

Informačný list predmetu

Akademický rok 2026/2027

Vysoká škola	Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave
Fakulta	FPV UCM
Kód predmetu	KBT/bd/252/25
Názov predmetu	trendy v analýze potravín
Rozsah	2P
Počet kreditov	4
Vyučujúci	doc. Ing. Tibor Maliar, PhD. (prednášajúci)

Podmienky na absolvovanie predmetu

Účasť na prednáškach, záverečný test.

Výsledné hodnotenie študenta:

A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami < 92-100 % >;

B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami < 83-91 % >;

C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky < 74-82 % >;

D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby < 65-73 % >;

E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám < 56-64 % >;

FX* 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta < 0-55 % >.

Priebežné hodnotenie

Účasť na prednáškach, záverečný test.

Záverečné hodnotenie

Výsledné hodnotenie študenta:

A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami < 92-100 % >;

B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami < 83-91 % >;

C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky < 74-82 % >;

D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby < 65-73 % >;

E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám < 56-64 % >;

FX* 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta < 0-55 % >.

Výsledky vzdelávania

Študent:

- na základe získaných poznatkov bude schopný prezentovať základný prehľad inovovaných metód a vedeckých poznatkov v analýze potravín.

Stručná osnova predmetu

1. Analytické metódy analýzy zložiek potravín na báze priameho fotometrického /spektrofotometrického) stanovenia.

2. Analytické metódy stanovenia zložiek potravín na báze elektroforézy a izatochoforézy a iných elektrochemických metód.
3. Analytické metódy stanovenia zložiek potravín na báze HPLC/ respektíve GC.
4. Biochemické metódy analýzy zložiek potravín na báze redukčných testov I.
5. Biochemické metódy analýzy zložiek potravín na báze redukčných testov II.
6. Biochemické metódy analýzy zložiek potravín na báze tvorby komplexov.
7. Biochemické metódy analýzy zložiek potravín na báze „bleaching“-u.
8. Biochemické metódy analýzy zložiek potravín na báze chromogénnych a fluorogénnych substrátov.
9. Senzorické metódy v analýze potravín.
10. Výživové tabuľky a aplikovaný softvér na odhad kompozície jedál.
11. Príklady inovovaných metód v analýze potravín.
12. Aktuálne trendy v analýze potravín.
13. Opakovanie, konzultácie a záverečný test.

Odporúčaná literatúra

- FERENČÍK, M. – ŠKÁRKA, B. – NOVÁK, M. – TURECKÝ, L. 2000. Biochémia. Bratislava : SAP, 2000. 925 s. ISBN 80-88908-58-2.
- VELÍŠEK, J. 2002. Chémie potravín 1,2,3 Tábor : OSSIS, 2002. 1012 s. ISBN 80-86659-03-8
- Vojtaššáková, A. – Kováčiková, E. et al. 2000. Potravinové tabuľky. Bratislava: VUP, 2000.
- R: Wilson R.H., Spectroscopic Techniques for Food Analysis, Wiley-Interscience, 1994, ISBN 047118554X
- R: Wang J., Analytical Electrochemistry, VCH, Weiheim, New York, 1994, ISBN 1-56081-575-2

Jazyk, ktorého znalosť je potrebná na absolvovanie predmetu

slovenský jazyk, anglický jazyk