

OBSAH

Téma 1 Spektroskopické a mikroskopické metódy ako účinný nástroj evaluácie potenciálne benefičného vplyvu biologicky aktívnych látok na modelové systémy

ĎÚRANOVÁ, H., POŽGAJOVÁ, M., NAVRÁTILOVÁ, A., ÁRVAY, J., TRAKOVICKÁ, A.
Nikel a jeho vplyv na iónovú homeostázu kvasiniek Schizosaccharomyces pombe

POŽGAJOVÁ, M., ĎÚRANOVÁ, H., NAVRÁTILOVÁ, A. Bioluminiscenčná detekcia ATP v bunkách Schizosaccharomyces pombe po ich expozícii niklom a kadmiom

KOVÁČIK, A., ÁRVAY, J., TOMKA, M., TIRPÁK, F., JAMBOR, T., ANDREJ, J. Obsah stopových prvkov v krvnom sére a ejakuláte sladkovodných rýb (*Cyprinus carpio*) a ich vplyv na zdravotný stav a reprodukčný potenciál

KAČÁNIOVÁ, M., BOROTOVÁ, P., GALOVIČOVÁ, L., VUKOVIĆ, N., KUNOVÁ, S.
Antimikrobiálna aktivita vybraných rastlinných silíc

Téma 2 Genomické a proteomické metódy pre hodnotenie biologických rastlinných materiálov v kontexte stanovenia alergického potenciu sledovaných zložiek

BALÁŽOVÁ, Ž., VIVODÍK, M., GÁLOVÁ, Z. Molekulárne analýzy genetických zdrojov ovsa ako potenciálnej plodiny pre celiatikov

BILČÍKOVÁ, J., ZAMIEŠKOVÁ, L., FIALKOVÁ, V., ŽIAROVSKÁ, J. Variabilita Mal d 1 alergénu v genetických zdrojoch plodov jablone domácej

FIALKOVÁ, V., BILČÍKOVÁ, J., ĎÚRANOVÁ, H., KŇAŽICKÁ, Z. Kurmukín - významná bioaktívna a modulačná látka v steroidogenéze



Téma 3 Vývoj nových technologických postupov výroby funkčných cereálnych výrobkov s vyššou výživovou hodnotou a zefektívnenie výroby súčasných výrobných technológií

BOJŇANSKÁ, T., IVANIŠOVÁ, E., VOLLMANOVÁ, A., KREFT, I. Efekt prídavku pohánky na reologické vlastnosti cesta a kvalitu pohánkového chleba

VALKOVÁ, V., GABRÍNY, L., ĎÚRANOVÁ, H. Fyzikálne a senzorické vlastnosti vzoriek chleba obohatených o mikroprášok z hroznových semien

Téma 4 Analytické metódy hodnotenia zdravotného rizika v potravinovom retázci

MIŠKEJE, M., SLANINA, T., PETROVIČOVÁ, I., MASSÁNYI, P. Vplyv žltkového riedidla na ejakulát moriakov pri teplote 41°C v podmienkach in vitro

ŠTEFÁNIKOVÁ, J., MARTIŠOVÁ, P., VIETORIS, V. Hodnotenie kvality parených syrov elektronickým panelom