Publikace v impaktovaných časopisech (Web of Science)

1. TOBOLKA A., ŠKORPILOVÁ T., BEŇO F., PODSKALSKÁ T., **RAJCHL A.**: Effect of Various Carbohydrates in Aqueous Solutions on Color Stability and Degradation Kinetics of Selected Anthocyanins During Storage, Foods, 13(22), 3628, 2024.
2. 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 materiál, Waste management, 188, 72-85, 2024.
3. 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.
4. 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
5. 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
6. KVASNIČKA F., KOUŘIMSKÁ L., BLEHA R., ŠKVOROVÁ P., KULMA M., **RAJCHL A.**: Electrophoretic determination of chitin in insects, Journal of Chromatography A, 2023
7. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KULMA M., KUREČKA M., **RAJCHL A.**, ŠKVOROVÁ P.: Taurine content of insects used as feed, Insects as Food and Feed, 2023
8. ĆORKOVIC 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
9. 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.
10. 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.
11. KRUZIK 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.
12. 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.
13. 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.
14. KVASNIČKA F, **RAJCHL A.**: Electrophoretic determination of taurine, Journal of Chromatography A, 1645, 462075, 2021.
15. GRÉGROVÁ 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.
16. 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.

17. 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.
18. ŠÍSTKOVÁ I., KRUŽÍK 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.
19. **RAJCHL A.**, FERNÁNDEZ CUSIMAMANI E., PRCHALOVÁ J., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., ŽIAROVSKÁ J., HRDLIČKOVÁ M.: Characterisation of yacon tuberous roots and leaves by DART-TOF/MS, International Journal of Mass Spectrometry, 424, 27-34, 2018.
20. 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.
21. KRUZIK 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.
22. 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.
23. ŽIAROVSKÁ J., **RAJCHL A.**, FERNÁNDEZ E., PRCHALOVÁ J., HRDLIČKOVÁ M.: Identification of *Smallanthus sonchifolius* in herbal tea mixtures by PCR and DART/TOF-MS methods, Czech Journal of Food Science, 34(6), 495-502, 2016.
24. NERADOVÁ E., **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H.: Nedeklarované přibarvování výrobků z červeného a modrého ovoce: možnosti prokázání, The Undeclared Coloring of Products Made from Red and Blue Fruits: The Possibility of Proof, Chemické listy, 110(1), 4-10, 2016.
25. PROKUDINA E.A., PRCHALOVÁ J., VYŠATOVÁ E., KUCHAŘ M., **RAJCHL A.**, LAPČÍK O.: Analysis of anabolic androgenic steroids by direct analysis in real time ionization with time-of-flight mass spektrometry, International Journal of Mass Spectrometry, 392, 28-33, 2015.
26. **RAJCHL A.**, PRCHALOVA J., KRUŽÍK V., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H.: Evaluation of ice-tea quality by DART-TOF/MS, Journal of Mass Spectrometry, 50(11), 1214-1221, 2015
27. 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.
28. ŠKORPILOVA T., PIPEK P., **RAJCHL A.**: Nové možnosti sledování čerstvosti masa, Chemické listy, 109(2), 129-134, 2015.
29. PRCHALOVÁ J., KOVAŘÍK F., ŠEVČÍK R., ČÍŽKOVÁ H., **RAJCHL A.**: Characterization of mustard seeds and paste by DART ionization with time-of-flight mass spektrometry, Journal of Mass Spectrometry, 49(9), 811-818, 2014.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. 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.

36. **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.
37. **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.
38. 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
39. 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.
40. 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.
41. 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.
42. **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.
43. **RAJCHL A.**, ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., LUKEŠOVÁ D., PANOVSKÁ Z.: Methoxypyrazines in Sauvignon blanc wines, detection of addition of artificial aroma, Czech Journal of Food Science, 27(4), 259-266, 2009.
44. **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.
45. 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.
46. 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., JUHÁSZOVÁ 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. GREGROVA A., KRUZIK V., VRACOVSKÁ E., **RAJCHL A.**, CIZKOVA H.: Evaluation of factors affecting crystallization of dispare set of multi-flower samples, Agronomy Research, 13(5), 1215-1226, 2015.
4. GRÉGROVÁ 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. KRÁTKÁ, G., ŠÍSTKOVÁ, I., ČÍŽKOVÁ, H., KYSELKA, J., MÁLKOVÁ, M., BRÁT, J., **RAJCHL, A.**: Vliv zpracování na organoleptické vlastnosti a chemické složení řepkového oleje. Výživa a potraviny, 78(6), 2–6, (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 přídavkem 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. ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Obsah masa v masných výrobcích, Výživa a potraviny, 71(3), 76 – 77, 2016.
15. ŠKORPILOVÁ T., PIPEK P., RAJCHL A.: Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti, Maso, 25(4), 2014, str. 28-31, ISSN: 1210-4086
16. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., Kvalita kečupu na českém trhu, Výživa a potraviny, 70(6), str. 114-116, 2015, ISSN 1211-846X
17. PRCHALOVÁ J., RAJCHL A.: Kvalita stolních hořčic na českém trhu, Výživa a potraviny, 70(1), str. 2-6, 2015, ISSN 1211-846X
18. 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
19. KOVAŘÍK F., RAJCHL A.: Minimálně opracované ovoce - nový druh výrobku v našich obchodech, Výživa a potraviny, 69(2), 46-49, 2014, ISSN 1211-846X
20. 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
21. 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
22. ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., RAJCHL A., HORSÁKOVÁ I.: Kvalita a autenticita medu, Výživa a potraviny, 1/2010, 19-23
23. ŠEVČÍK R., RAJCHL A., PIVOŇKA J., OPATOVÁ H.: GLOBALGAP, kvalitní surovina – klíč pro kvalitní potraviny, Náš chov, 06/2010, 57-58

24. 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

Popularizační články – bez recenzního řízení

1. RAJCHL A.: Životní příběh Nicolase Apperta, Vesmír 103, 548-550, 2024 + podcast Hlas Vesmíru
2. RAJCHL A.: Ústav konzervace potravin, Potravinářská revue, 4, 98-99, 2024
3. RAJCHL A.: Historie a současnost Ústavu konzervace potravin, Bioprospect, 1, 6-7, 2023.
4. RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Skladování ovoce, Vesmír 95 (146), 410 – 412, 2016.

Patenty

1. KAVÁLEK M., PRAŽÁKOVÁ V., PETIRA, T., KYSELKA J., BEČVÁŘOVÁ E., FILIP V., KOUŘIMSKÝ T., HAJŠLOVÁ J., RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H.: Patent č. 310179, Způsob odstranění esterů glycidolu z rafinovaných olejů a tuků

2. JISOVA M., KOVARIK F., KRUZIK 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 bezlaktózového produktu z odpadního ovoce

3. JISOVA M., KOVARIK F., KRUZIK 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 probiotického 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 potraviny, 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 potraviny, zemědělství, předměty běžného užívání, 2THETA 2016, ISBN 978-80-86380-80-3, str.: 121-132.
10. ŠÁRKA E., DOHANYOS M., HOMOLKA P., KOUKALOVÁ V., MELZOCH 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. ZELENKOVÁ, A., MÁLKOVÁ, M., ŠÍSTKOVÁ, I., KYSELKA, J., RAJCHL, A., ČÍŽKOVÁ, H.: Vliv technologie zpracování řepkového oleje na profil těkavých látek. Sborník přednášek 61. Mezinárodní konference o olejích a tucích online, 60–64, Havlíčkův Brod, 15.–17.5. 2024. ISBN 978-80-88307-20-4.
2. ČÍŽKOVÁ, H., KRUŽÍK, V., MINÁROVÁ, T., ŠÍSTKOVÁ, I., KYSELKA, J., RAJCHL, A.: Využití olfaktometrie pro hodnocení vůně řepkových olejů. Sborník příspěvků 52. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2024, 73–77, sály ČSVTS, Novotného lávka 5, Praha, 19.–21. 5. 2024. ISBN 978-80-7592-267-0., přednesla Čížková
3. RAJCHL A.: Historie a současnost tepleného ošetření potravin, Bezpečnosť a kontrola potravín, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 76 – 79. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 87 s. ISBN 978-80-8266-057-2. zvaná přednáška
4. 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
5. RAJCHL A.: Sůl – dobrý sluha, ale zlý pán, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 56 – 59. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. 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
6. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KUREČKA M., RAJCHL A., ŠKVOROVÁ P., KULMA M.: Taurin v hmyze jako potravina a krmivo, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 92 – 97. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník vědeckých prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-028-2. přednesla Kouřimská

7. ČÍŽKOVÁ H., ŠÍSTKOVÁ I., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Využití olfaktometrie pro hodnocení senzorických vlastností potravin, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 23 – 27. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. 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
8. RAJCHL A.: Změny výživové hodnoty ovoce a zeleniny v běhu času, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bezpečnosť a kontrola potravín, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 64 – 67. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. Bezpečnosť a kontrola potravín. 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
9. RAJCHL A., POHŮNEK V., SMRŽ F., KVASNIČKA F.: Development of a new food products based on byproducts of food processing, The 2nd International konference on efficient production and Processing ICEPP – 2021m February 25-26, 2021, Zoom konference, zvaná keynote přednáška
10. 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
11. 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
12. 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
13. 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.
14. HORSÁKOVÁ I., POHŮNEK V., RAJCHL A., ŠEVČÍK R.: Využití bakteriofágů při výrobě potravin, Skalský dvůr, Česká republika, 27. – 29. 5. 2019.
15. 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.
16. 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
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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
22. 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
23. 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

24. 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
25. 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
26. 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
27. 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
28. 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
29. 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 Hőklovy 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
30. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., PRAŽÁKOVÁ Š., VOLDŘICH M.: Kvalita a autenticita rybích filetů, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hőklovy 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
31. 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 Hőklovy 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
32. 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
33. 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.
34. 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.
35. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSKÁ Z.: Detekce přídavku aromatizujících preparátů do vín, 5. seminář, Pivovarství a kvasné technologie, 2008, Praha
36. 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.
37. 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
38. 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
39. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., VOLDŘICH M.: Autenticita nealko nápojů, současný stav. Symposium NEALKO 2010. Brno, ČR, 23. - 24. 11. 2010
40. 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
41. 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.

42. 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.
43. VOLDŘICH M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., PÁTKOVÁ J., MELZOCH K., ŠEVČÍK R.: Falšování vína aromatickými koncentráty, XXXVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 23. - 25. 5. 2005.

Příspěvky ve sbornících vědeckých konferencí:

1. ZELENKOVÁ, A., MÁLKOVÁ, M., ŠÍSTKOVÁ, I., KYSELKA, J., RAJCHL, A., ČÍŽKOVÁ, H.: Vliv technologie zpracování řepkového oleje na profil těkavých látek. Sborník přednášek 61. Mezinárodní konference o olejích a tucích online, 60–64, Havlíčkův Brod, 15.–17.5. 2024. ISBN 978-80-88307-20-4.
2. 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. Sborník příspěvků 3. ročník konference Food technology, food quality: Nové trendy v úchově potravin, str. 125–133, Ústav molekulární genetiky AV ČR, Praha, 8. 2. 2024. ISBN 978-80-7592-263-2.
3. ŠKORPILOVÁ, T., SLUKOVÁ, M., NĚMEČKOVÁ, I., KAMENÍK, J., RAJCHL, A.: Shrnutí výsledků a výstupů Grantu QK1910100. Sborník příspěvků 3. ročník konference Food technology, food quality: Nové trendy v úchově potravin, str. 134–137, Ústav molekulární genetiky AV ČR, Praha, 8. 2. 2024. ISBN 978-80-7592-263-2.
4. TOBOLKA, A., RAJCHL, A.: Vliv sacharidů na stabilitu barvy vybraných anthokyanů. Sborník příspěvků 3. ročník konference Food technology, food quality: Nové trendy v úchově potravin, str. 161–172, Ústav molekulární genetiky AV ČR, Praha, 8. 2. 2024. ISBN 978-80-7592-263-2.
5. RAJCHL A.: Historie a současnost tepleného ošetření potravin, Bezpečnosť a kontrola potravín, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 76 – 79. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 87 s. ISBN 978-80-8266-057-2.
6. KRUŽÍK V., ZELENKOVÁ A., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A.: Stanovení těkavých látek řepkových olejů, Bezpečnosť a kontrola potravín, 20. - 22. 3. 2024, Piešťany, Slovenská republika, str. 316 – 321. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2024. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník odborných prác z XXI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 374 s. ISBN 978-80-8266-056-5.
7. 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
8. RAJCHL A.: Sůl – dobrý sluha, ale zlý pán, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 56 – 59. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9.
9. KOUŘIMSKÁ L., KVASNIČKA F., KUREČKA M., RAJCHL A., ŠKVOROVÁ P., KULMA M.: Taurin v hmyze jako potravina a krmivo, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 92 – 97. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník vědeckých prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-028-2.
10. ČÍŽKOVÁ H., ŠÍSTKOVÁ I., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Využití olfaktometrie pro hodnocení senzorických vlastností potravin, Bezpečnosť a kontrola potravín, 29. - 31. 3. 2023, Piešťany, Slovenská republika, str. 23 – 27. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2023. Bezpečnosť a kontrola potravín. Zborník odborných prác z XX. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online. Nitra: Garmond. 74 s. ISBN 978-80-8266-029-9.
11. 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-psp

12. 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, Bezpečnosť a kontrola potravín, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, str. 252 – 256. 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-psp
13. RAJCHL A.: Změny výživové hodnoty ovoce a zeleniny v běhu času, XIX. Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bezpečnosť a kontrola potravín, 6. - 8. 4. 2022, Piešťany, Slovenská republika, zvaná přednáška, str. 64 – 67. sborník: GOLIAN, Jozef - ČAPLA, Jozef (eds.). 2022. Bezpečnosť a kontrola potravín. 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
14. HANKOVÁ M., MÁLKOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., KRUŽÍK V., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na profil těkavých a senzoricky aktivních látek, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
15. 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.
16. ŠKORPILOVÁ T., TOBOLKA A., KŘÍŽOVÁ D., RAJCHL A.: Vliv reformulace čerstvých nezrajících sýrů na chemické složení, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
17. TOBOLKA A., ČAKAROV P., RAJCHL A.: Fortifikace syrovátkového nápoje kyselinou listovou, Food Technology, Food Quality, Praha 22. 2. 2022.
18. 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. Bezpečnosť a kontrola potravín, str. 148-151, Piešťany 26. 3. – 27. 3. 2020. ISBN: 978-80-552-2168-7.
19. BAUER J., BEŇO F., POHŮNEK V., KORANDOVÁ R, ŠEVČÍK R., RAJCHL A.: Využití sorpčních izoterem k hodnocení kvality trvanlivých masných výrobků, Food Technology, Food Quality, Praha 6. 2. 2020, ISBN 978-80-7592-061-4.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. HRUBÁ M., PIVOŇKA J., KULIŠŤÁKOVÁ-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.

28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. 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
39. 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
40. 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
41. 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.
42. 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.

43. 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.

44. 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.

45. 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

46. KOVAŘÍK F., PRCHALOVA J., NERADOVA E., RAJCHL A.: Characterization of apple cultivars by DART ionization with time-of-flight mass spektrometry, Mezinárodní Masarykova konference, online, roč. 5. 15-19. 12. 2014

47. 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.

48. 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.

49. 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.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

53. 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.

54. 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.

55. 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).

56. 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).

57. 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).

58. 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).

59. 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).

60. 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 str.: 145-149, ISBN 978-80-7080-866-5 (VŠCHT).

61. 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).

62. 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).

63. 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).

64. MUKAŘOVSKÁ V., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., ŠNEBERGROVÁ J., VOLDŘICH M.: Implementace nových poznatků do postupu stanovení siřičitanů 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).

65. 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).

66. 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.

67. 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 Hőklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 16-19, vydáno na CD, 17-18. 10. 2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2.

68. RAJCHL A., ČÍŽKOVÁ H., ŠEVČÍK R., PRAŽÁKOVÁ Š., VOLDŘICH M.: Kvalita a autenticita rybích filetů, Hygiena a technologie potravin XLII. Lenfeldovy a Hőklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 31-34, vydáno na CD, 17-18. 10. 2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2.

69. 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 Hőklovy dny, sborník přednášek a posterů str. 37-40, vydáno na CD, 17-18. 10. 2012, VFÚ Brno, ISBN 978-80-7305-632-2.

70. 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.

71. 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.

72. 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.

73. 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.

74. 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.

75. 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.

76. 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.

77. 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.

78. 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.

79. 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.

80. 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.

81. 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.

82. 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.

83. 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.

84. 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.

85. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSKÁ Z.: Detekce přídavku aromatizujících preparátů do vín, 5. seminář, Pivovarství a kvasné technologie, str.: 12-17 Praha 2008, ISBN 978-80-7080-702-6

86. 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.

87. RAJCHL A., LUKEŠOVÁ D., ČÍŽKOVÁ H., VOLDŘICH M., PANOVSKÁ 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.

88. 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.

89. 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.

90. 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.

91. 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.

92. 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.

93. 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.

94. ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOTAVOVÁ L., VOLDŘICH M.: Vliv technologie výroby dětských ovocných výživ na změny nutričně a senzoricky významných látek, XL. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, Skalský dvůr, 3-5. 5. 2010, str.: 214-217, ISSN 1802-1433.

95. 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.

96. 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.

97. 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.

98. 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.

99. 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.

100. HRONOVÁ M., ČÍŽKOVÁ H., RAJCHL A., ŠEVČÍK R., VOLDŘICH M.: Zhodnocení vlivu podmínek produkce a skladování na retenci nutričně, senzoricky 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.

101. 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.