

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie

Slovenská technická univerzita v Bratislave

Personálne oddelenie

Radlinského 9

812 37 Bratislava

Vec: Žiadosť o účasť vo výberovom konaní na pracovné miesto Vedec ký pracovník KS II.b.

Na základe výberového konania vyhláseného Fakultou chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave v zmysle vnútorného predpisu STU Zásady výberového konania na STU vydaného v súlade s § 15 ods.1. písm. d) Zákona č. 131/2002 Z.z. o vysokých školách, sa týmto prihlasujem do výberového konania na obsadenie pracovného miesta Vedec ký pracovník KS II.b. na Ústave potravinárstva a výživy na Oddelení potravinárskej technológie FCHPT STU v Bratislave, s nástupom od 01. 09. 2023.

K žiadosti prikladám:

- životopis vo forme Europass
- prehľad vedeckej a publikačnej činnosti

v Bratislave dňa 28. 06. 2023



.....
podpis

Súčasne týmto v súlade so Zákonom č. 18/2018 o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, dávam súhlas so spracovaním a uchovaním mojich osobných údajov na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, na účely vedenia v databáze uchádzačov o zamestnanie.

SÚHLAS S UVEREJNENÍM ÚDAJOV

v rozsahu podľa § 76 ods. 10 písm. a) zákona o vysokých školách

Dolu podpísaná Michaela Lauková v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. a) Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov (GDPR) a s § 13 ods. (1) písm. a) zákona č.18/2018 o ochrane osobných údajov

udeľujem

Fakulte chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave súhlas s uverejnením údajov pre účely zverejnenia a overenia výsledku výberového konania na webovom sídle

www.fchpt.stuba.sk, na ktorom sa zverejňuje výsledok výberového konania v rozsahu:

1. meno, priezvisko, rodné priezvisko,
2. akademické tituly, vedecko-pedagogické tituly, umelecko-pedagogické tituly, vedecké hodnosti,
3. rok narodenia,
4. údaje o vysokoškolskom vzdelaní, ďalšom akademickom raste a absolvovanom ďalšom vzdelávaní,
5. údaje o priebehu zamestnaní a priebehu pedagogickej činnosti,
6. údaje o odbornom alebo umeleckom zameraní,
7. údaje o publikačnej činnosti,
8. ohlasy na vedeckú alebo umeleckú prácu,
9. počet doktorandov, ktorým je alebo bol školiteľom s určením, koľkí z nich štúdium ku dňu vyhotovenia životopisu riadne skončili.

Beriem na vedomie, že tento súhlas je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomnej žiadosti na adresu:

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU,
Personálne oddelenie
Radlinského 9
812 37 Bratislava

Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť zverejnenia osobných údajov založeného na súhlase pred jeho odvolaním.

Podmienky ochrany súkromia na STU sú zverejnené na webovom sídle STU na linke:

https://www.stuba.sk/sk/pracoviska/centrum-vypoctovej-techniky/podmienky-ochrany-sukromia-nastu.html?page_id=12121

v Bratislave, dňa28.06.2023.....

.....

podpis

Zoznam publikačnej činnosti a ohlasov

Autor: Ing. Lauková Michaela, PhD., rod. Jurasová

V2 Vedecký výstup publikačnej činnosti ako časť editovanej knihy alebo zborníka

- V2_01 BAŠISTOVÁ, Sabína [20 %] - LANCÍKOVÁ, Veronika [20 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [20 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [40 %]. Hodnotenie novovyšľachtených odrôd pšenice. In *Chémia a technológie pre život. 18. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9.11.2016 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava : Nakladateľstvo STU, 2016, CD-ROM, s. 243-244. ISBN 978-80-227-4628-1.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_02 HÉGLIOVÁ, Diana [50 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [20 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [15 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [15 %]. Aplikácia novovyšľachtenej odrody pšenice do sušenok. In *Chémia a technológie pre život [elektronický zdroj] : 19. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9. 11. 2017*. 1. vyd. Bratislava : Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU v Bratislave, 2017, CD ROM, s. 312-313. ISBN 978-80-89579-77-2.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_03 HOLKOVIČOVÁ, Tatiana [30 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [30 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [20 %]. Vplyv prídavku *Opuntia ficus-indica* na reologické charakteristiky pšeničného cesta. In *Interaktívna konferencia mladých vedcov 2022 [elektronický zdroj]*. Banská Bystrica, Slovensko : Občianske združenie Preveda, 2022, S. [1-2]. ISBN 978-80-972360-8-3.
Typ výstupu: abstrakt z podujatia; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_04 HOLKOVIČOVÁ, Tatiana [20 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [35 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [20 %] - OSLACKÁ, Daniela [5 %]. Vplyv prídavku *Opuntia ficus-indica* na termomechanické vlastnosti pšeničného cesta. In *Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava (Slovensko) : Slovenská spoločnosť pre vedy poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne pri Slovenskej akadémii vied, 2023, S. 230-235. ISBN 978-80-8266-028-2.
Typ výstupu: príspevok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_05 HOLKOVIČOVÁ, Tatiana [30 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [30 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [20 %]. Možnosti využitie alternatívnych surovín na zvýšenie nutričnej hodnoty cereálnych produktov. In *Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava (Slovensko) : Slovenská spoločnosť pre vedy poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne pri Slovenskej akadémii vied, 2023, S.

236-241. ISBN 978-80-8266-028-2.

Typ výstupu: príspevok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AED

Ohlasy:

1. [1] ZHENG, Yonggui - LIU, Meng - WU, Hao - WANG, Jun. Analysis of Explicit Model Predictive Control for Track-Following Servo Control of Lunar Gravity Compensation Facility. In: APPLIED SCIENCES-BASEL, 2023, vol. 13, no. 7, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

- V2_06 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [35 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [35 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [30 %]. Potravinová vláknina z citrusových plodov. In *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia, Košice 10.-11.november 2011*. Bratislava : Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s.88. ISBN 978-80-970552-2-6. Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_07 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [30 %]. Využitie vedľajších produktov ovocia na pekárenské výrobky. In *Interaktívna konferencia mladých vedcov 2010 : Zborník abstraktov* : OZ Preveda, 2010, s.109. ISBN 978-80-970421-8-9. Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_08 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [30 %]. Potravinová vláknina a jej využitie vo výrobkoch na báze cereálií. In *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve : III. vedecká konferencia, Gabčíkovo, 2.-3. december 2010*. Bratislava : STU v Bratislave, 2010, s.172-175. ISBN 978-80-227-3411-0. Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_09 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [20 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [40 %]. Príprava muffinov obohatených o jablkovú vlákninu. In *Bezpečnosť a kontrola potravín, Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie, 31.3.2011, Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre*, 2011, s.225-227. ISBN 978-80-552-0559-5. Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_10 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [20 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [40 %]. Potravinová vláknina - metódy jej stanovenia. In *Bezpečnosť a kontrola potravín, Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie, 31.3.2011, Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre*, 2011, s.89-92. ISBN 978-80-552-0559-5. Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_11 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [30 %]. Stanovenie potravinovej vlákniny. In *Interaktívna konferencia mladých vedcov 2011 : OZ Preveda*, 2011, s.48. ISBN 978-80-970712-0-2. Kategória publikácie do 2021: AFH

- V2_12 **JURASOVÁ, Michaela [Jurasová]** [35 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [30 %] - **KUCHTOVÁ, Veronika** [5 %]. Vplyv prídavku mrkvového preparátu na kvalitatívne a senzorické parametre cestovín. In *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia, Košice 10.-11.november 2011*. Bratislava : Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s.89. ISBN 978-80-970552-2-6.
Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_13 **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [20 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [25 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [35 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [15 %] - **REPKOVÁ, Lenka** [5 %]. Využitie metódy ITP na stanovenie kinetiky degradácie kyseliny fytovej v priebehu fermentácie ovsených nápojov. In *Additives and contaminants in foodstuffs 2019 : Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava : Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU, 2019, S. 101-105. ISBN 978-80-8208-010-3.
Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_14 **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [15 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [20 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %] - **GREIFOVÁ, Mária** [15 %] - **GREIF, Gabriel** [13 %] - **HOJEROVÁ, Jarmila** [12 %] - **JANCSÓOVÁ, Tímea** [5 %]. Vývoj nových druhov probiotických nápojov na báze. In *Additives and contaminants in foodstuffs 2019 : Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava : Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU, 2019, S. 93-100. ISBN 978-80-8208-010-3.
Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_15 **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [5 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [20 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [20 %] - **GREIFOVÁ, Mária** [5 %] - **GREIF, Gabriel** [5 %] - **HOJEROVÁ, Jarmila** [5 %]. Hodnotenie potenciálu celozrnnnej ovsenej múky pri výrobe nových druhov probiotických nápojov. In *Recenzovaný zborník vedeckých prác Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a veterinárske vedy pri Slovenskej akadémii vied v Bratislave*. 1. vyd. Nitra : Garmond, 2020, S. 133-136. ISBN 978-80-89703-83-8.
Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_16 **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [50 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [25 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [25 %]. Reologické vlastnosti kompozitných múčnych zmesí = Rheological properties of composite flour mixtures. In *Recenzovaný zborník vedeckých prác Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a veterinárske vedy pri Slovenskej akadémii vied v Bratislave*. 1. vyd. Nitra : Garmond, 2020, S. 137-140. ISBN 978-80-89703-83-8.
Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_17 **KOLARIČ, Lukáš** [45 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [35 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [20 %]. Chemické zloženie a funkčné vlastnosti škrobu extrahovaného z batátov. In *Moderný výskum civilizačných ochorení, 17.12.2018, Bratislava : zborník z konferencie*. 1. vyd. Bratislava : Ústav molekulárnej fyziológie a genetiky, Centrum biovied SAV v Bratislave, 2018, S. 137-139. ISBN 978-80-972752-2-8.
Kategória publikácie do 2021: AFH

- V2_18 KOLARIČ, Lukáš [45 %] - MINAROVICOVÁ, Lucia [30 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [25 %]. Postup extrakcie škrobu z batátov. In *Interaktívna Konferencia Mladých Vedcov 2019 [elektronický zdroj]* : Zborník abstraktov. 1. vyd. Bratislava : OZ Preveda, 2019, S. 1. ISBN 978-80-972360-4-5.
Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_19 KOLARIČ, Lukáš [80 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %] - ŠIMKO, Peter [10 %]. Monitoring obsahu cholesterolu v cereálnych výrobkoch. In *Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava (Slovensko) : Slovenská spoločnosť pre vedy poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne pri Slovenskej akadémii vied, 2023, S. 85-91. ISBN 978-80-8266-028-2.
Typ výstupu: príspevok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_20 KRIVDOVÁ, Jana [34 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [33 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [33 %]. Nové trendy vo výrobe cereálnych výrobkov. In *20. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou Chémia a technológie pre život, 7.11.2018, Bratislava [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava : FCHPT STU v Bratislave, 2018, S. 315-316. ISBN 978-80-89597-99-4.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_21 KUCHTOVÁ, Veronika [40 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [15 %] - KAROVICOVÁ, Jolana [15 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [15 %] - MINAROVICOVÁ, Lucia [10 %] - KATRENOVÁ, Veronika [5 %]. Vplyv prídavku ovsenej vlákniny na kvalitatívne parametre a senzorické vlastnosti sušenok. In *Zborník z XIV. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín, Piešťany, 30.-31. apríl 2017 [elektronický zdroj]*. 1.vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2017, CD-ROM, s. 268-271. ISBN 978-80-552-1649-2.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_22 KUCHTOVÁ, Veronika [40 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [25 %] - KAROVICOVÁ, Jolana [20 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %] - ŠEDIVÁ, Eva [5 %]. Funkčné vlastnosti kávovej vlákniny. In *Zborník z XIV. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín, Piešťany, 30.-31. apríl 2017 [elektronický zdroj]*. 1.vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2017, CD-ROM, s. 264-267. ISBN 978-80-552-1649-2.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_23 LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [30 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [35 %] - KAROVICOVÁ, Jolana [35 %]. Vedľajšie produkty zo spracovania kapusty - vplyv na reologické vlastnosti pšeničného cesta. In *Zborník prác z XIII. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín, 7. - 8. apríl 2016, Piešťany [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2016, CD-ROM, s. 203-205. ISBN 978-80-552-1481-8.
Kategória publikácie do 2021: AFD

- V2_24 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [25 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [10 %] - **KUCHTOVÁ, Veronika** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %] - **TOMÁŠIKOVÁ, Lenka** [5 %]. Vplyv prídavku nerozpostnej vlákniny na kvalitatívne parametre sušenok. In *IX. vedecká konferencia Mladí vedci - bezpečnosť potravinového reťazca*, Bratislava, 06.-07. december 2016 : zborník príspevkov. 1. vyd. Bratislava : Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2016, S. 45. ISBN 978-80-89738-10-6.
Kategória publikácie do 2021: AFH
- V2_25 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [25 %] - **TOMÁŠIKOVÁ, Lenka** [5 %]. Hodnotenie kvalitatívnych a senzorických parametrov cestovín obohatených zemiakovou vlákninou. In *Zborník z XIV. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín*, Piešťany, 30.-31. apríl 2017 [elektronický zdroj]. 1.vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2017, CD-ROM, s. 272-275. ISBN 978-80-552-1649-2.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_26 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [25 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] - **LOPATKOVÁ, Veronika** [5 %]. Využitie rôznych odrôd pšenice pri príprave sušenok. In *Zborník z XIV. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín*, Piešťany, 30.-31. apríl 2017 [elektronický zdroj]. 1.vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2017, CD-ROM, s. 276-278. ISBN 978-80-552-1649-2.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_27 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [50 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [20 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %] - **BABULICOVÁ, Mária** [5 %] - **GAVURNÍKOVÁ, Soňa** [5 %]. Pekárske vlastnosti vybraných pšeničných múk. In *Pestovateľské technológie a ich význam pre prax : Zborník zo 8. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou*, 5. december 2017, Piešťany. 1. vyd. Piešťany : Výskumný ústav rastlinnej výroby, 2017, S. 115-118. ISBN 978-80-89417-75-9.
Kategória publikácie do 2021: AFD
- V2_28 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [60 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [20 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %]. Vplyv prídavku vlákninových preparátov na kvalitu sušenok. In *Additives and contaminants in foodstuffs 2019 : Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava : Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU, 2019, S. 134-141. ISBN 978-80-8208-010-3.
Kategória publikácie do 2021: AED
- V2_29 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %]. Vplyv fermentácie pšeničných otrúb na kvalitatívne vlastnosti muffinov = The effect of wheat bran fermentation on the qualitative characteristics of muffins. In *Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava (Slovensko) : Slovenská spoločnosť pre vedy poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne pri Slovenskej akadémii

vied, 2023, S. 259-263. ISBN 978-80-8266-028-2.

Typ výstupu: príspevok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AED

- V2_30 MATEJOVÁ, Michaela [40 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [30 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [30 %]. Geneticky modifikované potraviny a biopotraviny. In *Chémia a technológie pre život. 18. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9.11.2016 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava : Nakladateľstvo STU, 2016, CD-ROM, s. 247-248. ISBN 978-80-227-4628-1.

Kategória publikácie do 2021: AFD

- V2_31 MINAROVÍČOVÁ, Lucia [45 %] - KUCHTOVÁ, Veronika [15 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [10 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [10 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %]. Sledovanie funkčných vlastností vybraných vedľajších produktov zo spracovania cereálií. In *Additives and contaminants in foodstuffs 2019 : Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava : Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU, 2019, S. 159-165. ISBN 978-80-8208-010-3.

Kategória publikácie do 2021: AED

- V2_32 MINAROVÍČOVÁ, Lucia [35 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [25 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [25 %] - HAUKSZOVÁ, Katarína [10 %] - HOLKOVIČOVÁ, Tatiana [5 %]. Využitie tekutých sladidiel ako náhrady sacharózy v sušienkach = Utilization of liquid sweeteners as sucrose substitutes in cookies. In *Bezpečnosť a kvalita potravín. Zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava (Slovensko) : Slovenská spoločnosť pre vedy poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne pri Slovenskej akadémii vied, 2023, S. 279-286. ISBN 978-80-8266-028-2.

Typ výstupu: príspevok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: AED

- V2_33 ŠIMKO, Peter [20 %] - KOLARIČ, Lukáš [16 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [16 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [16 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [16 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [16 %]. Nežiaduce zlúčeniny v potravinách a súčasné možnosti ich odstraňovania = Non-desirable compounds in foods and current possibilities of their removal. In *Bezpečnosť a kontrola potravín : zborník prác z XVII. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online, Piešťany, 26.3.-27.3.2020*. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2020, S. 87-90. ISBN 978-80-552-2168-7.

Kategória publikácie do 2021: AFD

- V2_34 TOBIAŠOVÁ, Martina [10 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [30 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [30 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [30 %]. Využitie zeleniny pri výrobe pekárenských výrobkov. In *Interaktívna konferencia mladých vedcov 2011 : OZ Preveda*, 2011, s.172. ISBN 978-80-970712-0-2.

Kategória publikácie do 2021: AFH

- V2_35 VRBIKOVÁ, Lenka [10 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [30 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [30 %] - GREIFOVÁ, Mária [10 %] - GREIF, Gabriel [10 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %]. Sledovanie vybraných fyzikálno-chemických parametrov v bryndzi. In *Bezpečnosť a kontrola potravín, Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie, 31.3.2011, Nitra : Slovenská*

poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2011, s.172-175. ISBN 978-80-552-0559-5.
Kategória publikácie do 2021: AFD

- V2_36 ŽUFFA, Dávid [34 %] - MINAROVICHOVÁ, Lucia [33 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [33 %]. Potravinárska chemofóbia spotrebiteľov. In *20. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou Chémia a technológie pre život, 7.11.2018, Bratislava [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava : FCHPT STU v Bratislave, 2018, S. 305-306. ISBN 978-80-89597-99-4.
Kategória publikácie do 2021: AFD

V3 Vedecký výstup publikačnej činnosti z časopisu

- V3_01 JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [40 %] - KAROVICHOVÁ, Jolana [40 %]. Dietary fiber: Definition, Sources and Extraction. In *Potravinárstvo*. Roč. 5, č. 2 (2011), s.22-26. ISSN 1338-0230 (2011).
Kategória publikácie do 2021: ADF

- V3_02 KAROVICHOVÁ, Jolana [10 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [40 %] - MINAROVICHOVÁ, Lucia [12,5 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [12,5 %] - GREIFOVÁ, Mária [10 %] - GREIF, Gabriel [5 %] - HOJEROVÁ, Jarmila [10 %]. Utilisation of quinoa for development of fermented beverages. In *Potravinárstvo [elektronický zdroj]*. Vol. 14, (2020), s. 465-472. ISSN 1337-0960 (2020: 0.259 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.5219/1323 ; SCOPUS: 2-s2.0-85089502372.
Kategória publikácie do 2021: ADN

Ohlasy:

1. [1] RASIKA, Dissanayake MD - VIDANARACHCHI, Janak K. - ROCHA, Ramon Silva - BALTHAZAR, Celso F. - CRUZ, Adriano G. - SANT'ANA, Anderson S. - RANADHEERA, Chaminda Senaka. Plant-based milk substitutes as emerging probiotic carriers. In *Current Opinion in Food Science*, 2021-04-01, 38, pp. 8-20. ISSN 22147993., Registrované v: SCOPUS

Ohlas: zahraničný

- V3_03 KOHAJDOVÁ, Zlatica [50 %] - KAROVICHOVÁ, Jolana [30 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %] - KUKUROVÁ, Kristína [10 %]. Application of citrus dietary fibre preparations in biscuit production. In *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 50, Iss. 3 (2011), s.182-190. ISSN 1336-8672 (2011: 0.679 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.356 - SJR, Q2 - SJR Best Q).
Kategória publikácie do 2021: ADD

- V3_04 KOHAJDOVÁ, Zlatica [60 %] - KAROVICHOVÁ, Jolana [25 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %] - KUKUROVÁ, Kristína [5 %]. Effect of the commercial apple fibre powder on the baking and sensory properties of cookies. In *Acta Chimica Slovaca*. Vol. 4, No. 2 (2011), s.88-97. ISSN 1337-978X (2011).
Kategória publikácie do 2021: ADF

V3_05 KOHAJDOVÁ, Zlatica [60 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [35 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [5 %]. Influence of carrot pomace powder on the rheological characteristics of wheat flour dough and on wheat rolls quality. In *ACTA Scientiarum Polonorum Formatio Circumiectus*. Vol. 11, Iss. 4 (2012), s.381-387. ISSN 1644-0765 (2012: 0.360 - SJR).

Kategória publikácie do 2021: ADE

V3_06 KOHAJDOVÁ, Zlatica [60 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [30 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %]. Influence of grapefruit dietary fibre rich powder on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality. In *Acta alimentaria An International Journal of Food Science*. Vol. 42, Iss. 1 (2013), s.91-101. ISSN 0139-3006 (2013: 0.427 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.210 - SJR, Q3 - SJR Best Q).

Kategória publikácie do 2021: ADC

V3_07 KOHAJDOVÁ, Zlatica [40 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [35 %] - KUCHTOVÁ, Veronika [15 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [10 %]. Utilisation of beetroot powder for bakery applications. In *Chemical Papers*. Vol. 72, iss. 6 (2018), s. 1507-1515. ISSN 0366-6352 (2018: 1.246 - IF, Q3 - JCR Best Q). V databáze: CC: 000433202900019 ; DOI: 10.1007/s11696-018-0392-z.

Kategória publikácie do 2021: ADD

Ohlasy:

1. [1] FU, Yu - SHI, Jia - XIE, Si-Yi - ZHANG, Ting-Yi - SOLADOYE, Olugbenga P. - ALUKO, Rotimi E. Red Beetroot Betalains: Perspectives on Extraction, Processing, and Potential Health Benefits. In *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, 2020, vol. 68, no. 42, pp. 11595-11611. ISSN 0021-8561., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

2. [1] DOMINGUEZ, Ruben - MUNEKATA, Paulo E. S. - PATEIRO, Mirian - MAGGIOLINO, Aristide - BOHRER, Benjamin - LORENZO, Jose M. Red Beetroot. A Potential Source of Natural Additives for the Meat Industry. In *APPLIED SCIENCES-BASEL*, 2020, vol. 10, no. 23, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] BARTA, Jan - BARTOVA, Veronika - SINDELKOVA, Tereza - JAROSOVA, Marketa - LINHARTOVA, Zuzana - MRAZ, Jan - BEDRNICEK, Jan - SMETANA, Pavel - SAMKOVA, Eva - LAKNEROVA, Ivana. Effect of Boiling on Colour, Contents of Betalains and Total Phenolics and on Antioxidant Activity of Colourful Powder Derived from Six Different Beetroot (*Beta vulgaris* L. var. conditiva) Cultivars. In *POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES*, 2020, vol. 70, no. 4, pp. 377-385. ISSN 1230-0322., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

4. [1] JANISZEWSKA-TURAK, Emilia - RYBAK, Katarzyna - GRZYBOWSKA, Ewelina - KONOPKA, Ewelina - WITROWA-RAJCHERT, Dorota. The Influence of Different Pretreatment Methods on Color and Pigment Change in Beetroot Products. In *MOLECULES*, 2021, vol. 26, no. 12, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

5. [1] COMAN, Vasile - TELEKY, Bernadette-Emoke - MITREA, Laura -

MARTAU, Gheorghe Adrian - SZABO, Katalin - CALINOIU, Lavinia-Florina - VODNAR, Dan Cristian. Bioactive potential of fruit and vegetable wastes. In ADVANCES IN FOOD AND NUTRITION RESEARCH, VOL 91, 2020, vol. 91, no., pp. 157-225. ISSN 1043-4526., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

6. [1] XIE, Yunxiao - LEI, Yujie - RONG, Jianhua - ZHANG, Xingzhong - LI, Jing - CHEN, Yijie - LIANG, Hongshan - LI, Yan - LI, Bin - FANG, Zhicai - LUO, Xiaogang - PEI, Ying - ZHONG, Chunyan - LIU, Shilin. Physico-chemical properties of reduced-fat biscuits prepared using O/W cellulose-based pickering emulsion. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021, vol. 148, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

7. [1] AKAN, Selen - GUNES, Nurdan Tuna - ERKAN, Mustafa. Red beetroot: Health benefits, production techniques, and quality maintaining for food industry. In JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021, vol., no., pp. ISSN 0145-8892., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

8. [1] JOVANOVIĆ, Marina - ZLATANOVIĆ, Snezana - MICIĆ, Darko - BACIĆ, Dragan - MITIĆ-CULAFIĆ, Dragana - DURIS, Mihal - GORJANOVIĆ, Stanislava. Functionality and Palatability of Yogurt Produced Using Beetroot Pomace Flour Granulated with Lactic Acid Bacteria. In FOODS, 2021, vol. 10, no. 8, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

9. [1] BANGAR, Sneha Punia - SINGH, Arashdeep - CHAUDHARY, Vandana - SHARMA, Nitya - LORENZO, Jose M. Beetroot as a novel ingredient for its versatile food applications. In CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2022, vol., no., pp. ISSN 1040-8398., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

10. [1] THIRUVENGADAM, Muthu - CHUNG, Ill-Min - SAMYNATHAN, Ramkumar - CHANDER, S. R. Harish - VENKIDASAMY, Baskar - SARKAR, Tanmay - REBEZOV, Maksim - GORELIK, Olga - SHARIATI, Mohammad Ali - SIMAL-GANDARA, Jesus. A comprehensive review of beetroot (*Beta vulgaris* L.) bioactive components in the food and pharmaceutical industries. In: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2022, vol., no., pp. ISSN 1040-8398., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

11. [1] BANGAR, Sneha Punia - SHARMA, Nitya - SANWAL, Nikita - LORENZO, Jose M. - SAHU, J. K. Bioactive potential of beetroot (*Beta vulgaris*). In: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 2022, vol. 158, no., pp. ISSN 0963-9969., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

12. [1] THAKUR, Monika - MODI, V. K. Biocolorants in food: Sources, extraction, applications and future prospects. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022-01-01, pp. ISSN 10408398., Registrované v: SCOPUS, WOS
Ohlas: zahraničný

13. [1] MITREVSKI, Jasmina - PANTELIC, Nebojsa D. - DODEVSKA, Margarita S. - KOJIC, Jovana S. - VULIC, Jelena J. -

ZLATANOVIC, Snezana - GORJANOVIC, Stanislava - LALICIC-PETRONIJEVIC, Jovanka - MARJANOVIC, Sonja - ANTIC, Vesna V. Effect of Beetroot Powder Incorporation on Functional Properties and Shelf Life of Biscuits. In: FOODS, 2023, vol. 12, no. 2, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

14. [1] ADAMCZYK, Greta - POSADZKA, Zuzanna - WITCZAK, Teresa - WITCZAK, Mariusz. Comparison of the Rheological Behavior of Fortified Rye-Wheat Dough with Buckwheat, Beetroot and Flax Fiber Powders and Their Effect on the Final Product. In: FOODS, 2023, vol. 12, no. 3, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

V3_08 KOHAJDOVÁ, Zlatica [34 %] - HOLKOVIČOVÁ, Tatiana [14 %] - MINAROVIČOVÁ, Lucia [14 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [14 %] - HOJEROVÁ, Jarmila [5 %] - GREIF, Gabriel [14 %] - ŤAŽKÁ, Dominika [5 %]. Potential of quinoa for production of new non-dairy beverages with reduced glycemic index. In *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. Vol. 12, iss. 6 (2023), s. [2-6]. ISSN 1338-5178 (2021: 0.225 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.55251/jmbfs.9885.

Typ výstupu: článok; Výstup: domáci; Kategória publikácie do 2021: ADN

V3_09 KOLARIČ, Lukáš [35 %] - MINAROVIČOVÁ, Lucia [30 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [25 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [5 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [5 %]. Pasta noodles enriched with sweet potato starch: Impact on quality parameters and resistant starch content. In *Journal of Texture Studies*. Vol. 51, iss. 3 (2020), s. 464-474. ISSN 0022-4901 (2020: 3.223 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.593 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1111/jtxs.12489 ; SCOPUS: 2-s2.0-85074749780 ; CC: 000537932500008.

Kategória publikácie do 2021: ADC

Ohlasy:

1. [1] RUNGSARDTHONG, Vilai - WUTTHISILANON, Sukit - THONGKUM, Taweesak - SUTHTINIUM, Thanaphong - PUTTANLEK, Chureerat - UTTAPAP, Dudsadee. Quality assessment of rice spaghetti made from jasmine rice flour and sweet potato flour supplemented with protein sources by direct extrusion. In JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021, vol., no., pp. ISSN 0145-8892., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

2. [1] SUKLAEW, Phim On - CHUSAK, Charoonsri - WANG, Chin-Kun - ADISAKWATTANA, Sirichai. RD43 rice flour: the effect on starch digestibility and quality of noodles, glycemic response, short-acting satiety hormones and appetite control in humans. In FOOD & FUNCTION, 2021, vol., no., pp. ISSN 2042-6496., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] ALAM, Mohammad Khairul. A comprehensive review of sweet potato (*Ipomoea batatas* [L.] Lam): Revisiting the associated health benefits. In TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 2021, vol. 115, no., pp. 512-529. ISSN 0924-2244., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

4. [1] DZIKI, Dariusz. Current Trends in Enrichment of Wheat Pasta: Quality, Nutritional Value and Antioxidant Properties. In PROCESSES, 2021, vol. 9, no. 8, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
5. [1] AUFIERO, Vera Rotondi - DI STASIO, Luigia - MAURANO, Francesco - ACCARDO, Francesca - FERRANTI, Pasquale - MAMONE, Gianfranco - ROSSI, Mauro - MAZZARELLA, Giuseppe. Beneficial effects of a T. monococcum wheat cultivar on diabetes incidence evaluated in non-obese diabetic mice and after in vitro simulated gastroduodenal digestion. In INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, 2021, vol., no., pp. ISSN 0963-7486., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
6. [1] KIM, Jung-Hoon - KIM, Jeong-Eun - KIM, Woo-Hyun - TAN, Kiet Vu - SHIM, Soon-Mi. Plant based protein products: Characterization and functionality of dried tofu noodles containing lotus root powder. In FOOD BIOSCIENCE, 2021, vol. 43, no., pp. ISSN 2212-4292., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
7. [1] YANG, Zhongyu - MCCLEMENTS, David Julian - XU, Zhenlin - MENG, Man - LI, Cuicui - CHEN, Long - QIU, Chao - LONG, Jie - JIN, Zhengyu. Carbohydrate-based functional ingredients derived from starch: Current status and future prospects. In FOOD HYDROCOLLOIDS, 2022, vol. 131, no., pp. ISSN 0268-005X., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
8. [1] GAZZA, Laura - GALASSI, Elena - NOCENTE, Francesca - NATALE, Chiara - TADDEI, Federica. Cooking Quality and Chemical and Technological Characteristics of Wholegrain Einkorn Pasta Obtained from Micronized Flour. In: FOODS, 2022, vol. 11, no. 18, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
9. [1] HE, Hong-Ju - WANG, Yangyang - WANG, Yuling - OU, Xingqi - LIU, Hongjie - ZHANG, Mian. Towards achieving online prediction of starch in postharvest sweet potato [Ipomoea batatas (L.) Lam] by NIR combined with linear algorithm. In: JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, 2023, vol. 118, no., pp. ISSN 0889-1575., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

V3_10

KUCHTOVÁ, Veronika [40 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [20 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [20 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %]. Physical, Textural and Sensory Properties of Cookies Incorporated with Grape Skin and Seed Preparations. In *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. Vol. 68, iss. 4 (2018), s. 309-317. ISSN 2083-6007 (2018: 1.514 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.621 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000446999400003.
Kategória publikácie do 2021: ADC

Ohlasy:

1. [1] MIRONEASA, Silvia - IUGA, Madalina - ZAHARIA, Dumitru - MIRONEASA, Costel. Optimization of White Wheat Flour Dough Rheological Properties with Different Levels of Grape Peels Flour Addition. In BULLETIN OF UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2019,

vol. 76, no. 1, pp. 27-36. ISSN 2344-2344., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

2. [1] MIRONEASA, Silvia - MIRONEASA, Costel. Dough bread from refined wheat flour partially replaced by grape peels: Optimizing the rheological properties. In JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 2019, vol., no., pp. ISSN 0145-8876., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] ORAK, Hakime Hulya - BAHRISEFIT, Ilayda Sevik - SABUDAK, Temine. Antioxidant Activity of Extracts of Soursop (*Annona muricata* L.) Leaves, Fruit Pulps, Peels, and Seeds. In POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, 2019, vol. 69, no. 4, pp. 359-366. ISSN 1230-0322., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

4. [1] MATEJOVA, Stanislava - FIKSELOVA, Martina - MENDELOVA, Andrea - CURLEJ, Jozef - KYSTAK, Juraj - CZAKO, Peter. BY-PRODUCTS OF PLANT PROCESSING AND THEIR POSSIBLE APPLICATION INTO INNOVATIVE GLUTEN-FREE FOODSTUFFS. In JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, 2019, vol. 9, no., pp. 434-438. ISSN 1338-5178., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

5. [1] NG, Y., V - TENGKU ALINA, T., I - WAN ROSLI, W., I. Effect of overripe banana pulp incorporation on nutritional composition, physical properties, and sensory acceptability of chocolate cookies. In INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, 2020, vol. 27, no. 2, pp. 252-260. ISSN 1985-4668., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

6. [1] IUGA, Madalina - MIRONEASA, Silvia. Potential of grape byproducts as functional ingredients in baked goods and pasta. In COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, 2020, vol., no., pp. ISSN 1541-4337., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

7. [1] SIROHI, Ranjna - TARAFDAR, Ayon - SINGH, Shikhangi - NEGI, Taru - GAUR, Vivek Kumar - GNANSOUNOU, Edgard - BHARATHIRAJA, B. Green processing and biotechnological potential of grape pomace: Current trends and opportunities for sustainable biorefinery. In BIORESOURCE TECHNOLOGY, 2020, vol. 314, no., pp. ISSN 0960-8524., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

8. [1] SAEED, Syed Muhammad Ghufra - TAYYABA, Sidra - ALI, Syed Arsalan - TAYYAB, Sania - SAYEED, Syed Asad - ALI, Rashida - MOBIN, Lubna - NAZ, Shahina. Evaluation of the potential of Lotus root(*Nelumbo nucifera*)flour as a fat mimetic in biscuits with improved functional and nutritional properties. In CYTA-JOURNAL OF FOOD, 2020, vol. 18, no. 1, pp. 624-634. ISSN 1947-6337., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

9. [1] BOLEK, Sibel. Effects of waste fig seed powder on quality as an innovative ingredient in biscuit formulation. In JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 2020, vol., no., pp. ISSN 0022-1147., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

10. [1] SAEED, Syed Muhammad Ghufra - UROOJ, Saman - ALI,

Syed Arsalan - ALI, Rashida - MOBIN, Lubna - AHMED, Rahil - SAYEED, Syed Asad. Impact of the incorporation of date pit flour an underutilized biowaste in dough and its functional role as a fat replacer in biscuits. In JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021, vol., no., pp. ISSN 0145-8892., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

11. [1] ANTONIC, Bojan - DORDEVIC, Dani - JANKIKOVA, Simona - HOLECKOVA, Denisa - TREMLOVA, Bohuslava - KULAWIK, Piotr. Effect of Grape Seed Flour on the Antioxidant Profile, Textural and Sensory Properties of Waffles. In PROCESSES, 2021, vol. 9, no. 1, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

12. [1] AYOUBI, Azam - BALVARDI, Mohammad - AKHAVAN, Hamid-Reza - HAJIMOHAMMADI-FARIMANI, Reza. Fortified cake with pomegranate seed powder as a functional product. In JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021, vol., no., pp. ISSN 0022-1155., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

13. [1] KORESE, Joseph Kudadam - CHIKPAH, Solomon Kofi - HENSEL, Oliver - PAWELZIK, Elke - STURM, Barbara. Effect of orange-fleshed sweet potato flour particle size and degree of wheat flour substitution on physical, nutritional, textural and sensory properties of cookies. In EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 2021, vol., no., pp. ISSN 1438-2377., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

14. [1] TEMKOV, Mishela - VELICKOVA, Elena - STAMATOVSKA, Viktorija - NAKOV, Gjore. CONSUMER PERCEPTION ON FOOD WASTE MANAGEMENT AND INCORPORATION OF GRAPE POMACE POWDER IN COOKIES. In SCIENTIFIC PAPERS-SERIES MANAGEMENT ECONOMIC ENGINEERING IN AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, 2021, vol. 21, no. 1, pp. 753-762. ISSN 2284-7995., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

15. [1] SZPICER, Arkadiusz - ONOPIUK, Anna - WOJTASIK-KALINOWSKA, Iwona - POLTORAK, Andrzej. Red grape skin extract and oat beta-glucan in shortbread cookies: technological and nutritional evaluation. In EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 2021, vol., no., pp. ISSN 1438-2377., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

16. [1] JANOTKOVA, Livia - POTOČNAKOVA, Marianna - KREPS, Frantisek - KREPSOVA, Zuzana - ACSOVA, Aneta - HAZ, Ales - JABLONSKY, Michal. Effect of Sea Buckthorn Biomass on Oxidation Stability and Sensory Attractiveness of Cereal Biscuits. In BIORESOURCES, 2021, vol. 16, no. 3, pp. 5097-5105. ISSN 1930-2126., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

17. [1] LOU, Wenjuan - LI, Bo - NATALIYA, Grevtseva. The influence of Cabernet Sauvignon wine grape pomace powder addition on the rheological and microstructural properties of wheat dough. In CYTA-JOURNAL OF FOOD, 2021, vol. 19, no. 1, pp. 751-761. ISSN 1947-6337., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

18. [1] RAINERO, Giada - BIANCHI, Federico - RIZZI, Corrado - CERVINI, Mariasole - GIUBERTI, Gianluca - SIMONATO, Barbara. Breadstick fortification with red grape pomace: effect on nutritional, technological and sensory properties. In JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2021, vol., no., pp. ISSN 0022-5142., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

19. [1] TREMLOVA, Bohuslava - HAVLOVA, Lenka - BENES, Patrik - ZEMANCOVA, Johana - BUCHTOVA, Hana - TESIKOVA, Karolina - DORDEVIC, Simona - DORDEVIC, Dani. Vegetarian "Sausages" with the Addition of Grape Flour. In APPLIED SCIENCES-BASEL, 2022, vol. 12, no. 4, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

20. [1] VILLASANTE, Juliana - ESPINOSA-RAMIREZ, Johanan - PEREZ-CARRILLO, Esther - HEREDIA-OLEA, Erick - METON, Isidoro - PILAR ALMAJANO, Maria. Evaluation of non-extruded and extruded pecan (*Carya illinoensis*) shell powder as functional ingredient in bread and wheat tortilla. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, vol. 160, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

21. [1] OPREA, Oana Bianca - POPA, Mona Elena - APOSTOL, Livia - GACEU, Liviu. Research on the Potential Use of Grape Seed Flour in the Bakery Industry. In FOODS, 2022, vol. 11, no. 11, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

22. [1] TROILO, Marica - DIFONZO, Graziana - PARADISO, Vito Michele - PASQUALONE, Antonella - CAPONIO, Francesco. Grape Pomace as Innovative Flour for the Formulation of Functional Muffins: How Particle Size Affects the Nutritional, Textural and Sensory Properties. In FOODS, 2022, vol. 11, no. 12, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

23. [1] LOU, Wenjuan - ZHOU, Haixu - LI, Bo - NATALIYA, Grevtseva. Rheological, pasting and sensory properties of biscuits supplemented with grape pomace powder. In: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, vol. 42, no., pp. ISSN 0101-2061., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

24. [1] SAEED, Syed Muhammad Ghufra - ALI, Syed Arsalan - FAHEEM, Khizra - ALI, Rashida - GIUFFRE, Angelo Maria. The Impact of Innovative Plant Sources (*Cordia myxa* L. Fruit (Assyrian Plum) and *Phoenix dactylifera* L. Biowaste (Date Pit)) on the Physicochemical, Microstructural, Nutritional, and Sensorial Properties of Gluten-Free Biscuits. In: FOODS, 2022, vol. 11, no. 15, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

25. [1] SAEED, Syed Muhammad Ghufra - ALI, Syed Arsalan - ALI, Rashida - SAYEED, Syed Asad - MOBIN, Lubna. Exploring the potential of bottle gourd (*Lagenaria siceraria*) flour as a fat mimetic in biscuits with improved physicochemical and nutritional characteristics and anti-diabetic properties. In: ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 2022, vol. 34, no. 2, pp. 50-66. ISSN 1120-1770., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

26. [1] ALVAREZ-OSSORIO, Carmen - ORIVE, Mikel - SANMARTÍN, Esther - ALVAREZ-SABATEL, Saioa - LABIDI, Jalel - ZUFIA, Jaime - BALD, Carlos. Composition and Techno-functional Properties of Grape Seed Flour Protein Extracts. In: ACS Food Science and Technology, 2022-01-21, 2, 1, pp. 125-135., Registrované v: SCOPUS, WOS

Ohlas: zahraničný

27. [1] Ojha, Pravin; Pathak, Ganga; Maharjan, Sushma; Manandhar, Utshah; Maharjan, Sophi; Karki, Roman. QUALITY AND TEXTURAL PROPERTIES EVALUATION OF GLUTEN-FREE BISCUIT DEVELOPED FROM MAIZE, RICE, BUCKWHEAT, AND SOYBEAN. In: Scientific Study And Research-chemistry And Chemical Engineering Biotechnology Food Industry, 2022, vol. 23, no. 4, ISSB 1582-540X, Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

28. [1] LI, Xueqi - WANG, Selina C. Upcycling flavanol-rich Chardonnay and Pinot noir grape thinned clusters as potentially functional food ingredients in cocoa-based products. In: FOOD SCIENCE & NUTRITION, 2023, vol., no., pp. ISSN 2048-7177., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

V3_11

LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [30 %]. Effect of incorporating potato dietary fibre to wheat dough on the quality of baked rolls. In *Acta Chimica Slovaca*. Vol. 9, no. 1 (2016), s. 14-18. ISSN 1337-978X (2016). V databáze: DOI: 10.1515/acs-2016-0003 ; WOS: 000446803900003.

Kategória publikácie do 2021: ADN

Ohlasy:

1. [1] KAUR, Sandeep - KUMAR, Vikas - KUMAR, Satish - SURI, Sheenam - KAUR, Jaspreet. Considerations for development of low-cost supplementary foods for lactating women in India a review. In NUTRITION & FOOD SCIENCE, 2021, vol. 51, no. 3, pp. 578-593. ISSN 0034-6659., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

2. [1] PIRCU VARTOLOMEI, Nicoleta - ARUS, Vasilica Alisa - MOROI, Alma Mihaela - ZAHARIA, Dumitru - TURTOI, Maria. INFLUENCE OF ROSEHIP POWDER ADDITION ON QUALITY INDICATORS OF MIXTURES OBTAINED WITH DIFFERENT TYPES OF WHEAT FLOUR. In SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH-CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING BIOTECHNOLOGY FOOD INDUSTRY, 2020, vol. 21, no. 3, pp. 379-393. ISSN 1582-540X., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

3. [1] REN, Yi - LINTER, Bruce R. - FOSTER, Tim J. Effects of psyllium seed husk powder, methylcellulose, pregelatinised starch, and cold water swelling starch on the production of gluten free crackers. In FOOD & FUNCTION, 2021, vol., no., pp. ISSN 2042-6496., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

V3_12

LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [50 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [20 %]. Effect of hydrated apple powder on dough rheology and cookies quality. In *Potravinárstvo [elektronický zdroj]*. Vol. 10, iss. 1 (2016),

online, s. 506-511. ISSN 1337-0960 (2016: 0.206 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V
databáze: DOI: 10.5219/597 ; SCOPUS: 2-s2.0-85016260318.
Kategória publikácie do 2021: ADN

V3_13

LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [40 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [20 %] -
KOHAJDOVÁ, Zlatica [25 %] - **BABULICOVÁ, Mária** [5 %] - **RÜCKSCHLOSS,**
Ľubomír [5 %] - **LOPATKOVÁ, Veronika** [5 %]. Potential of bran from various
wheat variety for cookies production. In *Acta Chimica Slovaca*. Vol. 9, no. 2 (2016),
s. 95-99. ISSN 1337-978X (2016). V databáze: DOI: 10.1515/acs-2016-0016 ;
WOS: 000446804400004.

Kategória publikácie do 2021: ADN

Ohlasy:

1. [1] DE BONDT, Yamina - ROSA-SIBAKOV, Natalia - LIBERLOO, Inge
- ROYE, Chiara - VAN DE WALLE, Davy - DEWETTINCK, Koen - GOOS,
Peter - NORDLUND, Emilia - COURTIN, Christophe M. Study into the effect of
microfluidisation processing parameters on the physicochemical properties of
wheat (*Triticum aestivum* L.) bran. In *FOOD CHEMISTRY*, 2020, vol. 305, no.,
pp. ISSN 0308-8146., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

2. [1] CHENG, Wen - SUN, Yujie - FAN, Mingcong - LI, Yan - WANG, Li -
QIAN, Haifeng. Wheat bran, as the resource of dietary fiber: a review. In
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2021, vol., no.,
pp. ISSN 1040-8398., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] ALI, Ansheef - KUMAR, Ranjeet R. - VINUTHA, T. - SINGH,
Tejveer - SINGH, Sumer Pal - SATYAVATHI, C. Tara - PRAVEEN, Shelly -
GOSWAMI, Suneha. Grain phenolics: critical role in quality, storage stability
and effects of processing in major grain crops-a concise review. In *EUROPEAN
FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, 2022, vol., no., pp. ISSN
1438-2377., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

V3_14

LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [35 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [30 %] -
KAROVIČOVÁ, Jolana [15 %] - **KUCHTOVÁ, Veronika** [9 %] -
MINAROVIČOVÁ, Lucia [10 %] - **TOMÁŠIKOVÁ, Lenka** [1 %]. Effects of
cellulose fiber with different fiber length on rheological properties of wheat dough
and quality of baked rolls. In *Food Science and Technology International*. Vol. 23,
iss. 6 (2017), s. 490-499. ISSN 1082-0132 (2017: 1.081 - IF, Q3 - JCR Best Q,
0.509 - SJR, Q1 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000411217400003 ; DOI:
10.1177/1082013217704122.

Kategória publikácie do 2021: ADC

Ohlasy:

1. [1] MATEJOVA, Stanislava - FIKSELOVA, Martina - MENDELOVA,
Andrea - CURLEJ, Jozef - KYSTAK, Juraj - CZAKO, Peter. BY-PRODUCTS
OF PLANT PROCESSING AND THEIR POSSIBLE APPLICATION INTO
INNOVATIVE GLUTEN-FREE FOODSTUFFS. In *JOURNAL OF
MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES*, 2019, vol. 9,
no., pp. 434-438. ISSN 1338-5178., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

2. [1] BARBOZA DE SOUZA, Hugo Junior - BOTREL, Diego Alvarenga -

DE BARROS FERNANDES, Regiane Victoria - BORGES, Soraia Vilela - CAMPELO FELIX, Pedro Henrique - VIANA, Livia Cassia - TEIXEIRA LAGO, Amanda Maria. Hygroscopic, structural, and thermal properties of essential oil microparticles of sweet orange added with cellulose nanofibrils. In JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020, vol., no., pp. ISSN 0145-8892., Registrované v: WOS

Ohlas: zahraničný

3. [1] WANG, Naifu - XU, Yan - CHAO, Huimei - ZHANG, Min - ZHOU, Yibin - WANG, Mingchun. Effects of celery powder on wheat dough properties and textural, antioxidant and starch digestibility properties of bread. In JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2020, vol. 57, no. 5, pp. 1710-1718. ISSN 0022-1155., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

4. [1] NI, Qianqian - RANAWANA, Viren - HAYES, Helen E. - HAYWARD, Nicholas J. - STEAD, David - RAIKOS, Vassilios. Addition of Broad Bean Hull to Wheat Flour for the Development of High-Fiber Bread: Effects on Physical and Nutritional Properties. In FOODS, 2020, vol. 9, no. 9, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

5. [1] WANG, Meng - ZHAO, Zizhu - NIU, Meng - ZHAO, Siming - JIA, Caihua - WU, Yue. Thermomechanical behaviors and protein polymerization in bread dough modified by bran components and transglutaminase. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2020, vol. 133, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

6. [1] JUNEJO, Shahid Ahmed - RASHID, Alam - YANG, Liping - XU, Yan - KRAITHONG, Supaluck - ZHOU, Yibin. Effects of spinach powder on the physicochemical and antioxidant properties of durum wheat bread. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021, vol. 150, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

7. [1] VILLASANTE, Juliana - ESPINOSA-RAMIREZ, Johanan - PEREZ-CARRILLO, Esther - HEREDIA-OLEA, Erick - METON, Isidoro - PILAR ALMAJANO, Maria. Evaluation of non-extruded and extruded pecan (Carya illinoensis) shell powder as functional ingredient in bread and wheat tortilla. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, vol. 160, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

8. [1] BILGIC, Hilal - SENSOY, Ilkay. Effect of psyllium and cellulose fiber addition on the structure and the starch digestibility of bread and crackers. In: Food Structure, 2023-01-01, 35, pp. ISSN 22133291., Registrované v: SCOPUS, WOS

Ohlas: zahraničný

V3_15

LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [40 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [35 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [20 %] - BABULICOVÁ, Mária [5 %]. Využitie otrúb z rôznych odrôd pšenice pri výrobe pekárenských výrobkov. In *Chemické listy*. Vol. 111, iss. 8 (2017), s. 531-535. ISSN 0009-2770 (2017: 0.260 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.147 - SJR, Q4 - SJR Best Q). V databáze: CC ; DOI.

Kategória publikácie do 2021: ADC

- V3_16 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [40 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [15 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [15 %]. Effect of Powdered Cellulose Addition on Thermomechanical Properties of Wheat Dough. In *Chemické listy*. Vol. 112, iss. 1 (2018), s. 34-37. ISSN 0009-2770 (2018: 0.311 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.149 - SJR, Q4 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000427968600006 ; DOI.
Kategória publikácie do 2021: ADC
- V3_17 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [70 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [10 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %]. Thermo-mechanical properties of dough enriched with wheat bran from different wheat variety. In *Potravinárstvo*. Vol. 12, iss. 1 (2018), s. 202-208. ISSN 1338-0230 (2018: 0.285 - SJR, Q3 - SJR Best Q).
Kategória publikácie do 2021: ADN
- V3_18 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [70 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [10 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [10 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [10 %]. Wheat bran stabilization and its effect on cookies quality. In *Potravinárstvo*. Vol. 13, iss. 1 (2019), s. 109-115. ISSN 1338-0230 (2019: 0.270 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.5219/1021 ; SCOPUS: 2-s2.0-85063993154.
Kategória publikácie do 2021: ADN
- V3_19 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [45 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [35 %] - **KAROVIČOVÁ, Jolana** [10 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [10 %]. Quality evaluation of sweet potato powder-enriched cereal products. In *Food Science and Technology International*. Vol. 25, iss. 6 (2019), s. 523-532. ISSN 1082-0132 (2019: 1.654 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.554 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1177/1082013219842711 ; CC: 000482241900009.
Kategória publikácie do 2021: ADC
- Ohlasy:
- [1] POLAT, Havva - CAPAR, Tugba Dursun - INANIR, Cansu - EKICI, Lutfiye - YALCIN, Hasan. Formulation of functional crackers enriched with germinated lentil extract: A Response Surface Methodology Box-Behnken Design. In *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 2020, vol. 123, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
 - [1] ZHAO, Beibei - DENG, Jiawen - LI, Mingyue - LI, Hua - ZHANG, Yan - GONG, Haodi - CHEN, Zhicheng. Preparation and quality evaluation of potato steamed bread with wheat gluten. In *FOOD SCIENCE & NUTRITION*, 2020, vol., no., pp. ISSN 2048-7177., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
 - [1] AGU, Helen Obioma - YUNANA, Ruth - JIDEANI, Afam Israel Obiefuna. Development and acceptability of snacks from yellow-fleshed sweet potato and wheat flours. In *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, 2020, vol., no., pp. ISSN 0145-8892., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
 - [1] RODRIGUEZ-MIRANDA, Jesus - JUAREZ-BARRIENTOS, Jose M. - HERNANDEZ-CANSECO, Johana - RIVERA-RIVERA, Monica -

HERNANDEZ-SANTOS, Betsabe. Physicochemical properties of Muntingia calabura fruit and its effect on the quality characteristics of cookies. In EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, 2021, vol. 33, no. 7, pp. 555-564. ISSN 2079-052X., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

5. [1] ALAM, Mohammad Khairul. A comprehensive review of sweet potato (Ipomoea batatas [L.] Lam): Revisiting the associated health benefits. In TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 2021, vol. 115, no., pp. 512-529. ISSN 0924-2244., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

- V3_20 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [40 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [20 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [20 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [20 %]. Effect of thermal stabilization on physico-chemical parameters and functional properties of wheat bran. In *Potravinárstvo [elektronický zdroj]*. Vol. 14, (2020), s. 170-177. ISSN 1337-0960 (2020: 0.259 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: SCOPUS: 2-s2.0-85084323507 ; DOI: 10.5219/1321.

Kategória publikácie do 2021: ADN

- V3_21 **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [60 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [1 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [18 %] - **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [20 %] - **BABULICOVÁ, Mária** [1 %]. Effect of Wheat Bran Stabilization on Qualitative Parameters of Bakery Products = Účinnok stabilizácie otrúb na kvalitatívne parametre pekárskeho výrobkov. In *Chemické listy*. Vol. 115, iss. 2 (2021), s. 109-114. ISSN 0009-2770 (2021: 0.356 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.150 - SJR, Q4 - SJR Best Q). V databáze: SCOPUS: 2-s2.0-85102192636 ; CC: 000616749600006.

Kategória publikácie do 2021: ADC

- V3_22 **MINAROVÍČOVÁ, Lucia** [35 %] - **LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová]** [30 %] - **KOHAJDOVÁ, Zlatica** [15 %] - **KAROVÍČOVÁ, Jolana** [15 %] - **KUCHTOVÁ, Veronika** [5 %]. Effect of pumpkin powder incorporation on cooking and sensory parameters of pasta. In *Potravinárstvo [elektronický zdroj]*. Vol. 11, iss. 1 (2017), online, s. 373-379. ISSN 1337-0960 (2017: 0.245 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.5219/743.

Kategória publikácie do 2021: ADN

Ohlasy:

1. [1] SERDAROGLU, M. - KAVUSAN, H. S. - IPEK, G. - OZTURK, B. Evaluation of the Quality of Beef Patties Formulated with Dried Pumpkin Pulp and Seed. In KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, 2018, vol. 38, no. 1, pp. 1-13. ISSN 1225-8563., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

2. [1] DURANTE, Miriana - LENUCCI, Marcello S. - GAZZA, Laura - TADDEI, Federica - NOCENTE, Francesca - DE BENEDETTO, Giuseppe E. - DE CAROLI, Monica - PIRO, Gabriella - MITA, Giovanni. Bioactive composition and sensory evaluation of innovative spaghetti supplemented with free or α -cyclodextrin chlated pumpkin oil extracted by supercritical CO₂/inf. In Food Chemistry, 2019-10-01, 294, pp. 112-122. ISSN 03088146., Registrované v: SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] MONALISA, K. - BHUIYAN, J. A. - ISLAM, M. Z. - SAYEM, A. S.M. Boiling-induced changes on physicochemical, bioactive compounds, color, and texture properties of pumpkin (*Cucurbita maxima*). In Food Science and Technology International, 2019-01-01, pp. ISSN 10820132., Registrované v: SCOPUS

Ohlas: zahraničný

4. [1] YULIANTINI, Emy - KAMSIAH - YUNianto, Andi Eka. Sensory Acceptance and Influence of Pumpkins (*Cucurbita moschata*) Flour in Making Crispy Noodles Toward Primary School Children of Bengkulu. In Systematic Reviews in Pharmacy, 2020-01-01, 11, 10, pp. 612-616. ISSN 09758453., Registrované v: SCOPUS

Ohlas: zahraničný

V3_23 MINAROVICOVÁ, Lucia [40 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [30 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [10 %] - KAROVIČOVÁ, Jolana [10 %] - DOBROVICKÁ, Dominika [5 %] - KUCHTOVÁ, Veronika [5 %]. Qualitative Properties of Pasta Enriched with Celery Root and Sugar Beet By-Products. In *Czech Journal of Food Sciences*. Vol. 36, iss. 1 (2018), s. 66-72. ISSN 1212-1800 (2018: 0.846 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.395 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000431535600010 ; DOI: 10.17221/242/2017-CJFS.

Kategória publikácie do 2021: ADC

Ohlasy:

1. [1] MICHALAK-MAJEWSKA, Monika - TETERYCZ, Dorota - MUSZYNSKI, Siemowit - RADZKI, Wojciech - SYKUT-DOMANSKA, Emilia. Influence of onion skin powder on nutritional and quality attributes of wheat pasta. In PLOS ONE, 2020, vol. 15, no. 1, pp. ISSN 1932-6203., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

2. [1] NICETIN, Milica R. - PEZO, Lato L. - FILIPOVIC, Vladimir S. - LONCAR, Biljana Lj - FILIPOVIC, Jelena S. - SUPUT, Danijela Z. - KNEZEVIC, Violeta M. THE EFFECTS OF SOLUTION TYPE TEMPERATURE AND TIME ON ANTIOXIDANT CAPACITY OF OSMOTICALLY DRIED CELERY LEAVES. In THERMAL SCIENCE, 2021, vol. 25, no. 3, pp. 1759-1770. ISSN 0354-9836., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

3. [1] SIMIC, Sonja - PETROVIC, Jovana - RAKIC, Dusan - PAJIN, Biljana - LONCAREVIC, Ivana - JOZINOVIC, Antun - FISTES, Aleksandar - NIKOLIC, Sanja - BLAZIC, Marijana - MILICEVIC, Borislav. The Influence of Extruded Sugar Beet Pulp on Cookies' Nutritional, Physical and Sensory Characteristics. In SUSTAINABILITY, 2021, vol. 13, no. 9, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

4. [1] NICETIN, Milica R. - PEZO, Lato L. - FILIPOVIC, Vladimir S. - LONCAR, Biljana Lj - FILIPOVIC, Jelena S. - SUPUT, Danijela Z. - KNEZEVIC, Violeta M. THE EFFECTS OF SOLUTION TYPE TEMPERATURE AND TIME ON ANTIOXIDANT CAPACITY OF OSMOTICALLY DRIED CELERY LEAVES. In THERMAL SCIENCE, 2021, vol. 25, no. 3, pp. 1759-1770. ISSN 0354-9836., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

5. [1] BIANCHI, Federico - TOLVE, Roberta - RAINERO, Giada -

- BORDIGA, Matteo - BRENNAN, Charles S. - SIMONATO, Barbara. Technological, nutritional and sensory properties of pasta fortified with agro-industrial by-products: a review. In INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021, vol., no., pp. ISSN 0950-5423., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
6. [1] NURKHOERIYATI, Tina - KULIG, Boris - STURM, Barbara - HENSEL, Oliver. The Effect of Pre-Drying Treatment and Drying Conditions on Quality and Energy Consumption of Hot Air-Dried Celeriac Slices: Optimisation. In FOODS, 2021, vol. 10, no. 8, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
7. [1] DZIKI, Dariusz. Current Trends in Enrichment of Wheat Pasta: Quality, Nutritional Value and Antioxidant Properties. In PROCESSES, 2021, vol. 9, no. 8, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
8. [1] SZYDŁOWSKA-TUTAJ, Magdalena - ZLOTEK, Urszula - COMBRZYNSKI, Maciej. Influence of addition of mushroom powder to semolina on proximate composition, physicochemical properties and some safety parameters of material for pasta production. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021, vol. 151, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
9. [1] BANGAR, Sneha Punia - SINGH, Arashdeep - CHAUDHARY, Vandana - SHARMA, Nitya - LORENZO, Jose M. Beetroot as a novel ingredient for its versatile food applications. In CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2022, vol., no., pp. ISSN 1040-8398., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
10. [1] KIAN-POUR, Nasim - AKDENIZ, Esra - TOKER, Omer Said. Influence of coating-blanching in starch solutions, on the drying kinetics, transport properties, quality parameters, and microstructure of celery root chips. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, vol. 160, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
11. [1] BIERNACKA, Beata - DZIKI, Dariusz - GAWLIK-DZIKI, Urszula. Pasta Enriched with Dried and Powdered Leek: Physicochemical Properties and Changes during Cooking. In: MOLECULES, 2022, vol. 27, no. 14, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
12. [1] PANZA, Olimpia - CONTE, Amalia - NOBILE, Matteo Alessandro Del. Recycling of fig peels to enhance the quality of handmade pasta. In: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022, vol. 168, no., pp. ISSN 0023-6438., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný
13. [1] DIFONZO, Graziana - DE GENNARO, Giuditta - CAPONIO, Giusy Rita - VACCA, Mirco - DAL POGGETTO, Giovanni - ALLEGRETTA, Ignazio - IMMIRZI, Barbara - PASQUALONE, Antonella. Inulin from Globe Artichoke Roots: A Promising Ingredient for the Production of Functional Fresh Pasta. In: FOODS, 2022, vol. 11, no. 19, pp., Registrované v: WOS, SCOPUS
Ohlas: zahraničný

V3_24 MINAROVÍČOVÁ, Lucia [45 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [35 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [10 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [10 %]. Utilization of pumpkin powder in baked rolls. In *Potravinárstvo [elektronický zdroj]*. Vol. 12, iss. 1 (2018), online, s. 195-201. ISSN 1337-0960 (2018: 0.285 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.5219/887.

Kategória publikácie do 2021: ADN

V3_25 MINAROVÍČOVÁ, Lucia [50 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [25 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [10 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [10 %] - KEPIČOVÁ, Veronika [5 %]. Gluten-free rice muffins enriched with teff flour. In *Potravinárstvo*. Vol. 13, iss. 1 (2019), s. 187-193. ISSN 1338-0230 (2019: 0.270 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.5219/1045 ; SCOPUS: 2-s2.0-85063996720.

Kategória publikácie do 2021: ADN

Ohlas:

1. [1] BARRETTO, Roselle - BUENAVISTA, Rania Marie - RIVERA, Jared Lou - WANG, Shuyu - PRASAD, P. V. Vara - SILIVERU, Kaliramesh. Teff (*Eragrostis tef*) processing, utilization and future opportunities: a review. In *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 2020, vol., no., pp. ISSN 0950-5423., Registrované v: WOS, SCOPUS

Ohlas: zahraničný

P1 Pedagogický výstup publikačnej činnosti ako celok

P1_01 KOHAJDOVÁ, Zlatica [50 %] - KAROVÍČOVÁ, Jolana [35 %] - JURASOVÁ, Michaela [Jurasová] [8 %] - MAGALA, Michal [7 %]. *Cereálie, cukor, cukrovinky I. Návod na laboratórne cvičenia [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava : Slovenská chemická knižnica, 2013. on-line, 105 s. ISBN 978-80-89597-10-9.

Kategória publikácie do 2021: ACB

O2 Odborný výstup publikačnej činnosti ako časť knižnej publikácie alebo zborníka

O2_01 ŠIMKO, Peter [20 %] - KOLARIČ, Lukáš [20 %] - MINAROVÍČOVÁ, Lucia [20 %] - KOHAJDOVÁ, Zlatica [20 %] - LAUKOVÁ, Michaela [Jurasová] [20 %]. Denný príjem cholesterolu obyvateľstva SR, dôsledky a možnosti riešenia súčasného stavu. In *Bezpečnosť a kontrola potravín [elektronický dokument] : Zborník odborných prác z XVIII. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online*. Nitra, Slovensko : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2021, S. 56-58. ISBN 978-80-552-2354-4.

Kategória publikácie do 2021: BEF

Štatistika: kategória publikačnej činnosti od 2022

V2	Vedecký výstup publikačnej činnosti ako časť editovanej knihy alebo zborníka	36
V3	Vedecký výstup publikačnej činnosti z časopisu	25
P1	Pedagogický výstup publikačnej činnosti ako celok	1
O2	Odborný výstup publikačnej činnosti ako časť knižnej publikácie alebo zborníka	1
Súčet		63

Štatistika: kategória publikačnej činnosti do 2021

ACB	Vysokoškolské učebnice vydané v domácich vydavateľstvách	1
ADC	Vedecké práce v zahraničných karentovaných časopisoch	9
ADD	Vedecké práce v domácich karentovaných časopisoch	2
ADE	Vedecké práce v ostatných zahraničných časopisoch	1
ADF	Vedecké práce v ostatných domácich časopisoch	2
ADN	Vedecké práce v domácich časopisoch registrovaných v databázach Web of Science alebo SCOPUS	11
AED	Vedecké práce v domácich recenzovaných vedeckých zborníkoch, monografiách	11
AFD	Publikované príspevky na domácich vedeckých konferenciách	16
AFH	Abstrakty príspevkov z domácich konferencií	9
BEF	Odborné práce v domácich zborníkoch (konferenčných aj nekonferenčných)	1
Súčet		63

Štatistika: kvartil JCR

Q2	1
Q3	5
Q4	5
Súčet	11

Štatistika: kvartil SJR

Q1	1
Q2	5
Q3	10
Q4	3
Súčet	19

Prehľad vedeckej činnosti

WEB OF SCIENCE

Počet publikácií: 12

Počet citácií: 93

h-index: 5

SCOPUS

Počet publikácií: 18

Počet citácií: 178

h-index: 8

Spoluriešiteľ projektov:

- Dopytovo orientovaný výskum pre udržateľné a inovatívne potraviny (NFP313011V336) (2019 - 2023) Európsky fond regionálneho rozvoja, OP VaI
- Eliminácia aflatoxínu M1 z mlieka (APVV-22-0102) (2023 – 2027) APVV
- Hodnotenie potenciálu alternatívnych surovín pri výrobe cereálnych výrobkov s pridanou hodnotou (1/0583/20), (2020 – 2023) VEGA
- Potraviny so zníženým obsahom cholesterolu (APVV-18-0061) (2019 – 2023) APVV
- Výskum a vývoj potravín s prospešným účinkom na zdravie spotrebiteľa (1/0487/16) (2016 – 2019) VEGA

Ocenenia:

Súťaž mladých vedeckých pracovníkov Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV v Bratislave

Sekcia potravinárske vedy: 2. miesto

Lauková, M., Minarovičová, L., Karovičová, J., Kohajdová, Z. (2018): Quality evaluation of sweet potato powder-enriched cereal products. Food Science and Technology International, ISSN:1082-0132, 2018 , vol. 25, no. 6, p. 523-532. IF 1,221

Sekcia potravinárska: 2. miesto

Lauková Michaela, Kohajdová Zlatica, Karovičová Jolana, Kuchtová Veronika, Minarovičová Lucia, Tomášiková Lenka (2016). Effects of cellulose fiber with different fiber length on rheological properties of wheat dough and quality of baked rolls. Food Science and Technology International, roč. 23, č. 6, s. 490-499.