

Sekce: Chemie a analýza potravin 3

Předseda komise: prof. Ing. Vladimír Kocourek, CSc.

4. Místo Bc. Ondřej Pospíšil: Charakterizace rostlinných olejů

Školitel: prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.

3. Místo Bc. Hana Pírová: Vakuové smažení – alternativní technologie pro přípravu zeleninových lupínků

Školitel: Ing. Beverly Hradecká, Ph.D.

2. Místo Bc. Kateřina Malá: Glykosidové konjugáty HT2 a T2 toxinu – enzymatická syntéza a charakteristika produktů pomocí hmotnostní spektrometrie

Školitel: doc. Ing. Milena Stránská, Ph.D.

1. Místo Bc. Monika Pšenáková: Ópiové alkaloidy vo výrobních na báze semen maku sateho (*Papaver somniferum*)

Školitel: prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.