

Sekce: **Chemie a analýza potravin 3**

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

4. Místo

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

Školitel: Ing. Beverly Hradecká, Ph.D.

3. Místo

Bc. Jan Nebáznivý: Výskyt reziduí pesticidů v čerstvých a sušených houbách

Školitel: Ing. Dana Schusterová, Ph.D.

2. Místo

Bc. Michaela Schreibmeierová: Vliv zpracování a skladování zeleniny na hladiny bioaktivních látek

Školitel: doc. Dr. Ing. Věra Schulzová

1. Místo

Bc. Kateřina Pavlová: Využití pulzního elektrického pole jako nástroj pro zvýšení extraktability nutrientů ze zeleniny

Školitel: Ing. Beverly Hradecká, Ph.D.

Cena studentů

Bc. Michaela Pitrová: Metody stanovení celkových fenolických látek a antioxidační aktivity v zelenině

Školitel: doc. Dr. Ing. Věra Schulzová