



# Obsah

Predstov.....	7
---------------	---

## 1 kapitola//Miroslava Kačániová

Mikrobiologické ukazovatele údených a neúdených mliečnych výrobkov, bryndze a mlieka a identifikácia mikroorganizmov hmotnostnou spektrometriou .....	9
1.1 Metodický postup.....	11
1.1.1 Odber vzoriek mliečnych výrobkov z kravského mlieka.....	11
1.1.2 Izolácia a kultivácia mikroorganizmov .....	12
1.1.3 Rekultivácia a čistenie kultúr .....	17
1.1.4 Identifikácia mikroorganizmov.....	18
1.1.5 Príprava roztoku MALDI matrice .....	18
1.1.6 Príprava vzorky .....	20
1.1.7 Štatistické vyhodnotenie .....	22
1.2 Príklady z praxe nášho výskumu .....	22
1.3 Záver a odporúčania pre prax .....	27
1.4 Použitá literatúra.....	27

## 2 kapitola//Margita Čanigová • Lucia Zeleňáková • Jana Štefániková • Viera Ducková

Hodnotenia fyzikálno-chemických, senzorických a texturálnych vlastností parených syrov.....	29
2.1 Zdôvodnenie a teoretický základ .....	30
2.2 Cieľ a metódy výskumu .....	32
2.2.1 Kvasná skúška .....	33
2.2.2 Stanovenie sušiny väžkovou referenčnou metódou (ISO 5534, 2004).....	35
2.2.3 Stanovenie obsahu tuku Van Gulikovou metódou (ISO 3433, 2008).....	35
2.2.4 Stanovenie t. v s. (vyhláška MP a RV SR č. 343/2016).....	35
2.2.5 Stanovenie VBHS (vyhláška MP a RV SR č. 343/2016).....	35
2.2.6 Stanovenie aktívnej kyslosti (pH).....	36
2.2.7 Stanovenie obsahu soli pomocou prístroja Chloride analyser 926 M.....	36
2.2.8 Fyzikálne stanovenie aktivity vody pomocou prístroja FA-st lab.....	38
2.2.9 Hodnotenie aromatických profilov pareníc pomocou e-nosa .....	38
2.2.10 Sledovanie farebnej stálosťi pareníc pomocou e-oka.....	39
2.2.11 Stanovenie texturálnych vlastností pareníc.....	40
2.3 Výsledky, ich interpretácia a využiteľnosť pre prax.....	41
2.4 Záver.....	49
2.5 Použitá literatúra.....	50

## 3 kapitola//Peter Zajác • Lucia Benešová • Jozef Čapla

Hodnotenie texturálnych a senzorických vlastností oštiepkov.....	53
3.1 Metodika.....	54
3.1.1 Príprava vzorky .....	56
3.1.2 Skúšanie textúrnych vlastností.....	57
3.1.3 Vyhodnotenie a štatistické spracovanie výsledkov stanovenia textúry .....	59
3.1.4 Senzorické skúšanie oštiepkov.....	60



# MÉTODIKA VÝSKUMU KVALITATÍVNYCH UKAZOVATEĽOV PRODUKTU A MIESTA PREDAJA ZAMIERANÉ NA MALÝCH A STREDNÝCH VÝROBCOV Mlieka a sýrov

3.1.5 Preferenčné mapovanie .....	61
3.2 Vyhodnotenie a príklady výsledkov z výskumu.....	63
3.2.1 Vyhodnotenie a štatistické spracovanie údajov z preferenčného mapovania .....	63
3.2.2 Výsledky analýzy textúry pomocou texturometra .....	63
3.2.3 Vyhodnotenie a štatistické spracovanie údajov zo senzorického hodnotenia.....	64
3.2.4 Výsledky preferenčného mapovania.....	66
3.3 Záver a odporúčania pre prax .....	68
3.4 Použitá literatúra .....	68
<b>4 kapitola//Zuzana Poláková • Peter Obtulovič</b>	
Dotazníkový prieskum, riadené rozhovory a ďalšie metódy používané pri zbere primárnych dát .....	69
4.1 Metodika výskumu .....	70
4.1.1 Metódy výskumu .....	70
4.1.2 Metódy zisťovania .....	75
4.1.3 Štatistické zhodnotenie kvalitatívnych výsledkov dotazníkového štrenia.....	75
4.2 Príklady z praxe – Korešpondenčná analýza.....	79
4.3 Použitá literatúra .....	85
<b>5 kapitola//Jakub Berčík • Vladimír Vietoris • Johana Paluchová</b>	
Výskum vonkajších atribútov produktu s využitím biometrických a neurozobrazovacích metód .....	87
5.1 Zdôvodnenie a teoretický základ .....	88
5.2 Metódy výskumu a ich aplikácia v praxi.....	90
5.2.1 Senzorické hodnotenie .....	91
5.2.2 Eye tracking.....	92
5.2.3 Facereading.....	95
5.2.4 Elektroencefalografia .....	96
5.2.5 Meranie kožného odporu (GSR).....	98
5.2.6 Metódy spracovania získaných údajov .....	100
5.3 Ukážky výsledkov jednotlivých meraní.....	100
5.3.1 Senzorické hodnotenie .....	100
5.3.2 Eye tracking.....	102
5.3.3 Facereading.....	103
5.3.4 Elektroencefalografia (EEG) .....	105
5.3.5 Meranie galvanického odporu kože (GSR) .....	106
5.4 Diskusia, záver a odporúčania pre prax .....	108
5.5 Použitá literatúra .....	108
<b>6 kapitola//Elena Horská • Ľudmila Nagyová</b>	
Výskum miesta predaja a vizuálneho merchandisingu.....	111
6.1 Zdôvodnenie a teoretický základ .....	112
6.1.1 Merchandising .....	112
6.1.2 Názory niektorých predstaviteľov obchodu na merchandising .....	117
6.1.3 Vizuálny merchandising .....	121
6.2 Cieľ a metodika výskumu .....	127



6.3 Výsledky, ich interpretácia a využiteľnosť pre prax.....	135
6.4 Diskusia a záver.....	138
6.5 Použitá literatúra.....	139

## **7 kapitola//Jana Rybanská**

Psychologický výskum.....	143
7.1 Zdôvodnenie a teoretický základ .....	144
7.1.1 Osobnostné dotazníky.....	144
7.1.2 Situačné dotazníky a dotazníky správania.....	146
7.1.3 Dotazníky záujmov.....	146
7.1.4 Postojové testy.....	147
7.1.5 Projektívne testy.....	148
7.1.6 Sémantický diferenciál a analýza profilu.....	149
7.2 Metódy výskumu a ich aplikácia v praxi.....	150
7.3 Diskusia a záver .....	159
7.4 Použitá literatúra.....	159

## **8 kapitola//Marek Petričák • Andrej Géci • Alexandra Krivošíková**

Marketingová komunikácia a výskum značky výrobku a výrobcu v online a offline prostredí.....	161
8.1 Teoretický základ .....	162
8.1.1 Vymedzenie základných pojmov .....	162
8.1.2 Online marketing vs. tradičný marketing.....	164
8.1.3 Marketingová komunikácia v online prostredí .....	165
8.1.4 Marketingová komunikácia prostredníctvom internetu .....	167
8.1.5 Sociálne siete .....	168
8.1.6 Facebook .....	169
8.2 Metodický postup a metódy výskumu .....	170
8.2.1 Postup založenia Facebook stránky .....	170
8.2.2 Terénny výskum .....	174
8.3 Príklady z praxe .....	175
8.3.1 Príklady produktových fotografií vybraných fariem .....	175
8.3.2 Jednotná identita fariem .....	176
8.4 Závery a odporúčania pre prax.....	180
8.5 Použitá literatúra .....	181