



ANALYTICKÁ CHEMIE V KVALITĚ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Specializace, která odhaluje, co se v potravinách skutečně skrývá.

POTRAVINY POD LUPOU

Studium propojuje chemii potravin, analytické metody a práci s daty. Naučíte se určovat složení potravin, posuzovat jejich kvalitu a bezpečnost a odhalovat kontaminaci nebo falšování.

V bakalářském projektu využijete chromatografii, hmotnostní spektrometrii i stopovou analýzu při řešení skutečných analytických úloh.



CO VŠECHNO BUDETE ZKOUMAT?

Chemie + potraviny + analytické metody + data



SLOŽENÍ POTRAVIN

- Nutričně významné látky
- Bioaktivní látky
- Přírodní složky potravin
- Chemické změny při zpracování

BEZPEČNOST POTRAVIN

- Kontaminanty
- Rezidua a stopové látky
- Toxikologicky významné látky
- Hodnocení zdravotních rizik

MODERNÍ ANALYTIKA

- Chromatografické metody
- Hmotnostní spektrometrie
- Stopová analýza
- Příprava a analýza vzorků

KVALITA A AUTENTICITA

- Kontrola kvality potravin
- Pravost a původ potravin
- Odhalování falšování
- Interpretace analytických dat

OD VZORKU K VÝSLEDKU

Co potravina skutečně obsahuje? Je bezpečná? Odpovídá složení deklaraci? Je tím, za co se vydává — a dokážeme odhalit její falšování?

**VZOREK
A JEHO PŘÍPRAVA**

**INSTRUMENTÁLNÍ
ANALÝZA**

**DATA
A INTERPRETACE**

**ODPOVĚĎ
NA OTÁZKU**

CO SI VYZKOUŠÍTE

- Přípravu a analýzu vzorků potravin
- Práci s moderními analytickými metodami
- Interpretaci dat a hodnocení kvality

S KÝM SE SETKÁTE

- Odborníci z analytických laboratoří
- Specialisté na kvalitu a bezpečnost potravin
- Experti z výzkumu a kontrolní praxe

Co je skutečně v potravině? Analytická chemie zná odpověď.

Specializace programu B305 • Garant: prof. Ing. Milena Stránská, Ph.D. • Ústav analýzy potravin a výživy • uapv.vscht.cz

