V., KVASNICKA F., PIVONKA J., POHUNEK V., PRCHALOVA J., PUDIL F., RAJCHL A., SEVCIK R., SMRZ F., SMRZ R., URBANCIKOVA Z.: Patent č.: 307474, Způsob přípravy prebiotického produktu s vysokým podílem prebiotik na bázi ovocných materiálů

Kapitoly v knihách

1. RÝDLOVÁ L., HRUBÁ M., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Chapter 7: Reformulation of fruit and vegetable products, in book Food Reformulation, Rajchl A. (ed.), Federation of the Food Industries of the Czech Republic, Praha 2019, 1st edition, ISBN: 978-80-88019-40-4, pp. 107-125.
2. KMÍNEK M., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Fruit Storage under Controlled Atmospheric Conditions. Measurement and Control of Chemical, Food and Biotechnological Processes Volume II (Editor: Kadlec, K., Kmínek, M., Kadlec, P.) STS Science Centre, Ltd. in coedition with KEY Publishing s.r.o. London 2019, 1266 stran (kapitola 22.13, 4 strany, 413 - 416). ISBN 978-1-908235-09-1 (ISBN 978-80-7418-306-5).
3. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., COUFALOVÁ J., KADLEC P.: Management of Quality Control, Health and Safety in Food Production and Distribution Food and Biotechnological Processes Volume II (Editor: Kadlec, K., Kmínek, M., Kadlec, P.) STS Science Centre, Ltd. in coedition with KEY Publishing s.r.o. London 2019, 1266 stran (kapitola 22.19, 5 stran, 457 - 461). ISBN 978-1-908235-09-1 (ISBN 978-80-7418-306-5).
4. RÝDLOVÁ L., HRUBÁ M., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Kapitola 7: Reformulace výrobků z ovoce a zeleniny, v knize Reformulace potravin, Rajchl A. (ed.), Potravinářská komora České republiky, Praha 2019, 1. Vydání, ISBN: 978-80-88019-36-7, str. 107-125.
5. KMÍNEK, M., ŠEVČÍK, R., RAJCHL, A.: Kapitola 22.13: Skladování ovoce v řízené atmosféře v knize Měření a řízení chemických, potravinářských a biotechnologických procesů. Díl II. Řízení technologických procesů, Kadlec K., Kmínek M., Kadlec P. (ed) a kolektiv: ISBN 978-80-7418-283-9, KEY Publishing Ostrava 2017, str. 383-386.
6. ŠEVČÍK, R., RAJCHL, A., COUFALOVÁ, J., KADLEC, P.: Kapitola 22.19: Management řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti při výrobě a distribuci potravin v knize Měření a řízení chemických, potravinářských a biotechnologických procesů. Díl II. Řízení technologických procesů, Kadlec K., Kmínek M., Kadlec P. (ed) a kolektiv: ISBN 978-80-7418-283-9, KEY Publishing Ostrava, 2017, str. 425-429.
7. SLUKOVÁ M., PIPEK P., ČURDA L., HINKOVÁ A., RAJCHL A., HRÁDKOVÁ I.: Výroba potravin a nutriční hodnota, skripta VŠCHT Praha 2016, ISBN 978-80-7080-947-1, 168 stran
8. RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Kapitola 3.9.3: Zpracování ovoce a zeleniny v knize Vzorkování III potravin, zemědělství, předměty běžného užívání, 2THETA 2016, ISBN 978-80-86380-80-3, str.: 117-121.
9. ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Kapitola 3.9.4: Zpracování masa v knize Vzorkování III potravin, zemědělství, předměty běžného užívání, 2THETA 2016, ISBN 978-80-86380-80-3, str.: 121-132.
10. 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
11. 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.
12. 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.

13. 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
14. 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.

Přednášky na vědeckých konferencích:

1. RAJCHL A.: Historie a současnost tepleného ošetření potravin, Bezpečnost' a kontrola potravin, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 76 – 79. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. Bezpečnost' a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 87 s. ISBN 978-80-8266-057-2. zvaná přednáška
2. RAJCHL A.: Reformulace výrobků z ovoce a zeleniny, Hygiena a technologie potravin – LII. Lenfeldovy a Höklovy dny, Sborník přednášek a posterů 25. a 26 října 2023, str. 28-31. Veterinární univerzita Brno, ISBN: 978-80-7305-934-7, zvaná přednáška
3. RAJCHL A.: Sůl – dobrý sluha, ale zlý pán, Bezpečnost' a kontrola potravin, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 56 – 59. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnost' a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9. zvaná přednáška, přednesl Rajchl
4. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KUREČKA M., RAJCHL A., ŠKVOROVÁ P., KULMA M.: Taurin v hmyze jako potravina a krmivo, Bezpečnost' a kontrola potravin, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 92 – 97. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnost' a kontrola potravin. Zborník vědeckých prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-028-2. přednesla Kourimská
5. ČÍŽKOVÁ H., ŠÍSTKOVÁ I., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Využití olfaktometrie pro hodnocení senzorických vlastností potravin, Bezpečnost' a kontrola potravin, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 23 – 27. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnost' a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9. zvaná přednáška, přednesla Čížková
6. RAJCHL A.: Změny výživové hodnoty ovoce a zeleniny v běhu času, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bezpečnost' a kontrola potravin, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 64 – 67. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. Bezpečnost' a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XIX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online, Piešťany, 6. 4. – 8. 4. 2022 [online]. Nitra: Garmond. 118 s. ISBN 978-80-8266-006-0. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.bkp22-zop>, zvaná přednáška, přednesl Rajchl
7. RAJCHL A., POHŮNEK V., SMRŽ F., KVASNIČKA F.: Development of a new food products based on byproducts of food processing, The 2nd International conference on efficient production and Processing ICEPP – 2021m February 25-26, 2021, Zoom conference, zvaná keynote přednáška
8. RAJCHL A.: Food reformulation – a challenge (not only) for the food industry, 5th IMEKO FOODS, 16-18 September 2020, Prague, Czech Republic, Book of Abstracts ISBN 978-80-213-3036-8, zvaná keynote přednáška
9. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Způsoby falšování potravin, Sborník přednášek a posterů Hygiena a technologie potravin - XLIX. Lenfeldovy a Höklovy dny, str. 11 - 14, Brno, 16. - 17. 10. 2019. ISBN 978-80-7305-828-9. zvaná přednáška
10. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Metody detekce falšování potravin. Sborník přednášek a posterů Hygiena a technologie potravin - XLIX. Lenfeldovy a Höklovy dny, str. 53 - 56, Brno, 16. - 17. 10. 2019. ISBN 978-80-7305-828-9. zvaná přednáška
11. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., KULIŠŤÁKOVÁ-CAHLÍKOVÁ N., KUNA M., RAJCHL A.: Zhodnocení reformulací masných výrobků přídavkem ořechů, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.
12. HORSÁKOVÁ I., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Využití bakteriofágů při výrobě potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.

13. RÝDLOVÁ L., JUHÁSZOVÁ G., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Vývoj receptury ovocné pomazánky se sníženým obsahem přidaného cukru, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.
14. RAJCHL A.: Reformulace potravin – výzva (nejenom) pro potravinářský průmysl, XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019. Přednesl Rajchl – zvaná plenární přednáška
15. PIVOŇKA, J, HRUBÁ M., RAJCHL A.: Dvojitá kvalita potravin – báje versus fakta, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
16. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., VALENTOVÁ M., RAJCHL A.: Systém hodnocení kvality potravin u vybraných komodit, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
17. RÝDLOVÁ L., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Využití lněné vlákniny při výrobě masných polotovarů a masných výrobků, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
18. ŠKORPILOVÁ T., RÝDLOVÁ L., KOBEROVÁ E., RAJCHL A.: Využití ergosterolu jako markeru mikrobiální kvality rajčat, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
19. 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. Přednesl Rajchl – zvaná přednáška
20. 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
21. 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
22. 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
23. 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
24. 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, 2014, přednesl Kružík
25. 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
26. 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
27. GRÉGROVÁ 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
28. 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
29. 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
30. 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

31. 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.
32. 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.
33. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Detekce přídavku aromatizujících preparátů do vín, 5. seminář, Pivovarství a kvasné technologie, 2008, Praha
34. 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.
35. 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
36. 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
37. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Autenticita nealko nápojů, současný stav. Symposium NEALKO 2010. Brno, ČR, 23. - 24. 11. 2010
38. 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
39. 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.
40. 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.
41. 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. Šístková I., Málková M., Krátká G., Kružík V., Rajchl A., Kyselka J., Čížková H.: Vliv zpracování na kvalitativní parametry řepkových olejů z liniových odrůd řepky olejky, FTFQ, 2024
2. Škorpilová T., Sluková M., Němečková I., Kameník J., Hrubá M., Rajchl A.: Shrnutí výsledků a výstupů Grantu QK1910100, FTFQ 2024
3. Tobolka A., Rajchl A.: Vliv sacharidů na stabilitu barvy vybraných anthokyanů, FTFQ 2024
4. KRUŽÍK V., ZELENKOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Stanovení těkavých látek řepkových olejů, Bezpečnost a kontrola potravin, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 316 – 321. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 374 s. ISBN 978-80-8266-056-5.

5. SISTKOVA I., KRUIK V., RAJCHL A., KYSELKA J., CIZKOVA H.: Effescts of Different Processing Methods on the Qualitative Parameters of Rapeseed Oil, 10th Internationl Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, September 6-9, 2022.
6. ČÍŽKOVÁ H., FIANTOKOVÁ T., GRÉGROVÁ A., KRUIK V., SLUKOVÁ M., SKŘIVAN P., RAJCHL A.: Profil těkavých látek vek v závislosti na použitém kvasu nebo omládku, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bezpečnosť a kontrola potravín, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, zvaná prednáška, sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác [online]. Nitra: Garmond. 329 s. ISBN 978-80-8266-007-7. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.sqf22-ppsp>
7. TOBOLKA A., PELIKOVSKÁ M., HORSÁKOVÁ I., RÝDLOVÁ L., RAJCHL A.: Vliv obsahu cukru na růst mikroorganismů při zpracování a skladování ovocných pomazánek, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bezpečnosť a kontrola potravín, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 322 – 227. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác [online]. Nitra: Garmond. 329 s. ISBN 978-80-8266-007-7. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.sqf22-ppsp>, best poster award
8. HANKOVÁ M., MÁLKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., KRUIK V., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na profil těkavých a senzorycky aktivních látek, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
9. RÝDLOVÁ L., MAKRLÍKOVÁ E., ŠKORPILOVÁ T., RAJCHL A.: Vliv obsahu cukru na kinetiku degradace anthokyanů při sváření jahodových pomazánek, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
10. ŠKORPILOVÁ T., TOBOLKA A., KRÍŽOVÁ D., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na chemické složení, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
11. TOBOLKA A., ČAKAROV P., RAJCHL A.: Fortifikace syrovátkového nápoje kyselinou listovou, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
12. BAUER J., BEŇO F., POHŮNEK V., KORANDOVÁ R., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Využití sorpčních izoterm k hodnocení kvality trvanlivých masných výrobků, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
13. RÝDLOVÁ L., KONSUO M., HRUBÁ M., PIVOŇKA J., ŠKORPILOVÁ T., RAJCHL A.: Hodnocení kvality zelených čajů dostupných na českém trhu, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
14. TOBOLKA A., ŠKORPILOVÁ T., DVOŘÁKOVÁ Z., CUSIMAMANI E. F., RAJCHL A.: Hodnocení kvality chilli papriček, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
15. RÝDLOVÁ L., ČAKAROV P., RAJCHL A.: Průzkum obsahu soli ve vybraných výrobcích dostupných na českém trhu, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.
16. HORSÁKOVÁ I., MIASNIKOVÁ K., POHŮNEK V., RAJCHL A.: Prodloužení trvanlivosti minimálně opracované zeleniny, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.
17. RÝDLOVÁ L., JUHÁSZOVÁ G., ČAKAROV P., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Dostupnost potravinářských výrobků pro osoby trpící diabetem a obezitou na českém trhu, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
18. POHŮNEK V., BAUER J., ŠEVČÍK R., ŠKORPILOVÁ T., RAJCHL A.: Trendy v masných výrobcích typu Corned Beef a Pulled Pork, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
19. RÝDLOVÁ L., JUHÁSZOVA G., ČAKAROV P., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Availability of food products for people suffering from diabetes and obesity on the Czech market, IV. International Conference on Food Chemistry and Technology- FCT 2018, 5.-7. 11. 2018, Berlín.
20. 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.
21. 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

22. 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
23. HRUBÁ M., PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: XXIV. Tomáškovy dny mladých mikrobiologů, 4.-5. Června, Brno 2015
24. 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
25. 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
26. 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
27. 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
28. 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
29. 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.
30. 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
31. 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
32. 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
33. 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
34. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., KRUŽÍK V., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Detection of unauthorized honey flavouring, 3rd MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 216-217, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
35. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: DART – novel method with a wide range of food application, 3rd MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
36. 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, 3rd MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8

37. AL-BALAA D., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., GUENTHEL S., VOLDŘICH M.: Determination of cholesterol by DART mass spektrometry for rapid quantitative screening of egg pasta, 3rd MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
38. KOVAŘÍK F., VYŠÍNOVÁ L., RAJCHL A.: DART-TOF-MS as a rapid tool for evaluation of fresh cut apple quality, 3rd MS Food Day, 9-11. October 2013, Trento Italy, str. 269-270, Book of Abstracts, ISBN 978-88-7843-035-8
39. KUDLÁČ S., ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., VOLDŘICH M., DOBIÁŠ J.: Risk analysis of food contamination by lead from glass packaging, 6th International Symposium on recent advances in food analysis, Prague, November 5-8, 2013, Book of Abstracts ISBN 978-80-7080-861-0, pp. 389
40. 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.
41. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Posouzení nestandardních senzorických 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.
42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. 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.
47. 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
48. 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
49. 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

50. 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, Sorník příspěvků na CD, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT) str.: 211-213
51. 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
52. 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
53. 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
54. 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
55. 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
56. 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
57. 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
58. RAJCHL A., JODASOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Quality and authenticity of plum jam, 5thInternational 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
59. ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M.: HPAE-PAD detection of undeclared sugar addition, 5thInternational 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
60. ČÍŽKOVÁ H., ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., KRUŽÍK V., VOLDŘICH M.: Stability of prebiotic inulin in fruit baby foods, 5thInternational 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
61. RAJCHL A., FERNÁNDEZ E., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., KVASNÍČKA F., LACHMAN J., MILELLA L.: Determination of carbohydrate composition of Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) tubers, 5thInternational 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
62. HORSÁKOVÁ I., GÜLSEREN G., KRESTÝNOVÁ J., VÁCLAVÍKOVÁ E., RAJCHL A., ROHLÍK B.A., GRÉGROVÁ A.: The application of probiotic cultures in sauerkraut, 5thInternational 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
63. RAJCHL A., FERNÁNDEZ E. C., ČÍŽKOVÁ H., KVASNÍČKA 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

64. 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
65. RAJCHL A., BAXANT J., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., OPATOVÁ H.: Phloridzin: a powerful marker for estimation of apple content, Food Integrity and Traceability konference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 99.
66. 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 konference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 98.
67. 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
68. 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
69. RAJCHL A., OPATOVÁ H., ČÍŽKOVÁ H. AND VOLDŘICH M.: Quality and authenticity of salt-water fish fillets, EuroAnalysis, 6-10 September 2009, Innsbruck, Austria
70. 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
71. 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
72. 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
73. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSÁ Z.: Detection of Methoxypyrazines addition into Moravian Sauvignon Blanc Wines, 3rd International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007
74. 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
75. 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
76. 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
77. 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
78. 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
79. 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

80. ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., KVASNÍČKA 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
81. 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 konference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 78.
82. 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 konference, Queen's University Belfast, 21-24 March 2011, Book of abstracts p. 79.
83. 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
84. ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: The impact of raw materiál, processing and storage conditions on natural antioxidants of commercial fruit baby foods, 10th International Conference Nutrition & Diagnostics, September 4-7, 2010
85. 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
86. 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
87. 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
88. 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
89. JIRUŠKOVÁ M., RAJCHL A., KVASNÍČKA F.: Kalysteginy brambor, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
90. ČÍŽKOVÁ H., VOTAVOVÁ L., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., VALETOVÁ M.: Metody hodnocení množství a kvality pekařských náplní, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
91. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M.: Vliv technologie výroby dětských ovocných výživ na změny nutričně a sensoricky významných látek, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3.-5.5.2010
92. 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
93. 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
94. 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
95. SEVCIK R., VACEK J., KVASNICKA F., CIZKOVA H., VOLDRICH M., RAJCHL A., JIRUSKOVA M.: Antioxidant capacity comparison of flesh coloured potato, 1st International ISEKI_Food Conference 2008, September 10-12th, Porto, Portugal

96. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., SEVČÍK R.: Evaluation of ketchup authenticity, 1st International ISEKI Food Conference 2008, September 10-12th, Porto, Portugal
97. HRONOVÁ M., VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Stability of nutritional important compounds and shelf life prediction of tomato products 18th international congress of chemical and process engineering, 24-28 August 2008, Prague, Czech Republic
98. ČÍŽKOVÁ H., MLEJNECKÁ J., RAJCHL A., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M.: Quality Evaluation of Tea and Tea based Product, 3rd International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007
99. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., BRÁZDOVÁ M.: Evaluation of Ketchup Authenticity, 3rd International symposium on recent advances in food analysis, Prague November 7-9, 2007
100. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M. AND RAJCHL A.: Adulteration of wine by artificial aroma addition, Recent advances in food analysis, Prague. November 2-4, 2005
101. 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
102. 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
103. 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
104. 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
105. 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
106. 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
107. 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
108. 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
109. 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. Šístková I., Málková M., Krátká G., Kružík V., Rajchl A., Kyselka J., Čížková H.: Vliv zpracování na kvalitativní parametry řepkových olejů z liniových odrůd řepky olejky, FTFQ, 2024

2. Škorpilová T., Sluková M., Němečková I., Kameník J., Hrubá M., Rajchl A.: Shrnutí výsledků a výstupů Grantu QK1910100, FTFQ 2024
3. Tobolka A., Rajchl A.: Vliv sacharidů na stabilitu barvy vybraných anthokyanů, FTFQ 2024
4. RAJCHL A.: Historie a současnost tepleného ošetření potravin, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 76 – 79. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra: Garmond. 87 s. ISBN 978-80-8266-057-2.
5. KRUŽÍK V., ZELENKOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Stanovení těkavých látek řepkových olejů, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 316 – 321. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra: Garmond. 374 s. ISBN 978-80-8266-056-5.
6. RAJCHL A.: Reformulace výrobků z ovoce a zeleniny, *Hygiena a technologie potravin – LII. Lenfeldovy a Höklovy dny, Sborník přednášek a posterů 25. a 26 října 2023*, str. 28-31. Veterinární univerzita Brno, ISBN: 978-80-7305-934-7, zvaná přednáška
7. RAJCHL A.: Sůl – dobrý sluha, ale zlý pán, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 56 – 59. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9.
8. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KUREČKA M., RAJCHL A., ŠKVIROVÁ P., KULMA M.: Taurin v hmyze jako potravin a krmivo, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 92 – 97. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník vědeckých prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-028-2.
9. ČÍŽKOVÁ H., ŠÍSTKOVÁ I., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Využití olfaktometrie pro hodnocení sensorických vlastností potravin, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 23 – 27. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9.
10. TOBOLKA A, PELIKOVSKÁ M., HORSÁKOVÁ I., RÝDLOVÁ L., RAJCHL A.: Vliv obsahu cukru na růst mikroorganismů při zpracování a skladování ovocných pomazánek, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 322 – 227. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. *Bezpečnost a kvalita potravin. Zborník vedeckých prác [online]*. Nitra: Garmond. 329 s. ISBN 978-80-8266-007-7. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.sqf22-ppsp>
11. ČÍŽKOVÁ H., FIANTOKOVÁ T., GRÉGROVÁ A., KRUŽÍK V., SLUKOVÁ M., SKŘIVAN P., RAJCHL A.: Profil těkavých látek vek v závislosti na použitém kvasu nebo omládku, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 252 – 256. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. *Bezpečnost a kvalita potravin. Zborník vedeckých prác [online]*. Nitra: Garmond. 329 s. ISBN 978-80-8266-007-7. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.sqf22-ppsp>
12. RAJCHL A.: Změny výživové hodnoty ovoce a zeleniny v běhu času, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, *Bezpečnost a kontrola potravin*, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, zvaná přednáška, str. 64 – 67. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. *Bezpečnost a kontrola potravin. Zborník odborných prác z XIX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*, Piešťany, 6. 4.– 8.4. 2022 [online]. Nitra: Garmond. 118 s. ISBN 978-80-8266-006-0. Dostupné na: <https://doi.org/10.15414/2022.bkp22-zop>
13. HANKOVÁ M., MÁLKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na profil těkavých a sensoricky aktivních látek, *Food Technology, Food Quality*, Praha 22. 2. 2022.
14. RÝDLOVÁ L., MAKRLÍKOVÁ E., ŠKORPILOVÁ T, RAJCHL A.: Vliv obsahu cukru na kinetiku degradace anthokyanů při sváření jahodových pomazánek, *Food Technology, Food Quality*, Praha 22. 2. 2022.
15. ŠKORPILOVÁ T., TOBOLKA A., KRÍŽOVÁ D., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na chemické složení, *Food Technology, Food Quality*, Praha 22. 2. 2022.

16. TOBOLKA A., ČAKAROV P., RAJCHL A.: Fortifikace syrovátkového nápoje kyselinou listovou, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
17. RAJCHL A., GRÉGROVÁ A., FIANTOKOVÁ T., ŠKORPILOVÁ T., RÝDLOVÁ L., TOBOLKA A., NĚMEČKOVÁ I., HAVLÍKOVÁ Š., FOREJT J., ČÍŽKOVÁ H.: Využití techniky DART-TOF/MS a SPME-GC-O/MS pro hodnocení kvality reformulovaných čerstvých sýrů, XVII. Bezpečnost a kontrola potravin, str. 148-151, Piešťany 26. 3. – 27. 3. 2020. ISBN: 978-80-552-2168-7.
18. BAUER J., BEŇO F., POHŮNEK V., KORANDOVÁ R., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Využití sorpčních izoterm k hodnocení kvality trvanlivých masných výrobků, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
19. RÝDLOVÁ L., KONSUO M., HRUBÁ M., PIVOŇKA J., ŠKORPILOVÁ T., RAJCHL A.: Hodnocení kvality zelených čajů dostupných na českém trhu, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
20. TOBOLKA A., ŠKORPILOVÁ T., DVOŘÁKOVÁ Z., CUSIMAMANI E. F., RAJCHL A.: Hodnocení kvality chilli papriček, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
21. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Způsoby falšování potravin, Sborník přednášek a posterů Hygiena a technologie potravin - XLIX. Lenfeldovy a Höklovy dny, str. 11 - 14, Brno, 16. - 17. 10. 2019. ISBN 978-80-7305-828-9.
22. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Metody detekce falšování potravin. Sborník přednášek a posterů Hygiena a technologie potravin - XLIX. Lenfeldovy a Höklovy dny, str. 53 - 56, Brno, 16. - 17. 10. 2019. ISBN 978-80-7305-828-9.
23. BEŇO F., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Vliv suchého a mokrého zrání na kvalitu hovězího masa. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 156 - 159, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
24. HORSÁKOVÁ I., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Využití bakteriofágů při výrobě potravin. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 53 - 55, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
25. HORSÁKOVÁ I., MIASNIKOVA K., POHŮNEK V., RAJCHL A.: Prodloužení trvanlivosti minimálně opracované zeleniny. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 125 - 128, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
26. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., KULIŠTÁKOVÁ-CAHLÍKOVÁ N., KUNA M., RAJCHL A.: Zhodnocení reformulací masných výrobků přídavkem ořechů. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 83 - 88, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
27. RAJCHL A.: Reformulace potravin - výzva (nejenom) pro potravinářský průmysl. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 6 - 8, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
28. RÝDLOVÁ L., ČAKAROV P., RAJCHL A.: Průzkum obsahu soli ve vybraných výrobcích dostupných na českém trhu. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 160 - 163, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
29. RÝDLOVÁ L., JUHÁSZOVÁ G., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Vývoj receptury ovocné pomazánky se sníženým obsahem přidaného cukru. Sborník příspěvků XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, str. 20 - 23, Skalský dvůr u Bystřice nad Perštejnem, 27. - 29. 5. 2019. ISBN 978-80-7592-029-4.
30. RÝDLOVÁ L., JUHÁSZOVÁ G., ČAKAROV P., ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Dostupnost potravinářských výrobků pro osoby trpící diabetem a obezitou na českém trhu, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
31. POHŮNEK V., BAUER J., ŠEVČÍK R., ŠKORPILOVÁ T., RAJCHL A.: Trendy v masných výrobcích typu Corned Beef a Pulled Pork, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
32. PIVOŇKA, J., HRUBÁ M., RAJCHL A.: Dvojí kvalita potravin – báje versus fakta, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.

33. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., VALENTOVÁ M., RAJCHL A.: Systém hodnocení kvality potravin u vybraných komodit, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
34. RÝDLOVÁ L., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Využití lněné vlákniny při výrobě masných polotovarů a masných výrobků, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
35. ŠKORPILOVÁ T., RÝDLOVÁ L., KOBEROVÁ E., RAJCHL A.: Využití ergosterolu jako markeru mikrobiální kvality rajčat, XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 28. – 30. 5. 2018.
36. 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.
37. 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
38. 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
39. 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
40. 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, str. 122-126, 25-27. 5. 2015.
41. 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, str. 127-130, 25-27. 5. 2015.
42. 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, str. 131-134, 25-27. 5. 2015.
43. 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, str. 135-138, 25-27. 5. 2015.
44. 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, str. 139-143, 25-27. 5. 2015
45. 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
46. 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.
47. 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.

48. 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, str. 154-157, 26-28. 5. 2014, ISBN 978-80-7080-903-7.
49. 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, str. 158-162, 26-28. 5. 2014, ISBN 978-80-7080-903-7.
50. 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, str. 209-213, 26-28. 5. 2014, ISBN 978-80-7080-903-7.
51. 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, str. 74-77, ISBN 978-80-7080-903-7.
52. 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, str. 86-89, ISBN 978-80-7080-903-7.
53. 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, str. 90-94, ISBN 978-80-7080-903-7.
54. 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 str.: 44-47, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
55. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Posouzení nestandardních senzorických 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 str.: 183-185, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
56. 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 str.: 180-182, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
57. 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 str.: 157-160, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
58. 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 str.: 153-156, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
59. GRÉGROVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., VRÁCOVSKÁ 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 str.: 145-149, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).
60. 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 str.: 31-34, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT).

61. 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 str.: 110-113, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT).
62. 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 str.: 199-202, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT).
63. 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 str.: 203-206, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT).
64. 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 str.: 211-213, ISSN 1802-1433, ISBN 978-80-7080-839-9 (VŠCHT).
65. 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.
66. GRÉGROVÁ 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.
67. 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.
68. 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.
69. 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.
70. 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 Bystřice nad Pernštejnem, ČR, 23-25. 5. 2011. ISSN 1802-1433.
71. 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.
72. 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.
73. ŠNEBERGROVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., VOLDŘICH M.: Detekce nedeklarovaného přídavku 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.

74. 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.
75. 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.
76. 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.
77. 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.
78. 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.
79. 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.
80. 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.
81. 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.
82. 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.
83. 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.
84. 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
85. 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.
86. 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.
87. 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.

88. 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.
89. 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.
90. 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.
91. JIRUŠKOVÁ M., RAJCHL A., KVASNIČKA F.: Kalysteginy brambor, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3-5. 5. 2010, str.: 68-71, ISSN 1802-1433.
92. 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.
93. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M.: Vliv technologie výroby dětských ovocných výživ na změny nutričně a sensoricky významných látek, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3-5. 5. 2010, str.: 214-217, ISSN 1802-1433.
94. 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.
95. 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.
96. 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.
97. 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.
98. 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.
99. 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.
100. 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/Ověřené technologie – vše včetně výzkumných zpráv

1. ŠEVČÍK, R., BEŇO, F., BAUER, J., KUNCOVÁ, G., JANOU, Š., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL, A.: Vývoj pasterovaných zeleninových a luštěninových pomazánek. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/672/000094. Počet stran 76. Výzkumná zpráva.
2. ŠEVČÍK, R., BEŇO, F., ČÍŽKOVÁ, H., KRUŽÍK, V., ŠKORPILOVÁ, T., JANOU, Š., RAJCHL, A.: Vývoj a optimalizace postupů výroby ovocných pomazánek bez alergenní suroviny. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/564/000072. Počet stran 96. Výzkumná zpráva.
3. ŠEVČÍK, R., BEŇO, F., HORSÁKOVÁ, I., BAUER, J., KUNCOVÁ, G., RAJCHL, A.: Vývoj tepelně opracovaných výrobků ze zeleniny. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/120/000100. Počet stran 110. Výzkumná zpráva.
4. ŠEVČÍK, R.; POHŮNEK, V.; RAJCHL, A.; BEŇO, F.; BAUER, J.; ŠKORPILOVÁ, T. JANOU, Š.; SUCHOPÁROVÁ, M.: Optimalizace a inovace v procesech porcování a balení drůbežního masa. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/231/000057. Počet stran 99. Výzkumná zpráva
5. HORSÁKOVÁ, I., KUNCOVÁ, G., ŠEVČÍK, R., VÁCLAVÍKOVÁ, E., ŠKORPILOVÁ, T., RAJCHL, A.: Inovační voucher pro Madami s.r.o.. Projekt řešený v rámci programu podpory Inovační vouchery v rámci implementace Operačního programu Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost 2014-2020 (OP PIK Inovační voucher - výzva IV.). Proces optimalizace výroby kysaného zeleninového nápoje včetně nastavení doby trvanlivosti, Registrační číslo projektu: CZ.01.1.02/0.0/0.0/20_358/0025042. Počet stran 30. Výzkumná zpráva.
6. ŠEVČÍK, R., BEŇO, F., HORSÁKOVÁ, I., BAUER, J., RAJCHL, A., URBANČÍKOVÁ, Z.: Optimalizace postupů výroby termicky modifikovaných škrobů a maltodextrinů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/563/000099, počet stran 92. Výzkumná zpráva.
7. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., BEŇO, F., BAUER, J., HORSÁKOVÁ, I., SUCHOPÁROVÁ, M.: Optimalizace bourání vepřového masa a vývoj a inovace výroby masných polotovarů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 16/003/16220/231/000047, počet stran 143. Výzkumná zpráva.
8. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., BEŇO, F., BAUER, J., ŠKORPILOVÁ, T.: Inovace technologie výroby tepelně opracovaných masných výrobků pasterizovaných v obalu. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/563/000056, počet stran 144. Výzkumná zpráva.
9. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., BEŇO, F., BAUER, J., ŠKORPILOVÁ, T. JANOU, Š.; SUCHOPÁROVÁ, M.: Optimalizace a inovace v procesech porcování a balení drůbežního masa. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2

Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/231/000057, počet stran 99. Výzkumná zpráva.

10. ŠEVČÍK, R., RAJCHL, A., BEŇO, F., BAUER, J., ŠKORPILOVÁ, T., VÁCLAVÍKOVÁ, E.: Vývoj a inovace ve výrobě celosvalových masných výrobků. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/120/000081, počet stran 93. Výzkumná zpráva.
11. ŠEVČÍK, R., ŠKORPILOVÁ, T., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., BAUER, J., BEŇO, F., KRUŽÍK, V.: Technologická a procesní inovace výroby šunek ve společnosti Beskydské uzeniny, a. s. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/780/000058, počet stran 101. Výzkumná zpráva.
12. PIVOŇKA, J., HRUBÁ, M., ŠEVČÍK, R., PETRAŠOVSKÝ D., VÁPENKA, L., RAJCHL, A., POHŮNEK, V., KRUŽÍK, V., ŠKORPILOVÁ, T., URBANČÍKOVÁ, Z., BEŇO, F.: Inovace v procesu zpracování, chlazení, balení a sledovatelnosti drůbeže. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 17/005/16220/120/000084, počet stran 82. Výzkumná zpráva.
13. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., BEŇO, F., BAUER, J., RAJCHL, A.: Vývoj nových receptur a hodnocení kvality mlýnských produktů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 16/003/16220/563/000052; počet stran 150. Výzkumná zpráva
14. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., URBANČÍKOVÁ, Z., BEŇO, F., BAUER, J.: Optimalizace a vývoj nových výrobků a postupů při výrobě sterilované zeleniny v nálevu. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 17/005/16220/564/000062; počet stran 120. Výzkumná zpráva.
15. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., KRUŽÍK V., URBANČÍKOVÁ Z.: Inovace výroby krmných směsí s možností zlepšení užitné hodnoty produktů živočišné výroby. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 16/003/16220/563/000060. Počet stran 162, výzkumná zpráva.
16. PIVOŇKA J., HRUBÁ M., ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., KRUŽÍK V., URBANČÍKOVÁ Z., RAJCHL A.: Inovace ve výrobě trvanlivých masných výrobků. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 15/001/16220/672/000003. Počet stran 128, výzkumná zpráva.
17. POHŮNEK V., ŠEVČÍK R., RAJCHL A., URBANČÍKOVÁ Z., HORSÁKOVÁ, I., ČÍŽKOVÁ H., KVASNIČKA F., ŠKORPILOVÁ T., VÁPENKA L.: Vývoj a výroba nových sterilovaných výrobků ze zeleniny, VŠCHT Praha, Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 15/001/16220/564/000012. Počet stran: 138, výzkumná zpráva.

18. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., URBANČÍKOVÁ Z., ROHLÍK B., BEŇO F., ŠKORPILOVÁ T., ADAMCOVÁ M.: Vývoj a optimalizace výroby trvanlivých masných výrobků. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 16/003/16220/120/000064. Počet stran 120, výzkumná zpráva.
19. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., URBANČÍKOVÁ Z., KVASNIČKA F., HORSÁKOVÁ I.: Vývoj a inovace při výrobě zeleninových pomazánek a salátů na bázi luštěnin. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 15/001/16220/564/000007. Počet stran 112, výzkumná zpráva.
20. ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., POHŮNEK V., RAJCHL A., VÁPENKA L., URBANČÍKOVÁ Z., KVASNIČKA F., HORSÁKOVÁ I.: Vývoj a inovace postupů při krájení a balení masných výrobků. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 15/001/16220/563/000022. Počet stran 165, výzkumná zpráva.
21. ŠEVČÍK R., POHŮNEK V., RAJCHL A., URBANČÍKOVÁ Z., KVASNIČKA F., BEŇO F.: Inovace ve výrobě průmyslových krmiv pro hospodářská zvířata. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 15/001/16220/564/000015. Počet stran 128, výzkumná zpráva.
22. HRUBÁ, M., PIVOŇKA, J., ŠEVČÍK, R., CAHLÍKOVÁ, N., RAJCHL, A.: Spolupráce při vývoji tence krájených šunek a uzených mas bez přídavku zahušňovačů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 15/001/16220/564/000010. Počet stran 100, výzkumná zpráva.
23. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., PIVOŇKA, J., URBANČÍKOVÁ, Z., ŠKORPILOVÁ, T., RÝDLOVÁ, V., ČÍŽKOVÁ, H., KVASNIČKA, F.: Vývoj produktů na bázi ovoce a zeleniny se zachováním nutričních a senzorických vlastností suroviny. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu: 15/001/16220/564/000032, Počet stran 166, výzkumná zpráva.
24. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., RÝDLOVÁ V., URBANČÍKOVÁ, Z., VÁPENKA, L. ŠKORPILOVÁ T., VÁCLAVÍKOVÁ, E., KVASNIČKA, F.: Vývoj nových ovocno-zeleninových výrobků do plastových obalů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 16/003/16220/564/000065. Počet stran 90, výzkumná zpráva.
25. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., RÝDLOVÁ V., ADAMCOVÁ, M., URBANČÍKOVÁ, Z., VÁPENKA, L. ŠKORPILOVÁ T., HORSÁKOVÁ, I., KVASNIČKA, F.: Vývoj nových masných výrobků do skleněných a plastových obalů. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce. Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 15/001/16220/672/000029. Počet stran 98, výzkumná zpráva.
26. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., RÝDLOVÁ V., URBANČÍKOVÁ, Z., BEŇO, F., ADAMCOVÁ, M., ROHLÍK, B.-A., ŠKORPILOVÁ T., KVASNIČKA, F.: Zlepšení kvality a bezpečnosti produkovaného hovězího masa. Projekt řešený s podporou Programu rozvoje venkova v rámci Opatření 16 Spolupráce.

Podopatření 16.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií. Operace 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh. Registrační číslo projektu 16/003/16220/453/000109. Počet stran 107, výzkumná zpráva.

27. ŠEVČÍK, R., POHŮNEK, V., RAJCHL, A., KVASNIČKA, F.: Vývoj extrakčních postupů β -glukanů z rostlinných materiálů. Cílem projektu bylo zhodnocení možnosti extrakce β -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 β -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 β -glukany. Počet stran 28, výzkumná zpráva.
28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. 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.

32. 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 výrobu 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.
33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. 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.*
39. 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 příbuzných produktů.

40. 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 Slovákou 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
41. 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 nutriētů i smyslově významných složek. Závěrečná zpráva, uvedení výrobků na trh
42. VOLDŘICH M., ŠEVČÍK R., PIVOŇKA J., POTŮČEK T., URBANČÍKOVÁ Z., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Spolupráce při vývoji masných výrobků, ve kterých jsou nahrazeny přídatné 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
43. ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M., PIVOŇKA J., URBANČÍKOVÁ Z., POHŮNEK V., HORSÁKOVÁ I., RAJCHL A., KVASNIČKA F., DOBIÁŠ J., VOTAVOVÁ L., KOVAŘÍK F., ČÍŽKOVÁ H., VÁCLAVÍKOVÁ E., DUCHOVÁ I.: “Inovace ve výrobě chlazených paštik“ Projekt inovace řešený ve spolupráci se společností Slováká 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 sensoricky 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 sensorickými 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.
44. 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 Slováká 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 údrzné 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.
45. 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 produkt). 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

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 sterilačních 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