



CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN

Studujte potraviny od molekuly přes výživu až k moderní výrobě.

OD SUROVINY K BEZPEČNÉ A KVALITNÍ POTRAVINĚ

Propojíte chemii, biochemii, mikrobiologii, technologii potravin, analýzu a výživu člověka. Velký důraz je kladen na laboratorní výuku, experimentální práci a bakalářské projekty řešící skutečné výzkumné úkoly.



PROČ STUDOVAT TENTO PROGRAM?

1

MODERNÍ LABORATOŘE

Praktická výuka zahrnuje analýzu potravin, senzorické hodnocení, mikrobiologii i práci v pilotních technologických provozech.

3

VLASTNÍ PROFIL STUDIA

Po společném základu si zvolíte jednu ze tří specializací a profil doplníte volitelnými předměty a bakalářským projektem.

2

REÁLNÁ TÉMATA

Budete řešit aktuální otázky výživy, autenticity a bezpečnosti potravin, kontaminantů i biologicky aktivních látek.

4

ŠIROKÉ UPLATNĚNÍ

Získané znalosti využijete v potravinářských firmách, kontrolních laboratořích, výzkumu, státní správě i vývoji výrobků.

Tři oblasti odborné specializace

Po společném základu si profil vytváříte volbou specializace, předmětů a bakalářského projektu.



CHEMIE A FYZIOLOGIE VÝŽIVY

- Biochemie, fyziologie člověka a metabolismus
- Nutriční hodnocení, dietologie a diagnostika
- Vitaminy a další biologicky aktivní látky



ANALYTICKÁ CHEMIE V KVALITĚ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

- Moderní instrumentální analýza a chemometrie
- Autenticita, kvalita a bezpečnost potravin
- Mykotoxiny, pesticidy, procesní a environmentální kontaminanty



TECHNOLOGIE POTRAVIN

- Výroba a zpracování potravinářských surovin
- Uchovávání, balení a řízení kvality
- Inovace bezpečných potravinářských výrobků

PŘÍKLADY STUDENTSKÝCH PRACÍ

- Sledování mykotoxinů a toxických alkaloidů v potravinách a doplňcích stravy
- Stanovení reziduí pesticidů, akrylamidu a dalších kontaminantů
- Analýza vitaminů, polyfenolů, antioxidantů a dalších biologicky aktivních látek
- Senzorické hodnocení potravin, lidský biologický monitoring a vývoj výrobků

UPLATNĚNÍ ABSOLVENTŮ

- Výzkumné a vývojové laboratoře - nové metody, výrobky a technologické postupy
- Laboratoře kontroly kvality a bezpečnosti potravin, státní dozorové orgány
- Potravinářské, farmaceutické a biotechnologické firmy - kvalita, výroba a vývoj
- Výživa a veřejné zdraví, věda a školství nebo navazující magisterské studium

Tvořte bezpečnější, kvalitnější a zdravější potraviny.

Garant programu: prof. Ing. Milena Stránská, Ph.D. • Ústav analýzy potravin a výživy • uapv.vscht.cz

