

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie  
Slovenská technická univerzita v Bratislave  
Personálne oddelenie  
Radlinského 9  
812 37 Bratislava

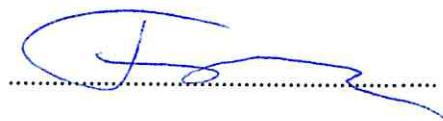
Vec: **Žiadosť o účasť vo výberovom konaní na funkčné miesto Odborný asistent v odbore Biotechnológia na Ústavе biotechnológie na FCHPT STU s nástupom 01.09.2024**

Na základe vyhláseného výberového konania v zmysle § 5 ods 3 Zákona č. 552 /2003 Z.z. o výkone práce vo verejnem záujme v znení neskorších predpisov, uverejneného na stránke Ministerstva školstva SR a na webovej stránke STU a vývesných tabuliach Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU zo dňa 11.4.2024 sa týmto prihlasujem do výberového konania na obsadenie funkčného miesta Odborný asistent, pre študijný odbor Biotechnológia na Ústav Biotechnológia FCHPT STU v Bratislave, s nástupom od 1.9.2024.

K žiadosti prikladám:

- životopis vo forme Europass
- Prehľad publikáčnej činnosti a vedeckej činnosti
- Prehľad pedagogickej činnosti
- ~~-doklady o vzdelaní~~
- výpis z registra trestov

v BRATISLAVE ..... dňa ..... 6.5.2024



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 uchádzcaov o zamestnanie.





## Europass - životopis



### Osobné údaje

Priezvisko(á) / Meno(á) **Furdiková Katarína**

Adresa(y) Záhradná 19, 841 07 Bratislava

Mobil +421 907 176 783

E-mail(y) katarina.furdikova@stuba.sk, katka@furdik.sk

Štátnej(e) príslušnosť(ti) Slovenská republika

Dátum narodenia 03.01.1978

Pohlavie Ženské

Zamestnanie **Odborný asistent Ústavu Biotechnológie FCHPT STU v Bratislave**

### Prax

Od - do 2017 - súčasnosť

Odborný asistent na Ústave Biotechnológie FCHPT STU v Bratislave

Pedagogická a vedecká činnosť so špecifikáciou - enológia (chémia a mikrobiológia vína), potravinárske biotechnológie a fermentácia a technológiu nápojov.

2008 - 2017

Vedecký pracovník Ústavu Biotechnológie FCHPT STU v Bratislave so zameraním na enológiu, potravinársku biotechnológiu a fermentáciu, technológiu nápojov

2006 - 2008

Doktorand interného doktoranského štúdia na Ústave Biotechnológie FCHPT STU v Bratislave - pokračovanie prerušeného štúdia

2002 - 2006

Materská dovolenka (2 deti)

2001 - 2002

Doktorandka interného doktoranského štúdia na Ústave Biotechnológie FCHPT STU v Bratislave

2001 – 2010

vysokoškolské III. stupňa (Ph.D.) v odbore Biotechnológia – Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU, Bratislava (2010)  
Radlinského 9, 812 37 Bratislava

1999 – 2001

vysokoškolské II. stupňa (Ing. chémie) – Chemicko-technologická fakulta STU, Bratislava (2001)  
Radlinského 9, 812 37 Bratislava  
Odbor/špecializácia: Biotechnológia, enológia

### Vzdelávanie a príprava



	1996 – 1999 vysokoškolské I. stupňa (Bc. chémie) – Chemicko-technologická fakulta STU, Bratislava (1999) Radlinského 9, 812 37 Bratislava Odbor/špecializácia: Biotechnológia a potravinárstvo
Stupeň vzdelania v národnej alebo medzinárodnej klasifikácii	1992 – 1996 Stredoškolské – Gymnázium Grösslingova 18, Bratislava Inžinier PhD.
<b>Osobná spôsobilosť</b>	
Materinský(é) jazyk(y)	<b>slovenský</b>
Ďalší(ie) jazyk(y)	
Sebahodnotenie	
Európska úroveň (*)	
anglický	C1 C1 B2 B2 C1
nemecký	B1 B1 B1 A1 A1
ruský	A1 A1 A1 A1 A1
chorvátsky	A1 A1 A1 A1 A1

(\*) Úroveň podľa Spoločného európskeho referenčného rámca (CEF)

| Sociálne zručnosti a kompetencie | Pedagogická činnosť   - Prednášky z predmetov:   - Chémia a mikrobiológia vína (2016 – 2023) / Chemistry and microbiology of wine (Erasmus) (2020 – 2023)   - Chémia a technológia nealko nápojov (2015 – 2024) /Chemistry and technology of non-alcoholic beverages (Erasmus) (2023)   - Úvod do biotehnológie (2014 – 2018) / Introduction to biotechnology (Erasmus) (2015)   - Potravinárske biotehnológie (2017 -2023) / Food biotechnology (Erasmus) 2022 - Vedenie laboratórnych cvičení pre študentov v predmete Chémia a mikrobiológia vína - Vedúci semestrálnych projektov, bakalárskych prác a diplomových prác - Vedenie študentov a organizácia experimentov v laboratóriu enológie na Od. biochemickej technológie FCHPT STU v Bratislave - Prednášky a semináre akreditovaného kurzu senzorického hodnotenia vína, FCHPT STU, Bratislava - Prednášky UK, Centrum ďalšieho vzdelávania. Univerzita tretieho veku - Prednášky STU, Univerzita tretieho veku, - Prednášky pre asociácie, kurzy a združenia na vyžiadanie |
| Organizačné zručnosti a kompetencie | Hlavný riešiteľ vedeckých projektov APVV-15-0333 Vplyv terroir a technologických postupov na senzorické vlastnosti slovenských vín (2016-2020)  Participácia a manažment vedeckého projektu APVV 0488-07 s názvom „Čisté kultúry kvasiniek verus senzorické a antioxidačné vlastnosti vína“ (2007 – 2011)  Spoluautor viacerých výskumných projektov v rámci grantových schém VEGA a APVV  Organizácia pedagogiky a výskumnej činnosti, riadenie kolektívov študentov (Bc., Ing. A PhD. štúdia) v rámci výskumnej skupiny  Participácia pri organizovaní degustačných súťaží vín |



## Technické zručnosti a kompetencie

### Vedecká a laboratórna činnosť v špecializácii enológia, biotechnológia a mikrobiológia

- postupy v oblasti technickej a potravinárskej mikrobiológie a biochémie
- postupy analýzy potravín so zameraním na víno a nápoje
- štatistické metódy
- postupy výroby vína - od spracovania hrozna až po konečný produkt, so schopnosťou kontrolovať proces a riešiť problémy
- poradenstvo a odborné znalosti v oblasti enológie vrátane chemickej a mikrobiologickej analýzy nápojov na vedecké, ako aj výrobné (vinárske) účely
- poradenská a expertízna činnosť pre štátny a verejný sektor - napr. člen komoditnej rady pre víno Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (od roku 2021), člen pracovnej skupiny pre tvorbu novej vinárskej legislatívy (od roku 2020), expertíza pre Národnú kriminálnu agentúru a Národnú jednotku finančnej polície (Ministerstvo vnútra SR) v termíne vyšetrovania falšovania vína (2013), expertíza pre poisťovne (vyšetrovanie možných pojistných podvodov v súvislosti s vínom, 2019)
- riešiteľ mnohých vedeckých projektov a projektov pre hospodársku prax: napr. izolácia a selekcia požadovaných kmeňov kvasiniek, analýza chýb, kontaminácií a zákalov vo vínach, aplikácia nových technologických postupov, návrh výroby cideru, vývoj veterinárneho prípravku Aquadog (2019-2020)
- jazykové korektúry a preklady materiálov s enologickou tematikou (angličtina)

### Publikačná činnosť

- autor príspevkov do slovenských aj zahraničných vedeckých a odborných časopisov s celkovým počtom 144 článkov, z toho 28 WOS+SCOPUS (20 CC) s 200 SCI a H-indexom 10;
- autor 96 príspevkov na vedeckých konferenciách vo forme posterov, prezentácií a plnotextových príspevkov; autor desiatok príspevkov na konferenciách a seminároch organizovaných odbornou verejnosťou (vinohradníci, vinári, výrobcovia prípravkov na ochranu a ošetrovanie viniča a pod.)
- spoluautor 3 odborných monografií s enologickou tematikou v slovenskom jazyku: Vinársky lexikón (2012), Abecedár vín (2017) a Hrozno a víno ekologicky (2018)
- autor 1 učebnice: Chémia a mikrobiológia vína - enologické laboratórne praktiky (Chémia a mikrobiológia vína - enologické laboratórne praktiky) (v tlači; predpokladané vydanie 2023-2024)
- spoluautorka 1 detskej knihy zameranej na poľnohospodárstvo a výrobu potravín: Z farmy až na tanier - farmárska revue pre deti (2023)

### Redakčná a kontrolná činnosť

- členka redakčnej rady odborného časopisu Vinič a víno (2010 - 2021)
- recenzná činnosť - vedecké články a projekty, odborné publikácie, učebné materiály atď.
- korektúry sprievodných dokumentov k enologickým prípravkom a zariadeniam (2008 - 2015: Vinagro, a.s., SR, 2014: Meru, s.r.o., SR).

### Senzorické zručnosti

- mimoriadne senzorické schopnosti, skvelá senzorická pamäť, rozpoznávanie rôznych vôní v rámci zmesí a schopnosť predvídať výsledky kombinácie rôznych zložiek.
- aktívne senzorické hodnotenie vína - certifikovaný hodnotiteľ vína a vody
- certifikovaný lektor kurzov zameraných na senzorické hodnotenie vína

### Laboratórne zručnosti

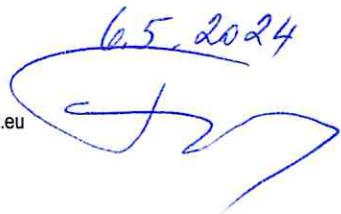
- laboratórne postupy v oblasti technickej a potravinárskej mikrobiológie a biochémie: všeobecné metódy, ako aj sofistikované, napr. MALDI TOF MS, molekulárne metódy na identifikáciu mikroorganizmov, rôzne mikroskopické metódy vrátane mikrofotografie
- laboratórne postupy analýzy potravín so zameraním na víno a nápoje: všeobecné +ISO metódy analýzy, ako aj sofistikovanejšie analýzy, napr. HPLC, GC, izotachoforéza atď.
- laboratórne postupy v oblasti fermentácie, kultivácie a separačných procesov
- obsluha všetkých všeobecných laboratórnych zariadení a nástrojov

### Všeobecné technické zručnosti

- dobré zručnosti v oblasti mechanického fungovania bežných strojov a laboratórnych zariadení (obsluha, jednoduché opravy)
- dobrá priestorová predstavivosť
- výborné motorické zručnosti
- schopnosť chápať príčiny a následky z hľadiska technických riešení



Počítačové zručnosti a kompetencie	Microsoft office, Statistica, Photoshop, Corel, LAS (Leica Application Software), softvér na kontrolu a vyhodnocovanie výsledkov HPLC a GC; rôzne webové rozhrania Používateľ PC so schopnosťou inštalovať potrebné PC nástroje a používať PC na prácu
Umelecké zručnosti a kompetencie	fotografovanie - umelecké aj technické (mikrofotografia) kreslenie a maľovanie tvorivé písanie
Ďalšie zručnosti a kompetencie	varenie záhradníctvo, starostlivosť o rastliny a zvieratá milovník prírody, milovník histórie, milovník vína cestovanie a spoznávanie pamiatok preukaz potápača na otvorenej vode (od roku 2008) joga
Vodičský(é) preukaz(y)	Skupina B
Doplňujúce informácie	schopnosť plánovať, práca s kolektívom, samostatnosť a vedenie, spoľahlivosť a lojalita, flexibilita, schopnosť a potreba prijímať nové informácie a učiť sa nové veci, kreatívnosť Licencia pre potápanie „Open water diver“ (od r. 2008)



6.5.2024



Ing. Katarína Furdíková, PhD.

## Prehľad pedagogickej činnosti a dosiahnutých výsledkov vo výchovno-vzdelávacej činnosti

### Prednášky

(predmet, obdobie – akademické roky od-do, rozsah – počet semestrov a počet hodín týždenne)

- Chémia a mikrobiológia vína, 2016 – 2023, 7 semestrov, 2 h/týždeň (12/12 prednášok)
- Chemistry and microbiology of wine (Erasmus), 2020 – 2023, 8 semestrov, 2 h/týždeň (12/12 prednášok)
- Chémia a technológia nealko nápojov, 2015 – 2024, 9 semestrov, 2 h/týždeň (12/12 prednášok)
- Chemistry and technology of non-alcoholic beverages (Erasmus), 2023, 1 semester, 2 h/týždeň (12/12 prednášok)
- Úvod do biotehnológie, 2014 – 2018, 4 semestre, 1 h/týždeň (1/12 prednášok)
- Introduction to biotechnology (Erasmus), 2015, 1 semester, 1 h/týždeň (1/12 prednášok)
- Potravinárske biotechnológie, 2017 -2023, 6 semestrov, 2 h/týždeň (od 2023 8/12 prednášok)
- Food biotechnology (Erasmus), 2022, 1 semester, 2 h/týždeň (5/12 prednášok)

### Semináre a laboratórne cvičenia

(predmet, obdobie – akademické roky od-do, rozsah – počet semestrov a počet hodín týždenne)

- Laboratórne cvičenia z chémie a mikrobiológie vína, 2001 – 2023, 20 semestrov, 2h/týždeň
- Technologický projekt z biotechnológie I 2013 – 2018, 5 semestrov, 2-4/h/týždeň
- Technologický projekt z biotechnológie II 2013 – 2018, 5 semestrov, 2-4 h/týždeň
- Laboratórny projekt z biotechnológie I 2019 – 2023, 4 semestre, 4 h/týždeň
- Laboratórny projekt z biotechnológie II 2019 – 2023, 4 semestre, 4 h/týždeň
- Bakalárska práca, 2013 – 2023, 10 semestrov, 10 h/týždeň
- Semestrálny projekt I, 2013 – 2023, 10 semestrov, 4 h/týždeň
- Semestrálny projekt II, 2013 – 2023, 10 semestrov, 4 h/týždeň
- Semestrálny projekt III, 2013 – 2023, 10 semestrov, 6 h/týždeň
- Diplomová práca, 2013 – 2023, 10 semestrov, 20 h/týždeň

### Vedenie doktorandov ako konzultant: 1

### Vedenie záverečných diplomových prác - počet: 33

1. Anna Fulmeková. Bioinžinierska charakterizácia čistých kultúr vínnych kvasiniek (2013)
2. Andrea Hajduková. Vplyv čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na aromatický profil vína. (2013)
3. Iveta Holečková. Vplyv technológií na antioxidačné vlastnosti vína. (2013)
4. Katarína Macková. Charakterizácia kvasinkovej mikroflóry viniča modranského vinohradníckeho rajóna. (2013)
5. Matúš Hornáček. Charakterizácia aromatického profilu slovenských odrodových vín Tramín červený. (2014)
6. Lubica Vicenová. Vplyv technologických postupov na antioxidačnú aktivitu vína. (2014)
7. Eva Bernaťáková. Charakterizácia aromatického profilu odrodových vín Muškát moravský. (2015)
8. Radka Petříková. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby. (2015)
9. Alžbeta Gajdošíková. Vplyv čistých kultúr kvasiniek na profil prchavých látok v odrodovom víne. (2016)
10. Veronika Kaderková. Charakterizácia profilu prchavých látok v odrodových hroznových destilátoch počas procesu výroby. (2016)
11. Tatiana Michalková. Izolácia a selekcia autochtónnych kultúr *Saccharomyces cerevisiae* vhodných pre vinárstvo. (2016)

## Vedenie záverečných bakalarských prac - Počet: 33

1. Matúš Homáček. Charakterizácia senzorického profilu vína Tramín červený. (2012)
2. Lubica Vičenová. Antioxidačné vlastnosti vína. (2012)
3. Barbora Žuffová. Biologické vlastnosti charakterizácia éistyč kultúr víny kvasiniek. (2012)
4. Eva Bermařáková. Vplyv technológie na antioxidačné vlastnosti vína. (2013)
5. Radka Perliková. Vplyv technológie na antioxidačné vlastnosti vína. (2013)
6. Alžbeta Gajdossiková. Charakterizácia aromatického profilu slovenských vín. (2014)
7. Veronika Kaderkárová. Charakterizácia technologických vlastností éistyč kultúr Saccharomyces cerevisiae. (2014)
8. Tatiana Michalková. Enzajmické vlastnosti charakterizácia éistyč kultúr víny kvasiniek. (2014)
9. Eva Babuľíková. Charakterizácia aromatického profilu vlna počas výroby. (2015)
10. Teréza Drtilová. Vplyv technológie na aromatický profil horzónoveho destilátu. (2015)
11. Monika Krausková. Charakterizácia aromatického profilu odrodového vína. (2015)
12. Júlia Capošová. Izolácia a selekcia autochtonných kultúr Saccharomyces cerevisiae vodných pre vína. (2016)
13. Filip Ozvol. Antioxidačné vlastnosti horzónoveho destilátu počas procesu výroby. (2016)
14. Peter Timár. Charakterizácia profilu prchavých látok v horzónovom destilátu počas procesu výroby. (2016)
15. Jakub Tomovský. Charakterizácia senzorického profilu odrodového horzónoveho destilátu. (2016)
16. Kinga Bedeová. Vplyv éistej kultúry Saccharomyces cerevisiae na senzorický profil rizlingu odrodového vína Čabernet Sauvignon. (2017)
17. Adrienn Dállos. Vplyv éistej kultúry Saccharomyces cerevisiae na primárnu arómnu vínu. (2017)

12. Lucia Muchová. Charakterizácia profilu prchavých látok v odrodovom víne Rizling rýnsky počas procesu výroby. (2016)
13. Eva Babuľcová. Izolácia, charakterizácia a selekcia autochtónnych kultúr *Saccharomyces cerevisiae* vhodných pre vinárstvo. (2017)
14. Tereza Drtilová. Vplyv čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na profil prchavých látok v odrodovom víne Tramín červený. (2017)
15. Diana Kmeťková. Vplyv čistej kultúry *Saccharomyces cerevisiae* na primárnu arómu vína. (2017)
16. Monika Krausková. Vplyv čistej kultúry *Saccharomyces cerevisiae* na profil prchavých látok v odrodovom víne Rizling rýnsky. (2017)
17. Filip Ožvold. Vplyv terroir na kvalitatívne parametre odrodových vín. (2018)
18. Gabriela Stoklasová. Charakterizácia profilu senzoricky aktívnych látok v slovenských tokajských vínach. (2018)
19. Kinga Bedeová. Vplyv výrobnej technológie na kvalitatívne parametre šumivých vín. (2019)
20. Adrienn Dallos. Vplyv *Botrytis cinerea* na aromatický profil tokajských vín. (2019)
21. Romana Sosková (Matúšová). Vplyv čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na kvalitatívne parametre odrodového vína Veltlínske zelené. (2019)
22. Soňa Gubová. Charakterizácia hroznových vín z hľadiska mikrobiologickej kontaminácie. (2020)
23. Katarína Kukučová. Charakterizácia enologicky využiteľných kmeňov *Saccharomyces cerevisiae*. (2020)
24. Magdaléna Ľuptovcová. Vývoj senzoricky aktívnych látok v šumivých vínach vyrobených tradičnou metódou . (2020)
25. Ivo Nagy. Faktory pôsobiace na tvorbu senzorického profilu tokajských cibéb. (2020)
26. Anna-Mária Bátorová. Úloha *Botrytis cinerea* pri vzniku tokajských cibéb. (2021)
27. Katarína Melicherová. Úloha kvasiniek prirodzenej mikroflóry hrozna pri vzniku tokajských cibéb. (2021)
28. Aneta Kristová. Charakterizácia kvasiniek sprievodného mikrobiómu cibéb. (2022)
29. Monika Mokráňová. Charakterizácia kvasiniek spôsobujúcich birzu vína. (2022)
30. Magdaléna Klimová. Charakterizácia čistých kultúr *Metschnikowia pulcherrima* a možnosti využitia nesacharomycetných druhov kvasiniek vo vinárstve. (2023)
31. Jana Partilová. Úloha kvasiniek prirodzeného mikrobiómu hrozna pri vzniku cibéb. (2023)
32. Oliver Pukalík. Využitie rôznych druhov kvasiniek ako nástroj na zlepšenie kvality vína. (2023)
33. Patricia Melicherová. Možnosti využitia čistých kultúr *Metschnikowia* sp. v pivovarníctve . (2024)

## **Vedenie záverečných bakalárskych prác - počet: 33**

1. Matúš Hornáček. Charakterizácia senzorického profilu vína Tramín červený. (2012)
2. Lubica Vicenová. Antioxidačné vlastnosti vína. (2012)
3. Barbora Žuffová. Bioinžinierska charakterizácia čistých kultúr vínnych kvasiniek. (2012)
4. Eva Bernaťáková. Vplyv čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na odrodovú arómu vína. (2013)
5. Radka Petriková. Vplyv technológie na antioxidačné vlastnosti vína. (2013)
6. Alžbeta Gajdošíková. Charakterizácia aromatického profilu slovenských vín. (2014)
7. Veronika Kaderková. Charakterizácia technologických vlastností čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae*. (2014)
8. Tatiana Michalková. Enologické vlastnosti čistých kultúr vínnych kvasiniek. (2014)
9. Eva Babuľcová. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby. (2015)
10. Tereza Drtilová. Vplyv technológie na aromatický profil hroznového vína. (2015)
11. Monika Krausková. Charakterizácia aromatického profilu odrodového vína. (2015)
12. Juliána Čapošová. Izolácia a selekcia autochtónnych kultúr *Saccharomyces cerevisiae* vhodných pre vinárstvo. (2016)
13. Filip Ožvold. Antioxidačné vlastnosti hroznového vína. (2016)
14. Peter Timár. Charakterizácia profilu prchavých látok v hroznovom destiláte počas procesu výroby. (2016)
15. Jakub Trnovský. Charakterizácia senzorického profilu odrodového hroznového destilátu. (2016)
16. Kinga Bedeová. Vplyv čistej kultúry *Saccharomyces cerevisiae* na senzorický profil ružového odrodového vína Cabernet Sauvignon. (2017)
17. Adrienn Dallos. Vplyv čistej kultúry *Saccharomyces cerevisiae* na primárnu arómu vína. (2017)



18. Michaela Dubovská. Vplyv čistej kultúry *Saccharomyces cerevisiae* na profil prchavých látok v odrodom vín Rizling rýnsky. (2017)
19. Romana Matúšová. Vplyv čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na profil prchavých látok v odrodom vín Tramín červený. (2017)
20. Martina Pittnerová. Izolácia, charakterizácia a selekcia autochtonných kultúr *Saccharomyces cerevisiae* vhodných pre vinárstvo. (2017)
21. Katarína Kukučová. Vplyv terroir na kvalitatívne parametre odrodomého vína Veltlínske zelené. (2018)
22. Magdaléna Luptovcová. Vplyv terroir na kvalitatívne parametre odrodomého vína Rizling rýnsky. (2018)
23. Ivo Nagy. Charakterizácia kvalitatívnych vlastností slovenských tokajských vín. (2018)
24. Anna-Mária Bátorová. Vplyv *Botrytis cinerea* na aromatický profil tokajských vín. (2019)
25. Katarína Melicherová. Vplyv terroir na kvalitu odrodomého vína Veltlínske zelené 2018. (2019)
26. Anna Ondrigová. Identifikácia a charakterizácia čistých kultúr vínnych kvasiniek. (2019)
27. Miriam Takáčová. Vplyv výrobnej technológie na aromatický profil šumivého vína. (2019)
28. Aneta Kristová. Enologické vlastnosti čistých kultúr *Saccharomyces cerevisiae*. (2020)
29. Monika Mokráňová. Choroba vína – birza. (2020)
30. Dominika Daňková. Úloha kvasiniek prirodzenej mikroflóry hrozna pri vzniku tokajských cibéb. (2021)
31. Magdaléna Klimová. Choroby vín spôsobené kvasinkami. (2021)
32. Jana Partilová. Úloha *Botrytis cinerea* pri vzniku tokajských cibéb. (2021)
33. Oliver Pukalík. Vplyv kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* na aromatické vlastnosti hroznového vína. (2021)
34. Klára Dujčáková. Možnosti využitia čistých kultúr *Saccharomyces boulardii* vo vinárstve. (2024)
35. Veronika Lazareva. Možnosti využitia čistých kultúr *Metschnikowia pulcherrima* vo vinárstve. (2024)

## **Vedenie študentov v rámci ŠVOČ**

Spolu 9 študentov, z toho 5 umiestnení

### **Práce s umiestnením v ŠVK na 1. mieste**

1. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Vyššie alkoholy a estery ako súčasť primárnej a sekundárnej arómy hroznového vína. 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. 135-136. ISBN 978-80-227-4628-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
2. BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [50 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [15 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby. In 17. celoslovenská študentská vedecká konferencia Chémia a technológie pre život s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 11.11.2015 [elektronický zdroj]. 1. vyd. Bratislava. Nakladateľstvo STU, 2015, CD-ROM, s. 69-70. ISBN 978-80-227-4480-5. Kategória publikácie od 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF
3. BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [40 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [20 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby s využitím komprehensívnej dvojdimenziónej plynovej chromatografie. In Celoslovenská študentská vedecká konferencia Aplikované prírodné vedy 2016, 6. apríla 2016, Trnava [elektronický zdroj]. zborník prác. 1. vyd. Trnava. Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave, 2016, S. 69-74. ISBN 978-80-8105-783-0. Kategória publikácie od 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF
4. MOKRÁŇOVÁ, Monika [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Vplyv birzy na senzorické vlastnosti vína. In Chémia a technológie pre život, 23. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou organizovaná v online formáte [elektronický dokument]. 1. vyd. Bratislava. Slovenská chemická knižnica FCHPT STU, 2021, S. 195-196. ISBN 978-80-8208-064-6. Kategória publikácie do 2021: AFD
- Práce s umiestnením v ŠVK na 2. mieste
5. ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Autochtonné kvasinky verus ASVK. In 10. Študentská vedecká konferencia - zborník abstraktov. Bratislava : STU v Bratislave, 2008, s.150. ISBN 978-80-227-3109-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH  
Nesúťažné príspevky na ŠVK
6. DRTILOVÁ, Tereza [50 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Vplyv technológie na aromatický profil odrodomého vína Rulandské modré. In 17. celoslovenská študentská vedecká konferencia Chémia a technológie pre život s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 11.11.2015 [elektronický zdroj]. 1.

## **Prace ŠVK bez umiestnenia**

vyd. Bratislava: Nakladatelstvo STU, 2015, CD-ROM, s. 75-76. ISBN 978-80-227-4480-5. Kategória publikácie do 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF

7. BEDEOVA, Kmeťa [40 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPANKIK, Ivan [20 %]. Vplyv čistícich kútilín na sacharomyces cerevisiae na senzorický profil nárovného odrodového vína Cabernet Sauvignon. In *Chémia a technológia pre život (elektronicky zdroj)*: 19, celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislav, 9. 11. 2017, 1. vyd. Bratislava : Fakulta chemickej a polテchnickej tehnológie, STU v Bratislave, 2017, CD ROM, S. 217-218. ISBN 978-80-89579-77-2. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD

8. GADDOŠIČKOVÁ, Alžbeta [50 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [20 %] - ŠPANKIK, Ivan [10 %]. Charakterizácia aromatického profilu slovenských vín. In 16. slovenská študentská vedecká konferencia v obore chemie a chemickej a polテchnickej tehnológie s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 12. 11. 2014 [elektronicky zdroj]. 1. vyd. Bratislava: Nakladatelstvo STU, 2014, S. 119-120. ISBN 978-80-227-4268-9. Kategória publikácie do 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF

9. KUCERA, Adam [40 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Čisté kútiliny kvásmiak a senzoričné vlastnosti vína. In 10. Študentská vedecká konferencia - združok absolútov, Bratislava : STU v Bratislave, 2008, s. 133. ISBN 978-80-227-3109-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD

1. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Chémia a mikrobiológia vína - Endogénické laboratórne prakúlum. I. vyd. Bratislava, Slovensko: Slovenská chemická kúria FCHPT STU, 2023, 147 s. ISBN 978-80-8208-114-8. Typ výstupu: učebnica pre vysoké školy; Výstup: domáci; Kategória publikácie od 2022: P1; Kategória publikácie do 2021: ACB

## **Všetkénice (kategória ACB, ACC, ACC a ACD) - počet: ACB 1**

vyd. Bratislava: Nakladatel'stvo STU, 2015, CD-ROM, s. 75-76. ISBN 978-80-227-4480-5. Kategória publikácie od 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF

### Práce ŠVK bez umiestnenia

7. BEDEOVÁ, Kinga [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Vplyv čistej kultúry Saccharomyces cerevisiae na senzorický profil ružového odrôdového vína Cabernet Sauvignon. 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. 217-218. ISBN 978-80-89579-77-2. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
8. GAJDOŠÍKOVÁ, Alžbeta [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Charakterizácia aromatického profilu slovenských vin. In *16. slovenská študentská vedecká konferencia v odbore chémie a chemickej a potravinárskej technológie s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 12.11.2014 [elektronický zdroj].* 1. vyd. Bratislava. Nakladatel'stvo STU, 2014, S. 119-120. ISBN 978-80-227-4268-9. Kategória publikácie od 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BEF
9. KUČERA, Adam [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Čisté kultúry kvasiniek a senzorické vlastnosti vína. In *10. Študentská vedecká konferencia - zborník abstraktov.* Bratislava : STU v Bratislave, 2008, s.153. ISBN 978-80-227-3109-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH

### VŠ učebnice (kategória ACA, ACB, ACC a ACD) - počet: ACB 1

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Chémia a mikrobiológia vína - Enologické laboratórne praktikum. 1. vyd. Bratislava, Slovensko: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU, 2023. 147 s. ISBN 978-80-8208-114-8. Typ výstupu: učebnica pre vysoké školy; Výstup: domáci; Kategória publikácie od 2022: P1; Kategória publikácie do 2021: ACB



Ing. Katarína Furdíková, PhD.

## Prehľad publikačnej a inej vedeckej aktivity

### Pôvodné vedecké práce v zahraničných a domácich karentovaných (CC) časopisoch (ADC, ADD)

Celkový počet: 20, z toho 8 ako 1. autor (A+: 5; A: 6; A-: 9)

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Influence of yeast strain on aromatic profile of Gewürztraminer wine. In LWT Food Science and Technology. Vol. 59, iss. 1 (2014), s. 256-262. ISSN 0023-6438 (2014: 2.416 - IF, Q1 - JCR Best Q, 1.344 - SJR, Q1 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC. Interná kategorizácia: A+
2. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [10 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [5 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Comparison of volatiles in noble-rotten and healthy grape berries of Tokaj. In LWT Food Science and Technology. Vol. 105, (2019), s. 37-47. ISSN 0023-6438 (2019: 4.006 - IF, Q1 - JCR Best Q, 1.313 - SJR, Q1 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1016/j.lwt.2019.01.055; CC: 000462690200006. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A+
3. FURDÍKOVÁ, Katarína [47 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [15 %] - DRTILOVÁ, Tereza [3 %] - ŠPÁNIK, Ivan [35 %]. Comparison of Different Categories of Slovak Tokaj Wines in Terms of Profiles of Volatile Organic Compounds. In Molecules. Vol. 25, iss. 3 (2020), s. (1-13), Art. No. 669. ISSN 1420-3049 (2020: 4.412 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.782 - SJR, Q1 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.3390/molecules25030669; SCOPUS: 2-s2.0-85079084588; CC: 000515384800239. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A+
4. GOMES, Adriano A. [35 %] - KHVALBOTA, Liudmyla [20 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [3 %] - ZINI, Claudia A. [2 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Slovak Tokaj wines classification with respect to geographical origin by means of one class approaches. In Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy. Vol. 257, (2021), s. 1-7, art. no. 119770. ISSN 1386-1425 (2021: 4.831 - IF, Q1 - JCR Best Q, 0.590 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1016/j.saa.2021.119770; SCOPUS: 2-s2.0-85103967359; CC: 000647694800007. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A+
5. KHVALBOTA, Liudmyla [30 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [25 %] - ČUCHOROVÁ, Justína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Enantiomer composition of chiral compounds present in traditional Slovak Tokaj wines = Enantiomérne zloženie chirálnych zlúčenín prítomných v tradičných slovenských tokajských vínoch. In Journal of Food Composition and Analysis. Vol. 96, (2021), s. 1-9, art. no. 103719. ISSN 0889-1575 (2021: 4.520 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.710 - SJR, Q1 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1016/j.jfca.2020.103719; SCOPUS: 2-s2.0-85096957202; CC: 000608117600019. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A+
6. BÉNES, Ildikó [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠMOGROVIČOVÁ, Daniela [20 %]. Influence of *Saccharomyces cerevisiae* Strain on the Profile of Volatile Organic Compounds of Blossom Honey Mead. In Czech Journal of Food Sciences. Vol. 33, iss. 4 (2015), s. 334-339. ISSN 1212-1800 (2015: 0.728 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.414 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000359009500007 DOI. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
7. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - KHVALBOTA, Liudmyla [35 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Volatile composition and enantioselective analysis of chiral terpenoids in Tokaj varietal wines. In Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences. Vol. 1167, (2021), s. (1-11), art. no. 122565. ISSN 1570-0232 (2021: 3.318 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.557 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1016/j.jchromb.2021.122565; SCOPUS: 2-s2.0-85101151601; CC: 000632527700004. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
8. LUKEŠ, Vladimír [25 %] - DARVASIOVÁ, Denisa [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - HUBERTOVÁ, Ivana [10 %] - RAPTA, Peter [25 %]. Solvent effect on the anodic oxidation of tannic

10. SEVCÉCH, Jozef [40 %] - VICENOVÁ, Dubica [15 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [40 %] - MALÍK, Váštik, Peter [50 %] - ROSENBERGOVÁ, Zuzana [5 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [14 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [13 %] - ŠIMSIS, Michal [5 %] - ŠMOGRÖVICOVÁ, Daniela [13 %]. Potentiál jedigeňových s. cerevisiae štráns na Higher Alcohols, Volatile Acids, and Esters in Wine. In Czech Journal of Food Science and Technology. Vol. 33, Iss. 1 (2015), s. 91-96. ISSN 1567-1356 (2015). DOI: 10.1007/s13197-017-2900-5. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

11. VYVÍURSKÁ, Oľga [50 %] - MATÚRA, František [5 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [40 %]. Effect of Volatile Fingerprinting of the Plum brandies produced from fruit varieties. In Ivan [30 %]. Influence of the plum brandies produced from fruit varieties. In Czech Journal of Food Science and Technology. Vol. 35, Iss. 2 (2017), s. 131-142. ISSN 1212-1800 (2017). DOI: 10.1007/s13197-017-2900-5. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

12. FURDIKOVÁ, Katarina [50 %] - MAKYŠOVÁ, Katarina [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [40 %]. Effect of Indigenous S. cerevisiae strains on Higher Alcohols, Volatile Acids, and Esters in Wine. In Czech Journal of Food Sciences. Vol. 35, Iss. 2 (2009). ISSN 0009-2770 (2009): 0.717 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.355 - SJR, Q3 - SJR Best Q. V database: CC: 00040093400005; DOI: 10.17221/79/2016-CJS. 103, No. 2 (2009). ISSN 1341-158. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

13. FURDIKOVÁ, Katarina [90 %] - MALÍK, Feder [10 %]. Kolobeh sily vo víne. In České kuchyňky. Vol. 103, No. 2 (2009). ISSN 1341-158. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

14. DUŘCANSKÁ, Katarina [30 %] - MUCHOVÁ, Lucia [5 %] - DRТИLOVÁ, Teréza [20 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [20 %] - ŽENÍŠOVÁ, Katarina [5 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [20 %]. Charakterizácia a selekcia Sacharomyces cerevisiae štráns izolovaných z tradičných a nových vínnych kultív. In České Republike a Slovensku. In Journal of Food and Nutrition Research. Vol. 58, Iss. 1 (2019). DOI: 10.17221/79/2016-CJS. 103, No. 2 (2009). ISSN 1341-158. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

15. FURDIKOVÁ, Katarina [70 %] - ŠEVCÉCH, Jozef [10 %] - DUŘCANSKÁ, Katarina [10 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %] - MALÍK, Feder [5 %]. Influence of different nutrition conditions on main volatiles of wine yeasts. In Journal of Food and Nutrition Research. Vol. 53, no. 4 (2014), s. 304-312. ISSN 1336-8672 (2014): 0.804 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.342 - SJR, Q3 - SJR Best Q. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

16. FURDIKOVÁ, Katarina [60 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bažmóciava] [5 %] - MALÍK, Feder [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Investigation of volatile profile of varietal Gewürztraminer wines using two-dimension chromatography. In Journal of Food and Nutrition Research. Vol. 56, Iss. 1 (2017), s. 73-85. ISSN 1336-8672 (2017): 0.687 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.313 - SJR, Q3 - SJR Best Q. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

17. MACHYNAKOVÁ, Andreja [30 %] - KHVALBOVÁ, Ljudmyla [15 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [25 %] - DRТИLOVÁ, Teréza [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Characterization of volatile organic compounds in Slovak wines. In Journal of Food and Nutrition Research. Vol. 58, Iss. 4 (2019), s. 307-318. ISSN 1336-8672 (2019): 0.756 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.307 - SJR, Q3 - SJR Best Q. V database: CC: 00050281150002; DOI: 10.17221/79/2016-CJS. 103, No. 2 (2009). ISSN 1341-158. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Intégra kategóriazácia: A.

18. SLOVAKOVÁ, Mariana [40 %] - ŠEVCÉCH, Jozef [20 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [20 %] - RAPTA, 2021: ADD; Intégra kategóriazácia: A.

- acids: EPR/UV-Vis spectroelectrochemical and DFT theoretical study. In *Journal of Solid State Electrochemistry*. Vol. 19, iss. 9 (2015), s. 2533-2544. ISSN 1432-8488 (2015: 2.327 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.643 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000360711600004; DOI: 10.1007/s10008-015-2921-9. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
- 9. ŠEVCECH, Jozef [40 %] - VICENOVÁ, Ľubica [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Influence of Thermal Treatment on Polyphenol Extraction of Wine cv. Andre. In *Czech Journal of Food Sciences*. Vol. 33, iss. 1 (2015), s. 91-96. ISSN 1212-1800 (2015: 0.728 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.414 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000351653300015; DOI. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
  - 10. VAŠTÍK, Peter [50 %] - ROSENBERGOVÁ, Zuzana [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [14 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [13 %] - ŠIŠMIŠ, Michal [5 %] - ŠMOGROVIČOVÁ, Daniela [13 %]. Potential of non-Saccharomyces yeast to produce non-alcoholic beer. In *FEMS Yeast Research*. Vol. 22, iss. 1 (2022), s. [1-12], art. no. ISSN 1567-1356 (2022: 3.200 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.613 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.1093/femsyr/foac039; SCOPUS: 2-s2.0-85137125261; CC: 000847801100001. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
  - 11. VYVIURSKA, Olga [50 %] - MATURA, František [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Volatile fingerprinting of the plum brandies produced from different fruit varieties. In *Journal of Food Science and Technology*. Vol. 54, iss. 13 (2017), s. 4284-4301. ISSN 0022-1155 (2017: 1.797 - IF, Q2 - JCR Best Q, 0.689 - SJR, Q2 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000415385900017; DOI: 10.1007/s13197-017-2900-5. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A
  - 12. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [40 %]. Effect of Indigenous *S. cerevisiae* Strains on Higher Alcohols, Volatile Acids, and Esters in Wine. In *Czech Journal of Food Sciences*. Vol. 35, iss. 2 (2017), s. 131-142. ISSN 1212-1800 (2017: 0.868 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.355 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000400934000005; DOI: 10.17221/79/2016-CJFS. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A-
  - 13. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Kolobeh síry vo víne. In *Chemické listy*. Vol. 103, No. 2 (2009), s.154-158. ISSN 0009-2770 (2009: 0.717 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.151 - SJR, Q4 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A-
  - 14. ĎURČANSKÁ, Katarína [30 %] - MUCHOVÁ, Lucia [5 %] - DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [20 %] - ŽENIŠOVÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Characterization and selection of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from traditional and newly-bred vine varieties of Czech Republic and Slovakia. In *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 58, iss. 1 (2019), s. 9-20. ISSN 1336-8672 (2019: 0.756 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.307 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: CC: 000458732000002. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADD; Interná kategorizácia: A-
  - 15. FURDÍKOVÁ, Katarína [70 %] - ŠEVCECH, Jozef [10 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Influence of different nutrition conditions on main volatiles of wine yeasts. In *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 53, no. 4 (2014), s. 304-312. ISSN 1336-8672 (2014: 0.804 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.342 - SJR, Q3 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADD; Interná kategorizácia: A-
  - 16. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Investigation of volatile profile of varietal Gewürztraminer wines using two-dimensional gas chromatography. In *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 56, iss.1 (2017), s. 73-85. ISSN 1336-8672 (2017: 0.687 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.313 - SJR, Q3 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADD; Interná kategorizácia: A-
  - 17. MACHÝŇÁKOVÁ, Andrea [30 %] - KHVALBOTA, Liudmyla [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Characterization of volatile organic compounds in Slovak Tokaj wines. In *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 58, iss. 4 (2019), s. 307-318. ISSN 1336-8672 (2019: 0.756 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.307 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: WOS: 000502811500002; CC: 000502811500002. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADD; Interná kategorizácia: A-
  - 18. SLOVÁKOVÁ, Mariana [40 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [20 %]. Investigation of active ingredients in red wines transferred into non-aqueous media. In



- Journal of Food and Nutrition Research. Vol. 53, no. 4 (2014), s. 333-343. ISSN 1336-8672 (2014: 0.804 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.342 - SJR, Q3 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADD; Interná kategorizácia: A-
19. MAZÚR, Milan [25 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - KALIŇÁK, Michal [15 %] - VALKO, Marián [15 %] - ŽÚBOR, Vladimír [15 %] - PRÓNAYOVÁ, Nadežda [15 %]. NMR spectroscopy of minor compounds in wine. A comparison of different pre-concentration methods. In Chemické listy. Roč. 102 suppl. (2008), s.1089-1091. ISSN 0009-2770 (2008: 0.593 - IF, Q3 - JCR Best Q, 0.154 - SJR, Q4 - SJR Best Q). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A-
  20. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %]. Impact of different pure cultures of *Saccharomyces cerevisiae* on the volatile profile of Cabernet Sauvignon rose wines. In Czech Journal of Food Sciences. Vol. 38, iss. 2 (2020), s. 94-102. ISSN 1212-1800 (2020: 1.279 - IF, Q4 - JCR Best Q, 0.363 - SJR, Q3 - SJR Best Q). V databáze: DOI: 10.17221/338/2018-CJFS; SCOPUS: 2-s2.0-85086082105; CC: 000530852000003. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADC; Interná kategorizácia: A-

### **Pôvodné vedecké práce v zahraničných a domácich časopisoch registrovaných v databázach Web of Science alebo SCOPUS (ADM, ADN)**

Celkový počet: 3+4

1. KHVALBOTA, Liudmyla [50 %] - VIRBA, Martin [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Simultaneous distillation-solvent extraction gas chromatography-mass spectrometry analysis of Tokaj Muscat Yellow wines. In Separation Science Plus. Vol. 5, iss. 8 (2022), s. 393-406. ISSN 2573-1815 (2022: 1.100 - IF). DOI: 10.1002/sscp.202200004; WOS: 000804579900001. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADM; Interná kategorizácia: B
2. VAŠTÍK, Peter [10 %] - ŠMOGROVIČOVÁ, Daniela [58 %] - KAFKOVÁ, Valentína [1 %] - SULO, Pavol [1 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Production and characterisation of non-alcoholic beer using special yeast. In Kvasný průmysl. Vol. 66, iss. 5 (2020), s. 336-344. ISSN 0023-5830 (2020). DOI: 10.18832/kp2019.66.336; WOS: 000581615400002. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADM; Interná kategorizácia: B
3. TKÁČOVÁ, Jana [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [15 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [15 %] - ČERTÍK, Milan [10 %]. Screening of carotenoid-producing Rhodotorula strains isolated from natural sources. In Acta Chimica Slovaca. Vol. 8, no. 1 (2015), s. 34-38. ISSN 1337-978X (2015). DOI: 10.1515/acs-2015-0007. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADM; Interná kategorizácia: B

### **Ostatné SCOPUS/WOS mimo kategórie ADM a ADN**

4. BÁLEŠ, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Kinetic model for aromatic compounds formation during wine fermentation. In Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology. 1. vyd. Praha: Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 38-41. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC. Interná kategorizácia: B
5. TIMÁR, Pavel [70 %] - BÁLEŠ, Vladimír [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Experimental investigation of higher alcohols concentration profiles during winemaking. In Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology. 1. vyd. Praha. Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 72-77. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC. Interná kategorizácia: B
6. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína. (Influence of yeast on the aroma profile of wine) In Kvasný průmysl. 53/7-8 (2007), s.215-221. ISSN 0023-5830 (2007). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE Interná kategorizácia: B
7. FURDÍKOVÁ, Katarína [65 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - SLUGEŇ, Dušan [25 %]. Kvasinky a etanol vo vinárstve (Yeast and ethyl alcohol at viniculture). In Kvasný průmysl. Roč. 55, č. 2 (2009), s.42-45.

## Povodné vedecké práce v ostatních záhřebanských a domácích časopisech.

Kategorie: B  
ISSN 0023-5830 (2009). Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE, kteréma

1. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína. In *Vinársky obzor*. 100/7-8/2007, s.370-373. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
2. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Kvasinky vo vinárstve. In *Vinársky obzor*. 100/10 (2007), s.488-490. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
3. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Arabská guma a víno. In *Vinársky obzor*. 101/1-2 (2008), s.50-51. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
4. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Kolobeš siť vo víne. In *Vinársky obzor*. 100/7-8/2007 (2007), s.370-373. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
5. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Dusík vs. fermentácia hroznového mustu. In *Vinársky obzor*. 100/7-8/2007 (2007), s.546-548. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
6. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Vino brety. In *Vinársky obzor*. 101-3 (2008), s.113-114. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
7. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Autochótné kvasinky a ich aplikácia do vinárskej praxe. In *Vinársky obzor*. 101-5 (2008), s.234-235. ISSN 1212-7884. Kategorie publikace od 2022: V3; Kategorie publikace od 2021: ADE
8. FURDIKOVÁ, Katarína [65 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - SLUŽENI, Dušan [25 %]. Kvasinky a etanol vo vinárstve. In *Kvasiny pri mysl.* Roc. 55, č. 2 (2009), s.42-45. ISSN 0023-5830 (2009). Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
9. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Jablono-mliečna fermentácia. In *Vinársky obzor*. Roc. 102, č. 7-8 (2009), s.337-339. ISSN 1212-7884. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
10. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Jablono-mliečna fermentácia. In *JABLONO-MLIEČNA FERMENTÁCIA*. In *Vinársky obzor*. Roc. 8, č. 4 (2008), s.118 - 120. ISSN 1335-7514. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
11. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botytičné činereá v enologii. In *Vinársky obzor*. Roc. 102, č. 9 (2009), s.416-419. ISSN 1212-7884. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
12. FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - DUĐINSKA, Dana [30 %] - ĐURČANSKA, Katarína [10 %] - RAPTA, Peter [10 %] - VALAČH, Milan [5 %] - MALÍK, Fedor ml. [5 %]. Autochótné kultúry kvasiniek vs. antioxidačná aktívita vína. In *Vinársky obzor*. Roc. 102, č. 6 (2009), s.275-277. ISSN 1212-7884. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
13. FURDIKOVÁ, Katarína [60 %] - DRITLOVÁ, Teréza [25 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Balhociová] [5 %] - SPANIK, Ivan [10 %]. Estery horzana a vína. In *Vinársky obzor*. Roc. 111, č. 4 (2018), s. 159-161. ISSN 1212-7884. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
14. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Spôsoby spracovania čistých kultúr kvasiniek - selekcia, hybridizácia, GMV. In *Vinársky obzor*. Roc. 111, č. 2 (2018), s. 77-79. ISSN 1212-7884. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE
15. BALÍČEK, Vladimír [40 %] - TIMAŘ, Pavel [30 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [29 %] - ŠEVČÍK, Miloslav [192-194. ISSN 1335-7514. Kategorie publikácie od 2022: V3; Kategorie publikácie od 2021: ADE]. Odstranovanie kysílka z bielého vína vo vinárskom závode. In *Vinárstvo a vino. Roc. 17, č. 6 (2017)*, s.

ISSN 0023-5830 (2009). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE, Interná kategorizácia: B

## **Pôvodné vedecké práce v ostatných zahraničných a domácich časopisoch. (Kategória ADE a ADF)**

Celkový počet: 85

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína. In *Kvasný průmysl*. 53/7-8 (2007), s.215-221. ISSN 0023-5830 (2007). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
2. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Kvasinky vo vinárstve. In *Vinařský obzor*. 100-10 (2007), s.488-490. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
3. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Arabská guma a víno. In *Vinařský obzor*. 101/1-2 (2008), s.50-51. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
4. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Kolobeh síry vo víne. In *Vinařský obzor*. 100/7-8/2007 (2007), s.370-373. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
5. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Dusík vs. fermentácia hroznového muštu. In *Vinařský obzor*. 100/7-8/2007 (2007), s.546-548. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
6. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Víno 'bretty'. In *Vinařský obzor*. 101-3 (2008), s.113-114. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
7. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Autochtónne kvasinky a ich aplikácia do vinárskej praxe. In *Vinařský obzor*. 101-5 (2008), s.234-235. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
8. FURDÍKOVÁ, Katarína [65 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - SLUGEŇ, Dušan [25 %]. Kvasinky a etanol vo vinárstve. In *Kvasný průmysl*. Roč. 55, č. 2 (2009), s.42-45. ISSN 0023-5830 (2009). Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
9. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Jablčno-mliečna fermentácia. In *Vinařský obzor*. Roč. 102, č. 7-8 (2009), s.337-339. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
10. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. JABLČNO-MLIEČNA FERMENTÁCIA. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 4 (2008), s.118 - 120. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
11. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botrytis cinerea v enológii. In *Vinařský obzor*. Roč. 102, č. 9 (2009), s.416-419. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
12. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - DUDINSKÁ, Dana [30 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - RAPTA, Peter [10 %] - VALACH, Milan [5 %] - MALÍK, Fedor ml. [5 %]. Autochtónne kultúry kvasiniek vs. antioxídačná aktivita vína. In *Vinařský obzor*. Roč. 102, č. 6 (2009), s.275-277. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
13. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - DRTILOVÁ, Tereza [25 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Estery hrozna a vína. In *Vinařský obzor*. Roč. 111, č. 4 (2018), s. 159-161. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
14. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Spôsoby sľachtenia čistých kultúr vínnych kvasiniek - selekcia, hybridizácia, GMY. In *Vinařský obzor*. Roč. 111, č. 2 (2018), s. 77-79. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADE
15. BÁLEŠ, Vladimír [40 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [29 %] - ŠEVČÍK, Miloš [1 %]. Odstraňovanie kyslíka z bieleho vína vo vinárskom závode. In *Vinič a víno*. Roč. 17, č. 6 (2017), s. 192-194. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF



16. BÁLEŠ, Vladimír [40 %] - TIMÁR, Peter [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %]. Simulácie porúch chladenia vinifikátora počas fermentácie hroznového muštu. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 1 (2018), s. 14-15. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
17. DOMIN, Ján [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - BÁLEŠ, Vladimír [20 %] - TIMÁR, Pavel [20 %]. Síra vo vinárstve. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 2 (2018), s. 54-55. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
18. DRTILOVÁ, Tereza [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - TIMÁR, Pavel [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Produkcia majoritných látok sekundárnej arómy vína pomocou čistých kultúr kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*. In Vinič a víno. Roč. 17, č. 5 (2017), s. 159-161. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
19. DRTILOVÁ, Tereza [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %]. Aromatický profil odrodového vína Zweigeltrebe. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 1 (2018), s. 11-13. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
20. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BEDEOVÁ, Kinga [5 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [10 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %]. Vplyv čistých kultúr kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* na senzorický profil ružových vín cabernet Sauvignon. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 5 (2018), s. 167-170. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
21. DRTILOVÁ, Tereza [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Víno a jeho kategorizácia. In Vinič a víno. Roč. 19, č. 1 (2019), s. 20-21. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
22. ĎURČANSKÁ, Katarína [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Čisté kultúry vínnych kvasiniek: Curriculum vitae. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 5 (2018), s. 171-173. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
23. ĎURČOVÁ, Edita [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Sherry v histórii a technológií. In Vinič a víno. Roč. 9, č. 5 (2009), s. 162-163. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
24. ĎURČOVÁ, Edita [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Sherry v histórii a technológií. Časť 2. In Vinič a víno. Roč. 9, č. 6 (2009), s. 202-203. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
25. FURDÍKOVÁ, Katarína [70 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Etanoltoleratné kvasinky vo výskume a praxi. In Vinič a víno. 5-2 (2005), s. 6 - 8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
26. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - SIVÁKOVÁ, Zdenka [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Autochtónne kmene kvasiniek Znojemskej vinohradníckej podoblasti. Časť 1. In Vinič a víno. 6-4 (2006), s. príloha 2-4. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
27. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - SIVÁKOVÁ, Zdenka [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Autochtónne kmene kvasiniek Znojemskej vinohradníckej podoblasti. Časť 2. In Vinič a víno. 6-5 (2006), s. 109-110. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
28. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na senzorický profil vína 1. časť - Úvod. In Vinič a víno. 7-1 (2007), s. 12-príloha1. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
29. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína. Časť 1. In Vinič a víno. 7-3 (2007), s. 61-63. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
30. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na chut' vína - Časť 2. In Vinič a víno. 7-6 (2007), s. 133-135. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
31. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína. Časť 2. In Vinič a víno. 7-4 (2007), s. 83-príloha 1. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
32. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na chut' vína - Časť 1. In Vinič a víno. 7-5 (2007), s. 109-111. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF

33. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na vzhľad vína. In *Vinice a víno*. Vino. 7-2 (2007), s.7-12. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
34. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Dúsk verzus fermentácia hroznoveho músttu. In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 2 (2008), s.52-57. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
35. FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - DUJDINSKÁ, Dana [20 %] - DURČANSKÁ, Katarína [10 %]. Kategória publikácie do 2021: ADF
36. FURDIKOVÁ, Katarína [85 %] - POKORNÝ, Ján [15 %]. Ovocné vína. In *Vinice a víno*. Röč. 9, č. 4 (2009), s.121-123. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
37. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Choroby vína a ich pôvodcovia. In *Vinice a víno*. Röč. 11, č. 3 (2011) (2011), s.87-89. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
38. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botrys cinerea v enologii. In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 5 (2008), s.154-155. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
39. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botrys cinerea v enologii (pokračovanie). In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 6 (2008), s.192-193. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
40. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Terroir vs. víno a kvasinky. In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 6 (2008), s.82-84. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
41. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Saccharomyces cerevisiae ML01. In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 2 (2008), s.69. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
42. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Kvasinky vo vinárstve. In *Vinice a víno*. Röč. 8, č. 3 (2008), s.192-193. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie od 2021: ADF
43. FURDIKOVÁ, Katarína [60 %] - SEVCÉCH, Jozef [30 %] - DURČANSKÁ, Katarína [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Saccharomyces cerevisiae vs. degradácia a produkcia organických kyselín. In *Vinice a víno*. Röč. 9, č. 5 (2009), s.160-161. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
44. FURDIKOVÁ, Katarína [50 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - DURČANSKÁ, Katarína [20 %] - SEVCÉCH, Jozef [20 %]. Saccharomyces cerevisiae a prchavé kyseliny vo víne. In *Vinice a víno*. Röč. 10, č. 2 (2010), s.56-58. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
45. FURDIKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - DOMINK, Ján [10 %]. Sur lie and Batonnage. In *Vinice a víno*. Röč. 9, č. 5 (2009), s.160-161. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
46. FURDIKOVÁ, Katarína [65 %] - SEVCÉCH, Jozef [20 %] - DURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Saccharomyces cerevisiae a prchavé kyseliny vo víne. In *Vinice a víno*. Röč. 10, č. 4 (2010), s.128-129. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
47. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - DOMINK, Ján [10 %]. Barikové kameňet z Vepkeho Krtíša. In *Vinice a víno*. Röč. 10, č. 1 (2010), s.10-11. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
48. FURDIKOVÁ, Katarína [70 %] - DURČANSKÁ, Katarína [25 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Etanoltolerancia a osmotolerancia autochtonných kultív Šacharomycēs cerevisiae. In *Vinice a víno*. Röč. 10, č. 3 (2010), s.84-85. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
49. FURDIKOVÁ, Katarína [55 %] - DURČANSKÁ, Katarína [35 %] - MACKOVÁ, Katarína [10 %]. Kvásmoková mikroflóra vína. Časť I - Zima a skora jar. In *Vinice a víno*. Röč. 11, č. 5 (2011), s.4-6. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF

33. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Vplyv kvasiniek na vzhľad vína. In *Vinič a víno*. 7-2 (2007), s.príloha 12-str.37. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
34. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Dusík verzus fermentácia hroznového muštu. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 2 (2008), s.52-57. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
35. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - DUDINSKÁ, Dana [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - RAPTA, Peter [10 %] - VALACH, Milan [10 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Autochtónne kultúry kvasiniek vs. antioxidačná aktivita vína. In *Vinič a víno*. Roč. 9, č. 3 (2009), s.90-92. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
36. FURDÍKOVÁ, Katarína [85 %] - POKORNÝ, Ján [15 %]. Ovocné vína. In *Vinič a víno*. Roč. 9, č. 4 (2009), s.121-123. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
37. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Choroby vína a ich pôvodcovia. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 3 (2011) (2011), s.87-89. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
38. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botrytis cinerea v enológii. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 5 (2008), s.154-155. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
39. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Botrytis cinerea v enológii (pokračovanie). In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 6 (2008), s.194-195. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
40. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Terroir vs. víno a kvasinky. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 6 (2008), s.192-193. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
41. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Saccharomyces cerevisiae ML01. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 2 (2008), s.69. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
42. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Kvasinky vo vinárstve. In *Vinič a víno*. Roč. 8, č. 3 (2008), s.82-84. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
43. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - ŠEVCECH, Jozef [30 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Saccharomyces cerevisiae vs. degradácia a produkcia organických kyselín. In *Vinič a víno*. Roč. 10, č. 5 (2010), s.158-159. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
44. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %]. Saccharomyces cerevisiae - z laboratória do praxe. In *Vinič a víno*. Roč. 10, č. 2 (2010), s.56-58. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
45. FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - DOMINIK, Ján [10 %]. Sur lie and Bâtonnage. In *Vinič a víno*. Roč. 9, č. 5 (2009), s.160-161. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
46. FURDÍKOVÁ, Katarína [65 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Saccharomyces cerevisiae a prchavé kyseliny vo víne. In *Vinič a víno*. Roč. 10, č. 4 (2010), s.128-129. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
47. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - DOMINIK, Ján [10 %]. Barikové kabernety z Veľkého Krtíša. In *Vinič a víno*. Roč. 10, č. 1 (2010), s.10-11. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
48. FURDÍKOVÁ, Katarína [70 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [25 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Etanoltolerancia a osmotolerancia autochtónnych kultúr Saccharomyces cerevisiae. In *Vinič a víno*. Roč. 10, č. 3 (2010), s.84-85. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
49. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [35 %] - MACKOVÁ, Katarína [10 %]. Kvasinková mikroflóra viniča. Časť 1 - Zima a skorá jar. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 5 (2011), s.4-6. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF



50. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [20 %]. Autochtónne kultúry *Saccharomyces cerevisiae* vo vinárskej praxi. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 2 (2011), s.50-51. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
51. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - ZÁHORECOVÁ, Jana [10 %] - HOLEČKOVÁ, Iveta [10 %]. Vplyv kvasiniek na farbu vína. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 4 (2011), s.126. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
52. FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [25 %] - MACKOVÁ, Katarína [25 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Kvasinková mikroflóra viniča. Časť 2. In *Vinič a víno*. Roč. 12, č. 2 (2012), s.P7-P8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
53. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - VICENOVÁ, Ľubica [15 %] - ŠEVCECH, Jozef [30 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Adsorpcia polyfenolov na bunkovú stenu kvasiniek. In *Vinič a víno*. Roč. 12, č. 3 (2012), s.86-88. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
54. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [15 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Výživa muštu vs. senzorický profil vína. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 6 (2011), s.194-195. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
55. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠEVCECH, Jozef [25 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [25 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. *Saccharomyces cerevisiae* a vyššie alkoholy. In *Vinič a víno*. Roč. 11, č. 1 (2011), s.14-15. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
56. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Aký je rozdiel medzi selektovanými, hybridizovanými a GMO kvasinkami? In *Vinič a víno*. Roč. 15, č. 5 (2015), s. 158-160. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
57. FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [10 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Vyššie alkoholy ako súčasť primárnej a sekundárnej arómy hroznového vína. In *Vinič a víno: Odborný časopis pre vinochradníkov a vinárov*. Roč. 16, č. 4 (2016), s. 123-126. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
58. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [10 %] - DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Estery - súčasť primárnej a sekundárnej arómy hroznového vína. In *Vinič a víno*. Roč. 6, č. 6 (2016), s. 198, príloha 1-3. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
59. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - OŽVOLD, Filip [20 %] - ŽEMBEOVÁ, Anna [20 %]. Antioxidačné vlastnosti odrodotových vín - vybrané novošlachtence vs. staré odrody. In *Vinič a víno*. Roč. 17, č. 1 (2017), s. 20-24. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
60. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - MUCHOVÁ, Lucia [5 %] - DUBOVSKÁ, Michaela [5 %] - DRTILOVÁ, Tereza [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. TDN - petrolejový tón vo víne. In *Vinič a víno*. Roč. 17, č. 4 (2017), s. 122-123. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
61. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Aromogram - grafické znázornenie arómy vína. In *Vinič a víno*. Roč. 17, č. 5 (2017), s. 164-165. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
62. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Prchavé kyseliny vo víne. In *Vinič a víno*. Roč. 18, č. 2 (2018), s. 52-53. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
63. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Choroby vína. In *Vinič a víno*. Roč. 18, č. 6 (2018), s. 197-199. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
64. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Birza vo víne. In *Vinič a víno*. Roč. 18, č. 1 (2018), s. 24-25. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
65. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Zákaly vo víne. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 1 (2019), s. 12-15. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
66. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Špeciálne vína - Likérové vína. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 2 (2019), s. 55-59. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
67. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Špeciálne vína. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 2 (2019), s. 55-55. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF

68. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. „Speciálne vína“ Šumivé vína a sýtené vína. In *Vinie a víno*. Roc. 19, č. 5 (2019), s. 160-164. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
69. FURDIKOVÁ, Katarína [95 %] - DRTLLOVÁ, Teréza [5 %]. Možnosti biologické regulácie alkoholového kváseňa. In *Vinie a víno*. Roc. 19, č. 4 (2019), s. 126, pril.4, [5 s.]. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
70. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Možnosti biologické regulácie alkoholového kváseňa. In *Vinie a víno*. Roc. 19, č. 6 (2019), s. 192-195. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
71. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Alkohol(y) ako dôležitá súčasť horzonového vína. In *Vinie a víno*. Roc. 20, č. 1 (2020). ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
72. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Faktory ovplyvňujúce farbu vína. In *Vinie a víno*. Roc. 20, č. 2 (2020). ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
73. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - OSTROZOVÍČ, Jarošlav [10 %]. Tokaj – unikátna slovenská apelátka. In *Vinie a víno*. Roc. 20, č. 3 (2020), s. 99-103. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
74. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Osmotolerancia etanoltolerancia vínyky kvásniciek = Osmotolerance and ethanol tolerance of wine yeast. In *Vinie a víno*. Roc. 20, č. 5 (2020), s. 158-160. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
75. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Acetaldehyd a víno = Acetaldehyde and the wine. In *Vinie a víno*. Roc. 20, č. 6 (2020), s. 189-190. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
76. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Enologické vlastnosti a cieľena selekcia vínnych kultúr vínyky kvásniciek. In *Vinie a víno*. Roc. 21, č. 1 (2021), s. 16-20. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
77. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. „Speciálne vína“ – ladao. In *Vinie a víno*. Roc. 21, č. 2 (2021), s. 78. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. „Speciálne vína“ – slamové. In *Vinie a víno*. Roc. 21, č. 2 (2021), s. 49-51. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
78. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. „Speciálne vína“ – slamové. In *Vinie a víno*. Roc. 18, č. 4 (2018), s. 122-125. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
79. KUKUČOVÁ, Katarína [10 %] - OŽVOLD, Filip [10 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [80 %]. Koncept teritori vo vinohradníctve a vinárstve. In *Vinie a víno*. Roc. 18, č. 4 (2018), s. 193-197. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
80. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - HORNÁČEK, Matus [5 %] - SPANIK, Ivan [5 %]. Selekcia autochtonných kmeňov. S. cerevisiae na výrobu ořechoveho biovína. Tramín Červený. In *Vinie a víno*. Roc. 12, č. 4 ŠEVČEC, Jozef [10 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - SPANIK, Ivan [20 %]. Chránič kultury
82. MAKYŠOVÁ, Katarína [50 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [25 %] - PETRIKOVÁ, Radka [10 %] - BANOCIOVÁ, Lucia [Bajnokiová] [10 %] - SPANIK, Ivan [5 %]. Slovenské aromatickej rôziny profilu vína podľa jednotlivých štadií jeho výroby. In *Vinie a víno*. Vol. 15, č. 6 (2015), s. 193-196. ISSN 1335-7514.
83. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - SPANIK, Ivan [20 %]. Chránič kultury casopis pre vinhárnikov a vinnarov. Roc. 1, č. 1 (2016), s. 5-7. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
84. SEVČEC, Jozef [40 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [40 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - FURDIKOVÁ, Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF

68. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. "Špeciálne vína" Šumivé vína a sýtené vína. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 5 (2019), s. 160-164. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
69. FURDÍKOVÁ, Katarína [95 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %]. Špeciálne vína - vína spod kožky. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 4 (2019), s. 126, príl.4, [5 s.]. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
70. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Možnosti biologickej regulácie alkoholového kvasenia. In *Vinič a víno*. Roč. 19, č. 6 (2019), s. 192-195. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
71. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Alkohol(y) ako dôležitá súčasť hroznového vína. In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 1 (2020), s. 18-20. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
72. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Faktory ovplyvňujúce farbu vína. In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 2 (2020), s. 50-52. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
73. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - OSTROŽOVIČ, Jaroslav [10 %]. Tokaj – unikátna slovenská apelácia. In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 3 (2020), s. 99-103. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
74. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Osmotolerancia a etanoltolerancia vínnych kvasiniek = Osmotolerance and ethanol tolerance of wine yeast. In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 5 (2020), s. 158-160. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
75. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Acetaldehyd a víno = Acetaldehyde and the wine. In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 6 (2020), s. 189-190. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
76. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Enologické vlastnosti a cielená selekcia čistých kultúr vínnych kvasiniek. In *Vinič a víno*. Roč. 21, č. 3 (2021), s. 85-86. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
77. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. „Špeciálne vína“ – ľadové. In *Vinič a víno*. Roč. 21, č. 1 (2021), s. 16-18. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
78. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. „Špeciálne vína“ – slamové. In *Vinič a víno*. Roč. 21, č. 2 (2021), s. 49-51. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
79. KUKUČOVÁ, Katarína [10 %] - OŽVOLD, Filip [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [80 %]. Koncept terroir vo vinohradníctve a vinárstve. In *Vinič a víno*. Roč. 18, č. 4 (2018), s. 122-125. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
80. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %] - HORNÁČEK, Matúš [5 %]. Slovenské odrodové vína Tramín červený z pohľadu senzoriky a plynovej chromatografie. In *Vinič a víno*. Roč. 14, č. 4 (2014), s. 193-197. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
81. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - VYVIURSKA, Olga [15 %] - ŠEVCECH, Jozef [10 %] - HORNÁČEK, Matúš [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Selekcia autochtonných kmeňov *S. cerevisiae* na výrobu originálneho biovína Tramín červený. In *Vinič a víno*. Roč. 12, č. 4 (2012), s. 122-125. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: ADF
82. MAKYŠOVÁ, Katarína [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [10 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Sledovanie aromatického profilu vína počas jednotlivých štadií jeho výroby. In *Vinič a víno*. Vol. 15, č. 6 (2015), s. 193-196. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
83. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Čisté kultúry *Saccharomyces cerevisiae* verus zlúčeniny primárnej arómy vína - terpenoidy. In *Vinič a víno: Odborný časopis pre vinohradníkov a vinárov*. Roč. 16, č. 1 (2016), s. 5-7. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF
84. ŠEVCECH, Jozef [40 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %]. Prírodné sladké - ľadové a slamové vína. In *Vinič a víno*. s.P1-P2. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF



85. ŠEVCECH, Jozef [5 %] - VICENOVÁ, Ľubica [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [85 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Vplyv teploty na extrakciu fenolových zlúčenín počas macerácie hrozna odrody André. In Vinič a víno. Roč. 15, č. 1 (2015), s. príloha 7-8, 19. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: ADF

### Pôvodné vedecké práce v zahraničných a domácich recenzovaných nekonferenčných zborníkoch, monografiách (AEC, AED)

Celkový počet 16

1. BÁLEŠ, Vladimír [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - TIMÁR, Pavel [20 %]. Modelling of the production of fermentative aromas during winemaking fermentation. In Agriculture & Food. Vol. 6, (2018), s. 1-6. ISSN 1314-8591. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AEC
2. MAZÚR, Milan [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - HUSÁRIKOVÁ, Lucia [40 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %]. Analýza vína pomocou protónovej NMR spektroskopie. In Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice: Zborník príspevkov CD, 2010, 2010), s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0388-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AEC
3. TIMÁR, Pavel [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - BÁLEŠ, Vladimír [20 %]. Concentration profiles of aroma compounds during winemaking. In Agriculture & Food. Vol. 6, (2018), s. 7-14. ISSN 1314-8591. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AEC
4. TIMÁR, Pavel [60 %] - BÁLEŠ, Vladimír [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Concentrations of higher alcohols during wine fermentation. In Agriculture & Food. 1. vyd. Burgas, Bulharsko: Science Events, 2019, S. 160-166. ISSN 1314-8591. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AEC
5. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠEVCECH, Jozef [30 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Podmienky fermentácie vs. sekundárna aróma vína. In Laboralim 2012 - Zborník vedeckých prác: venovaný pamiatke zosnulého prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV, 2012, s.126-128. ISBN 978-80-227-3696-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
6. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - MACKOVÁ, Katarína [15 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Diverzita kvasiniek asociovaných s Vitis vinifera L. In Laboralim 2012 - Zborník vedeckých prác: venovaný pamiatke zosnulého prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV, 2012, s.122-125. ISBN 978-80-227-3696-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
7. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - JÁNOŠKOVÁ, Nikoleta [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Komprehensívna dvojrozmerná plynová chromatografia ako prostriedok na charakterizáciu profilu VOC slovenských vín. In Pokroky v analytickej chémii [elektronický zdroj]. 1. vyd. Bratislava: Nakladatelstvo STU, 2013, s.USB kľúč, s. 284-310 [2,21 AH]. ISBN 978-80-227-3989-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
8. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Allochthonous volatile organic compounds in Pinot Noir wines. In Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 104-109. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
9. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Authentication of varietal wines based on the study of their volatile profile. In Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 110-114. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
10. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Comparison of profiles of volatile organic compounds in Pinot Noir red wines obtained by comprehensive two-dimensional gas chromatography – winemaking technology feedback. In Additives and Contaminants in

## Celkový počet 19

### Konference (AFC, AFD)

#### Publikované příspěvky v zborníkách a domácích vedecích

1. BLAĽS, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavol [30 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %]. Kinetický model formace kompoundsů formací vínem fermentací. In *Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology*. Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 38-41. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
2. TIMÁR, Pavol [70 %] - BLAĽS, Vladimír [10 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %]. Experimentální investigační profil alkoholů v různých koncentracích. In *Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology*. Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 72-77. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
3. BEDEOVA, Kmeťa [40 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [40 %] - SPÁNIK, Ivan [20 %]. Vplyv čistoty sacharomyces cerevisiae na senzorický profil růzového drodového vína. Článok o konferenci s chemickou tematikou. STU v Bratislavu, 2017, CD ROM, S. 217-218. ISBN 978-80-89579-77-2. Kategória medzinárodnej konferencie s chemickou tematikou. Fakulta chemická a portavimárskej fakulty s chemickou tematikou. 1. vyd. Bratislava: Fakulta chemická a portavimárskej fakulty s chemickou tematikou.
4. SPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %]. Vplyv čistoty kultúry sacharomyces cerevisiae na senzorický profil růzového drodového vína. Článok o konferencie s chemickou tematikou. 1. vyd. Bratislava: Fakulta chemická a portavimárskej fakulty s chemickou tematikou. 1. vyd. Bratislava: Fakulta chemická a portavimárskej fakulty s chemickou tematikou.
5. SPÁNIK, Ivan [15 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - PETRIKOVÁ, Radka [15 %]. Příspěvek o využití chromatografického profilu vín v rámci výroby vína. In *Proceedings of Foodstuff 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
6. MAKYŠOVÁ, Katarína [60 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - PETRIKOVÁ, Radka [15 %]. Příspěvek o využití chromatografického profilu vín v rámci výroby vína. In *Proceedings of Foodstuff 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
7. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [10 %] - KALINÍČAK, Michal [10 %] - VALKO, Martin [10 %]. In vivo sanitás. In Program and Abstracts, 1st International Workshop on Physical Chemistry and Material Physics, June 4-8, Oravský Potok, 2008, s. 33-36. ISBN 978-80-227-2886-7. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
8. MAZUŘ, Milan [70 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ, Mária [20 %] - DUĐINSKÁ, Daniela [20 %] - ČERTÍK, Milán [20 %]. Analyza antioxidačných vlastností vín racionálneho viničného rastenia v rozsahu štandardných fermente pre domácu výrobu EPR a UV/VIS spektroskopie. In *Zborník prehľadových a poslových príspevkov LABORALIM 2009 Recent progress in analytical methods of food B. Biotechnica, 3.-4. 2. 2009: Vydavateľstvo STU, 2009, s. 265 - 268. ISBN 978-80-227-3071-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC*
9. SLOVÁKOVÁ, Mária [25 %] - RAPTA, Peter [25 %] - SEVCÉCH, Jozef [25 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [25 %]. Speciellektrochemická studia antioxidačných vín v racionálnej výrobe. In *Book of contributions, Ročovce 2013: Dedicated to Andrejs Slánsko on the occasion of 75th birthday*. Bratislava: Ustav fyzikálnej chémie a fyziky FCHPT STU v Bratislave, 2013, s. 40-41. ISBN 978-80-227-4052-4. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
10. SPÁNIK, Ivan [15 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - PETRIKOVÁ, Radka [15 %]. Příspěvek o využití chromatografického profilu vín v rámci výroby vína. In *Proceedings of Foodstuff 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
11. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - SPÁNIK, Ivan [15 %]. Importance of blank tests for proper evaluation of gas chromatographic data – application to elimination of false positive results for detection of contaminants in wine. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
12. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - SPÁNIK, Ivan [15 %]. Sacharomyces cerevisiae yeast strains versus primary wine aroma compounds – terpenoids. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
13. MAKYŠOVÁ, Katarína [60 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [15 %] - PETRIKOVÁ, Radka [15 %]. Fermentation process and its influence on primary wine aroma profile from the view of two-dimensional gas chromatography. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedecích prací*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU v Bratislavě, 2015, ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
14. MAZUŘ, Milan [70 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [10 %] - KALINÍČAK, Michal [10 %] - VALKO, Martin [10 %]. In vivo sanitás. In Program and Abstracts, 1st International Workshop on Physical Chemistry and Material Physics, June 4-8, Oravský Potok, 2008, s. 33-36. ISBN 978-80-227-2886-7. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
15. RAPTA, Peter [20 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ, Mária [20 %] - DUĐINSKÁ, Daniela [20 %] - ČERTÍK, Milán [20 %]. Analyza antioxidačných vlastností vín racionálneho viničného rastenia v rozsahu štandardných fermente pre domácu výrobu EPR a UV/VIS spektroskopie. In *Zborník prehľadových a poslových príspevkov LABORALIM 2009 Recent progress in analytical methods of food B. Biotechnica, 3.-4. 2. 2009: Vydavateľstvo STU, 2009, s. 265 - 268. ISBN 978-80-227-3071-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC*
16. SLOVÁKOVÁ, Mária [25 %] - RAPTA, Peter [25 %] - SEVCÉCH, Jozef [25 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [25 %]. Speciellektrochemická studia antioxidačných vín v racionálnej výrobe. In *Book of contributions, Ročovce 2013: Dedicated to Andrejs Slánsko on the occasion of 75th birthday*. Bratislava: Ustav fyzikálnej chémie a fyziky FCHPT STU v Bratislave, 2013, s. 40-41. ISBN 978-80-227-4052-4. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC

*Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 115-117. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED

11. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Importance of blank tests for proper evaluation of gas chromatographic data – application to elimination of false positive results for contaminants in wine. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 119-121. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
12. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Saccharomyces cerevisiae yeast strains versus primary wine aroma compounds - terpenoids. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 123-127. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
13. MAKYŠOVÁ, Katarína [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Fermentation process and its influence on primary wine aroma profile from the view of two-dimensional gas chromatography. In *Additives and Contaminants in Foodstuffs 2015: zborník vedeckých prác.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FChPT STU v Bratislave, 2015, S. 128-131. ISBN 978-80-89597-32-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
14. MAZÚR, Milan [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. In vino sanitas. In Programme and Abstracts, 1st International Workshop on Physical Chemistry and Material Physics, June 4-8, Oravský Biely Potok, 2008, 2008, s.35-36. ISBN 978-80-227-2886-7. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
15. RAPTA, Peter [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ, Mariana [20 %] - DUDINSKÁ, Daniela [20 %] - ČERTÍK, Milan [20 %]. Analýza antioxidačných vlastností vín račianskeho vinohradníckeho rajónu v rôznych štadiach fermentácie pomocou EPR a UV/VIS spektroskopie. In *Zborník prednáškových a posterových príspevkov LABORALIM 2009 Recent progress in analytical methods of food B. Bystrica, 3.-4. 2. 2009:* Vydatelstvo STU, 2009, s.265 - 268. ISBN 978-80-227-3071-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED
16. SLOVÁKOVÁ, Mariana [25 %] - RAPTA, Peter [25 %] - ŠEVCECH, Jozef [25 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %]. Spectroelectrochemical study of natural antioxidants in red wines and of antioxidants transferred from wines into DMSO. In *Book of Contributions, Kočovce 2013: Dedicated to Andrej Staško on the occasion of 75th birthday.* Bratislava: Ústav fyzikálnej chémie a chemickej fyziky FCHPT STU v Bratislave, 2013, s.40-41. ISBN 978-80-227-4052-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AED

### **Publikované príspevky v zborníkoch zo zahraničných a domácich vedeckých konferencií (AFC, AFD)**

Celkový počet 19

1. BÁLEŠ, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Kinetik model for aromatic compounds formation during wine fermentation. In *Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology.* 1. vyd. Praha: Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 38-41. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
2. TIMÁR, Pavel [70 %] - BÁLEŠ, Vladimír [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Experimental investigation of higher alcohols concentration profiles during winemaking. In *Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology.* 1. vyd. Praha: Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 72-77. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC
3. BEDEOVÁ, Kinga [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Vplyv čistej kultúry Saccharomyces cerevisiae na senzorický profil ružového odrdového vína Cabernet Sauvignon. In *Chémia a technológia 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. 217-218. ISBN 978-80-89579-77-2. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD



4. ČERTÍK, Milan [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - RAPTA, Peter [14 %] - MAZÚR, Milan [14 %] - BREZOVÁ, Vlasta [14 %] - DUDINSKÁ, Daniela [14 %] - TOMANOVÁ, Svetlana [14 %]. Characterization of physico-chemical properties of Slovak red wines produced by Vinanza. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18.máj 2007, Smolenice*, 2007, s.87. ISSN 1336-4839 Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
5. ČERTÍK, Milan [12 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [11 %] - RAPTA, Peter [11 %] - MAZÚR, Milan [11 %] - BREZOVÁ, Vlasta [11 %] - BRINDZOVÁ, Lucia [11 %] - DUDINSKÁ, Daniela [11 %] - KUČERA, A [11 %] - VAJČZIKOVÁ, Ingrid [11 %]. Characterization of physico-chemical properties of Slovak Frankovka wines. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18.máj 2007, Smolenice*, 2007, s.85. ISSN 1336-4839 Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
6. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Vyššie alkoholy a estery ako súčasť primárnej a sekundárnej arómy hroznového vína. 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. 135-136. ISBN 978-80-227-4628-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
7. BÁLEŠ, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - PRISTÁŠ, Matúš [5 %]. Modelling of esters production during winemaking fermentation. In CHISA 2018, 23rd International Congress of Chemical and Process Engineering, 25.-29.8.2018, Praha. 1. vyd. Praha : Česká společnost chemického inženýrství, 2018, S. 1. Kategória publikácie od 2022: O2; Kategória publikácie do 2021: BFA
8. ČERTÍK, Milan [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - RAPTA, Peter [14 %] - MAZÚR, Milan [14 %] - BREZOVÁ, Vlasta [14 %] - DUDINSKÁ, Daniela [14 %] - TOMANOVÁ, Svetlana [14 %]. Characterization of physico-chemical properties of Slovak red wines produced by Vinanza. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18..máj 2007, Smolenice*, 2007, s.87. ISSN 1336-4839 Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
9. ČERTÍK, Milan [12 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [11 %] - RAPTA, Peter [11 %] - MAZÚR, Milan [11 %] - BREZOVÁ, Vlasta [11 %] - BRINDZOVÁ, Lucia [11 %] - DUDINSKÁ, Daniela [11 %] - KUČERA, A [11 %] - VAJČZIKOVÁ, Ingrid [11 %]. Characterization of physico-chemical properties of Slovak Frankovka wines. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18.máj 2007, Smolenice*, 2007, s.85. ISSN 1336-4839 Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
10. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Vyššie alkoholy a estery ako súčasť primárnej a sekundárnej arómy hroznového vína. 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. 135-136. ISBN 978-80-227-4628-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
11. FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - HRONSKÁ, Helena [10 %]. Autochónne kultúry kvasiniek v procese výroby originálneho vína. In *Viticulture and Viniculture forum Slovakia 2009, Skalica, 25.-26.2.2009: Zborník príspevkov, CD*, 2009, s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0308-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
12. MAKYŠOVÁ, Katarína [35 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Slovenské odrodové vína tramín červený z pohľadu senzoričky a dvojrozmernej plynovej chromatografie. In *Laboralim 2015: zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica v Bratislave, FChPT STU, 2015, S. 183-189. ISBN 978-80-89597-23-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
13. RAPTA, Peter [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ, Mariana [10 %] - DUDINSKÁ, Dana [10 %] - ČERTÍK, Milan [10 %]. Sledovanie antioxidačných vlastností vzoriek vín račianskej oblasti pomocou EPR a UV-vis-NIR spektroskopie. In *Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice: Zborník príspevkov CD*, 2010, s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0388-1.Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD

Cetkový počet 59  
**AFC, AFH**

**Abstrakty pozvaných a ostatních příspěvkov zo zahraničných a domácích  
vedec ktoré vysúli v konferenciu zboru (AFE, AFH a**

1. BENES, Jiřík [60 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [30 %] - ŠMOGRÖVICOVÁ, Daniela [5 %] - LAKATOSOVÁ, Jana [5 %]. Influence of yeast strain on sensory profile of acacia and blossom mead. In 41th Annual Conference on Yeasts, Slovácky žitroj /, 1. vyd. Nitra: Slovenská polohoskolská univerzita v Bratislave; Slovák Academy of Sciences, 2014, s. 53. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória medzinárodnej vedeckej konferencie studenov / a II. ťupňa vysokoskolského študenta
2. DRILLIOVÁ, Teréza [15 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bašnociová] [20 %] - ŠPANIK, Ivan [20 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [45 %]. Vysísi alkoholy a estery ako súčasť aromatického profilu vína. In Zboruňský abstraktov XV, vedeckej konferencie ťupňa vysokoskolského študenta
3. DRILLIOVÁ, Teréza [20 %] - BEDEOVA, Kmeťa [5 %] - ŠPANIK, Ivan [20 %] - DUŘČANSKÁ, Katarina [5 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [50 %]. Impact of different pure cultures Saccharomyces cerevisiae on sensory profile of rose Cabernet Sauvignon wines. In 45th Annual Conference on Yeasts, 15.-18. máj 2018, SAS Congress Centre, Slovenskej Šmolenice, Slovácka. Program and abstracts. Bratislava: Slovenská akademia vedejúcich vedeckych disciplín, 2018, S. 44. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
4. DRILLIOVÁ, Teréza [20 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andreja [5 %] - ŠPANIK, Ivan [20 %] - DUŘČANSKÁ, Katarina [5 %] - FURDIKOVÁ, Katarina [50 %]. Aromatický profil ruzových vín Cabernet Sauvignon determinovaný HS-SPME-GCxC-C-HRTOF-MS. In 24th International Symposium

14. RAPTA, Peter [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - SLOVÁKOVÁ, Mariana [10 %] - DUDINSKÁ, Dana [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - ČERTÍK, Milan [5 %]. Vplyv autochónnej kultúry kvasiniek na antioxidačnú aktivitu vína. In *Viticulture and Viniculture forum Slovakia 2009, Skalica, 25.-26.2.2009: Zborník príspevkov, CD*, 2009, s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0308-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
15. RAPTA, Peter [40 %] - DARVASIOVÁ, Denisa [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %]. Výskum účinku aktívnych antioxidantov v červených vínach vo vodnom a nevodnom prostredí pomocou spektroskopických techník. In *Laboralim 2015: zborník vedeckých prác*. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica v Bratislave, FChPT STU, 2015, S. 263-269. ISBN 978-80-89597-23-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
16. ŠEVCECH, Jozef [70 %] - VICENOVÁ, Ľubica [10 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %]. Adsorpcia polyfenolov na bunkovú stenu *Saccharomyces cerevisiae*. In *V. vedecká konferencia Mladí vedci - Bezpečnosť potravinového reťazca, 8.- 9. november 2012, Nitra: Zborník abstraktov*. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2012, s.185-190. ISBN 978-80-970552-6-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
17. VALACH, Milan [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [10 %] - DUDINSKÁ, Dana [10 %]. Použitie voltampérometrických metód pri hodnotení antioxidantov v procese výroby vína. In *Viticulture and Viniculture forum Slovakia 2009, Skalica, 25.-26.2.2009: Zborník príspevkov, CD*, 2009, s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0308-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
18. MAZÚR, Milan [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - GALA, Lukáš [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. NMR spectroscopy of grape must, burčiak, rampáš and new wine. In *ChemZi*. Roč. 5, č. 9 (2009), s.65. ISSN 1336-7242. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: AFD
19. MOKRÁŇOVÁ, Monika [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Vplyv birzy na senzorické vlastnosti vína. In Chémia a technológie pre život, 23. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou organizovaná v online formáte [elektronický dokument]. 1. vyd. Bratislava: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU, 2021, S. 195-196. ISBN 978-80-8208-064-6. Kategória publikácie do 2021: AFD

**Abstrakty pozvaných a ostatných príspevkov zo zahraničných a domácich vedeckých konferencií, ktoré vyšli v konferenčnom zborníku (AFE, AFF a AFG, AFH)**

Celkový počet 59

1. BÉNES, Ildikó [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠMOGROVIČOVÁ, Daniela [5 %] - LAKATOŠOVÁ, Jana [5 %]. Influence of yeast strain on sensory profile of acacia and blossom mead. In *41th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 20-23 May, 2014, Smolenice: programme and abstracts*. Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2014, s. 53. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
2. DRTILOVÁ, Tereza [15 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %]. Vyššie alkoholy a estery ako súčasť aromatického profilu vína. In *Zborník abstraktov XV. vedeckej konferencie študentov I. a II. stupňa vysokoškolského štúdia s medzinárodnou účasťou [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2017, USB kľúč, s. 14. ISBN 978-80-552-1662-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
3. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BEDEOVÁ, Kinga [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Impact of different pure cultures *Saccharomyces cerevisiae* on sensory profile of rosé Cabernet Sauvignon wines. In *45th Annual Conference on Yeast, 15-18 May 2018, SAS Congress Centre, Smolenice, Slovakia: Program and abstracts*. Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2018, S. 44. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
4. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Aromatický profil ružových vín Cabernet Sauvignon determinovaný HS-SPME-GCxGC-HRTOF-MS. In *24th International Symposium*



*on Separation Sciences (ISSS 2018) and 21st International Conference Analytical Methods and Human Health (AMHH 2018), Jasná, Slovakia, June 17-20, 2018: Book of Abstracts.* 1. vyd. Bratislava: Department of Analytical Chemistry, Faculty of Natural Sciences, Comenius University in Bratislava, 2018, S. 180. ISBN 978-80-971179-8-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH

5. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Aromatický profil ružových vín Cabernet Sauvignon determinovaný HS-SPME-GCxGC-HRTOF-MS. In *24th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2018) and 21st International Conference Analytical Methods and Human Health (AMHH 2018), Jasná, Slovakia, June 17-20, 2018: Book of Abstracts.* 1. vyd. Bratislava: Department of Analytical Chemistry, Faculty of Natural Sciences, Comenius University in Bratislava, 2018, S. 180. ISBN 978-80-971179-8-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
6. DRTILOVÁ, Tereza [25 %] - SOSKOVÁ, Romana [25 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [35 %]. Infleunce of *Saccharomyces cerevisiae* on development of fermentative aromas in wine. In *46th Annual Conference on Yeasts 2019, 7.-10.5.2019, Smolenice.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská akadémia vied, Chemický ústav, 2019, S. 47-47. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
7. ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Autochtonne kvasinky verus ASVK. In *10. Študentská vedecká konferencia - zborník abstraktov.* Bratislava: STU v Bratislave, 2008, s.150. ISBN 978-80-227-3109-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
8. ĎURČANSKÁ, Katarína [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Zbierka kvasiniek izolovaných z viniča hroznorodého. In *Mikroorganizmy a kvalita života, 25.kongres ČSSM, Stará Lesná, 15.-18.9.2010: Československá společnost mikrobiologická, 2010,* s.114. ISBN 978-80-970477-8-8. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
9. ĎURČANSKÁ, Katarína [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - ŠEVCECH, Jozef [5 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %]. Autochónne kultúry kvasiniek v praxi. In *Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice: Zborník abstraktov:* Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2010, 2010), s.5. ISBN 978-80-552-0387-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
10. ĎURČANSKÁ, Katarína [75 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - ŠEVCECH, Jozef [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. How to improve wine? Application of autochthonous yeast. In *40th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 8-11 May, 2012: Book of Abstracts.* Bratislava: Visegrad Fund, 2012, s.48. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
11. ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociiová] [20 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %]. New strains *Saccharomyces cerevisiae* isolated from two different Slovak winegrowing regions. In *44th Annual Conference on Yeast, May 2-5 2017, Smolenice, Slovakia: Program and Abstracts.* 1. vyd. Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2017, S. 56. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
12. ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociiová] [5 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [25 %] - ŽENIŠOVÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Autochtonous strains *Saccharomyces cerevisiae* isolated from *Vitis vinifera* - comparing three identifiaktion methods. In *45th Annual Conference on Yeast, 15-18 May 2018, SAS Congress Centre, Smolenice, Slovakia: Program and abstracts.* Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2018, S. 46. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
13. ĎURČANSKÁ, Katarína [45 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [25 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %]. Development of supplementary MALDI-TOF MS database as a tool for identification of wine yeasts. In *46th Annual Conference on Yeasts 2019, 7.-10.5.2019, Smolenice.* 1. vyd. Bratislava: Slovenská akadémia vied, Chemický ústav, 2019, S. 48-48. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
14. FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [16 %] - VALACH, Milan [16 %] - DUDINSKÁ, Daniela [16 %] - MALÍK, Fedor [16 %] - ČERTÍK, Milan [16 %]. Autochthonous yeast cultures vs. antioxidant activity of wine: 13-15th May Smolenice, Slovakia. In *37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13-15.5.2009, Smolenice, 2009,* s.97. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH



15. FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - HRONSKÁ, Helena [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Autochthonous yeast cultures in winemaking. In *37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13-15.5.2009, Smolenice*, 2009, s.98. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
16. FURDÍKOVÁ, Katarína [65 %] - MALÍK, Fedor [25 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %]. *Saccharomyces cerevisiae* - originálne, naše. In *Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice*: Zborník abstraktov: Slovenská polnohospodárska univerzita v Nitre, 2010, s.6. ISBN 978-80-552-0387-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
17. FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠEVCECH, Jozef [30 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [30 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Influence of growth factors on main parameters of secondary aroma of wine. In *40th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 8-11 May, 2012: Book of Abstracts*. Bratislava: Visegrad Fund, 2012, s.69. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
18. KUČERA, Adam [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - MALÍK, Fedor [30 %]. Čisté kultúry kvasiniek a senzorické vlastnosti vína. In *10. Študentská vedecká konferencia - zborník abstraktov*. Bratislava: STU v Bratislave, 2008, s.153. ISBN 978-80-227-3109-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
19. MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [30 %] - KHVALBOTA, Liudmyla [30 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %]. The characterization of organic compounds in Tokaj wines using liquid-liquid extraction and GCxGC-HRTOF-MS. In *24th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2018) and 21st International Conference Analytical Methods and Human Health (AMHH 2018), Jasná, Slovakia, June 17-20, 2018: Book of Abstracts*. 1. vyd. Bratislava: Department of Analytical Chemistry, Faculty of Natural Sciences, Comenius University in Bratislava, 2018, S. 122. ISBN 978-80-971179-8-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
20. MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [23 %] - THAI, Ha Anh [23 %] - KHVALBOTA, Liudmyla [22 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [22 %]. Application of SPME-GCxGC-HRTOF-MS for characterization of aroma compounds in grapes, noble-rotten berries, musts and wines of Furmint variety. In *24th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2018) and 21st International Conference Analytical Methods and Human Health (AMHH 2018), Jasná, Slovakia, June 17-20, 2018: Book of Abstracts*. 1. vyd. Bratislava: Department of Analytical Chemistry, Faculty of Natural Sciences, Comenius University in Bratislava, 2018, S. 188. ISBN 978-80-971179-8-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
21. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [35 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Aroma composition of Slovak gewürztraminer white wines - comprehensive two-dimensional gas chromatography in the service of biotechnology. In *Súčasný stav a perspektívy analytickej chémie v praxi. ACP 2014 [elektronický zdroj]*: Zborník abstraktov z XIII. konferencie s medzinárodnou účasťou. Bratislava, 1.-4. jún 2014. 1. vyd. Bratislava: Nakladatel'stvu STU, 2014, USB klúč, s. 101. ISBN 978-80-227-4169-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
22. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %]. Influence of autochthonous yeast strains on sensory profile Gewürztraminer wine. In *41th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 20-23 May, 2014, Smolenice: programme and abstracts*. Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2014, s. 56. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
23. MAKYŠOVÁ, Katarína [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [25 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Monitorovanie vývoja aromatického profilu odrodového vína Pinot Gris pomocou GC $\times$ GC-TOF-MS. In *Trendy a pokroky v analytickej chémii, Kočovce, 3.-4.6.2015: zborník abstraktov*. 1. vyd. Bratislava: Nakladatel'stvu STU, 2015, S. 47-48. ISBN 978-80-227-4369-3. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
24. MAKYŠOVÁ, Katarína [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [15 %]. Štúdium profilov prchavých organických zlúčenín v slovenských odrodových vínoch metódami plynovej chromatografie. In *Zborník abstraktov zo XIV. medzinárodnej konferencie "Súčasný stav a perspektívy analytickej chémie v praxi" ACP 2016, Bratislava, 3.-6.5.2016 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava: Nakladatel'stvu STU, 2016, USB klúč, s. 58-59. ISBN 978-80-227-4556-7. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH



25. MAZÚR, Milan [40 %] - HUSÁRIKOVÁ, Lucia [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. Tokaj wines - A NMR spectroscopy study. In *38th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, Slovak Republic, 11-14 May, 2010: Book of Abstracts*, 2010, 2010), s.51. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
26. MAZÚR, Milan [60 %] - BOŤANSKÁ, Petra [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. Minor compounds in wine dseen by high field NMR spectroscopy. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18.máj 2007,Smolenice, 2007*, s.99. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
27. MAZÚR, Milan [60 %] - BOŤANSKÁ, Petra [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - VALKO, Marián [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %]. High resolution NMR spectroscopy of wine samples. In *ChemZi - Chemické zvesti*. s.80. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
28. MAZÚR, Milan [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. The journay from grape to wine followed by NMR spectroscopy: Book of Abstracts. In *36th Annual conference on yeast, 14-16 May, 2008, Smolenice, ISSN 1336-4839: Book of Abstracts*, 2008, s.29-29. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
29. MAZÚR, Milan [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - KALIŇÁK, Michal [20 %] - VALKO, Marián [20 %]. Minor compounds in grape must, "burčiak", "rampás" and new wine by quantitative NMR spectroscopy. In *37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13-15.5.2009, Smolenice, 2009*, s.102. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
30. MAZÚR, Milan [70 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. Monitoring of grape wine production by NMR spectroscopy. In *ChemZi: Zborník abstraktov 67. zjazd chemikov, 7. - 11.september 2015, Vysoké Tatry, Horný Smokovec*. Roč. 11, č. 1 (2015), s. 69. ISSN 1336-7242. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
31. MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [40 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [5 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %]. Influence of indigenous yeast strains *Saccharomyces cerevisiae* on secondary aroma of wine. In *44th Annual Conference on Yeast, May 2-5 2017, Smolenice, Slovakia: Program and Abstarcts*. 1. vyd. Bratislava: Slovak Academy of Sciences, 2017, S. 46. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
32. SLOVÁKOVÁ, Mariana [25 %] - RAPTA, Peter [25 %] - ŠEVCECH, Jozef [25 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %]. Spectroelectrochemical study of natural antioxidants in red wines and of antioxidants transferred from wines into DMSO. In *Book of abstracts XXV International EPR Seminar, Častá - Papiernička, April 10-12, 2013*. Bratislava: Ústav fyzikálnej chémie a chemickej fyziky FCHPT STU v Bratislave, 2013, s.20-21. ISBN 978-80-227-3893-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
33. ŠEVCECH, Jozef [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Štúdium vplyvu autochtónnych kultúr *Saccharomyces cerevisiae* na senzorický profil vína. In *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia, Košice 10.-11.november 2011*. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s.42. ISBN 978-80-970552-2-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
34. VALACH, Milan [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [30 %]. Sledovanie antioxidačnej aktivity vína pomocou diferenčnej pulzovej voltampérometrie. In *Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice: Zborník abstraktov: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre*, 2010, s.28. ISBN 978-80-552-0387-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
35. ĎURČANSKÁ, Katarína [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - MACKOVÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Kvasinková mikroflóra viniča. In *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia, Košice 10.-11.november 2011*. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s.35. ISBN 978-80-970552-2-6. Kategória publikácie od 2022: V3; Kategória publikácie do 2021: AFH
36. HUSÁRIKOVÁ, Lucia [60 %] - MAZÚR, Milan [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. *Slovak Tokaj wines. Oxidative vs.reductive processing technology*. 2010. 38th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, Slovak Republic, 11-14 May, 2010, s. 97. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: AFH; Kategória publikácie do 2021: AFH
37. DRTILOVÁ, Tereza [20 %] - BEDEOVÁ, Kinga [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Pure cultures *Sacchyromyces cerevisiae* and their effect on sensory profile of rosé Cabernet Sauvignon wines. In *XXVII. konference mladých mikrobiologov*

- 78-80-210-8963-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 Tomáškovo dy 2018, Brno, CR, 7.-8.6.2018. 1. vyd. Bmo: Masarykova univerzita, 2018, S. 31. ISBN  
 978-80-210-8963-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 38. DRTLLOVÁ, Teréza [25 %] - DURČANSKÁ, Katarína [5 %] - MUCHOVÁ, Ivana [20 %] - FURDÍKOVÁ,  
 Katarína [50 %]. Aromatic profile of varietal wine Zveřetice. In 42nd World Congress of Wine and  
 Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts. 1. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 456-457.  
 ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 39. DURČANSKÁ, Katarína [10 %] - DRTLLOVÁ, Teréza [5 %] - MUCHOVÁ, Ivana [5 %] -  
 OLEJNÍKOVÁ, Petra [25 %] - ZENISOVÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %].  
 Autochthonous strains Saccharomyces cerevisiae isolated from Vitis vinifera in Czech and Slovak  
 Republic. In XXVII. konference malýček mikrobiologů Tomáškovo dy 2018, Brno, CR, 7.-8.6.2018. 1.  
 vyd. Bmo: Masarykova univerzita, 2018, S. 79. ISBN 978-80-210-8963-1. Kategória publikácie do 2022:  
 V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 40. DURČANSKÁ, Katarína [40 %] - DRTLLOVÁ, Teréza [5 %] - KOĽEK, Emlí [15 %] - FURDÍKOVÁ,  
 Katarína [40 %] - DURČANSKÁ, Katarína [15 %] - OZVOLD, Filip [15 %] -  
 ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidant characteristics and polyphenolic profile of varietal red wines  
 - Slovak newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd  
 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 431-432. ISBN 979-10-91799-76-  
 2017. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 41. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - DURČANSKÁ, Katarína [15 %] - OZVOLD, Filip [15 %] -  
 ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidant characteristics and polyphenolic profile of varietal red wines  
 - Slovak newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd  
 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 431-432. ISBN 979-10-91799-76-  
 2017. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 42. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - DURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MUCHOVÁ, Ivana [Basinočiová]  
 [10 %] - ŠPÁNIK, Ivana [30 %]. Volatile profile of Gewürztraminer - GCxGC fingerprinting. In 40th  
 World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. 1. vyd.  
 Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 43. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andreja [10 %] - DRTLLOVÁ, Teréza [5 %] -  
 KLEMPOVÁ, Tatiana [5 %] - DURČANSKÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivana [25 %]. Healthy and  
 Autochthonous Yeast Strains on the VOC Profile of Slovak Pinot Blanc Bio-wines - Wine Aroma  
 Analysis Using Comprehensive Two-dimensional Gas Chromatography. In Studentská oborunná  
 konferencie Čhemeť je živo! 2014, 4.-5. prosince 2014: sborník abstraktů. 1. vyd. Bmo: Vysoké učené  
 technické v Brne, 2014, S. 78. ISBN 978-80-214-5077-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória  
 publikácie do 2021: AFG  
 44. MAKYŠOVÁ, Katarína [55 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - ŠPÁNIK, Ivana [25 %]. Impact of  
 Noble-rotten berries from Tokaj - comprehensive study of volatile profile. In 42nd World Congress  
 of Wine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts. 1. vyd. Geneva: OIV, 2019,  
 Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 45. MAZUR, Milan [60 %] - KALINÁK, Michal [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - VALKO, Marian  
 [15 %]. NMR spectroscopy of complex liquid mixtures. Sample pre-concentration, yes or no? In 24th  
 NMR Wallce, April 26th - 29th, 2009: Book of Abstracts: Stáre, s.r.o., 2009, s. 18-18. ISBN 978-80-  
 86441-40-5. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 46. MAZUR, Milan [60 %] - BOTANSKÁ, Petera [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALINÁK,  
 Michal [10 %] - VALKO, Marian [10 %]. Tokaj wine tasting by NMR spectroscopy. 2010, In: 25th  
 Michal [10 %] - VALKO, Marian [10 %]. Tokaj wine tasting by NMR spectroscopy. 2010, In: 25th  
 NMR Wallce, Czech republic, April, 25-28, 2010, C-19. - ISBN 978-80-86441-42-9. Kategória  
 publikácie od 2022: AFG; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 47. MAZUR, Milan [40 %] - HUSÁRIKOVÁ, Lucia [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALINÁK,  
 Michal [10 %] - VALKO, Marian [10 %]. Tokaj wine tasting by NMR spectroscopy. 2010, In: 25th  
 Michal [10 %] - VALKO, Marian [10 %]. Tokaj wine tasting by NMR spectroscopy. 2010, In: 25th  
 NMR Wallce, Czech republic, April, 25-28, 2010, C-19. - ISBN 978-80-86441-42-9. Kategória  
 publikácie od 2022: AFG; Kategória publikácie do 2021: AFG  
 48. RAPTA, Peter [20 %] - VALACH, Milán [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ,  
 Mariana [20 %] - DUDDINSKÁ, Daniela [20 %]. Electrochemical Semiar Prague-Dresden, 23. - 25. November 2009, S. 28.  
 Cerveny Hradec, Česká Republika. ISBN 978-80-87351-03-1. Kategória publikácie do 2021: AFG

*Tomáškovy dny 2018, Brno, ČR, 7.-8.6.2018.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2018, S. 31. ISBN 978-80-210-8963-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG

38. DRTILOVÁ, Tereza [25 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Aromatic profile of varietal wine Zweigeltrebe. In *42nd World Congress of Vine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts.* 1. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 456-457. ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
39. ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [5 %] - OLEJNÍKOVÁ, Petra [25 %] - ŽENIŠOVÁ, Katarína [5 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Autochtonous strains *Saccharomyces cerevisiae* isolated from *Vitis vinifera* in Czech and Slovak Republic. In *XXVII. konference mladých mikrobiologů Tomáškovy dny 2018, Brno, ČR, 7.-8.6.2018.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2018, S. 79. ISBN 978-80-210-8963-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
40. ĎURČANSKÁ, Katarína [40 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - KOLEK, Emil [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %]. Aromatic profile of Riesling wines obtained by different inoculation strategies. In *42nd World Congress of Vine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts.* 1. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 447-448. ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
41. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [15 %] - OŽVOLD, Filip [15 %] - ŽEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidant characteristics and polyphenolic profile of varietal red wines - Slovak newly-bred vs. old varieties. In *40th World Congress of Vine and Wine, May 29th – June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts.* 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 431-432. ISBN 979-10-91799-76-8. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
42. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Volatile profile of Gewürztraminer - GCxGC fingerprinting. In *40th World Congress of Vine and Wine, May 29th – June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts.* 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 370-371. ISBN 979-10-91799-76-8. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
43. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [10 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [5 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Healthy and noble-rotten grape berries from Tokaj - comprehensive study of volatile profile. In *42nd World Congress of Vine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts.* 1. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 448-449. ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
44. MAKYŠOVÁ, Katarína [55 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Impact of Autochthonous Yeast Strains on the VOC Profile of Slovak Pinot Blanc Bio-wines – Wine Aroma Analysis Using Comprehensive Two-dimensional Gas Chromatography. In *Studentská odborná konference Chemie je život 2014, 4.-5.prosince 2014: sborník abstraktů.* 1. vyd. Brno: Vysoké učení technické v Brně, 2014, S. 78. ISBN 978-80-214-5077-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
45. MAZÚR, Milan [50 %] - KALIŇÁK, Michal [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - VALKO, Marián [15 %]. NMR spectroscopy of complex liquid mixtures. Sample pre-concentration, yes or no? In *24th NMR Valtice, April 26th - 29th, 2009: Book of Abstracts:* Stuare, s.r.o., 2009, s.18-18. ISBN 978-80-86441-40-5. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
46. MAZÚR, Milan [60 %] - BOŤANSKÁ, Petra [10 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. 600 MHz NMR spectrometer ? an excellent tool for wine analysis. In *Proceedings of the 35th Annual Conference on Yeasts, 16.-18.máj 2007, Smolenice,* 2007, s.42. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
47. MAZÚR, Milan [40 %] - HUSÁRIKOVÁ, Lucia [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [10 %] - KALIŇÁK, Michal [10 %] - VALKO, Marián [10 %]. *Tokaj wine tasting by NMR spectroscopy.* 2010, . In: *25th NMR Valtice, Czech republic, April, 25-28, 2010, C-19.* - ISBN 978-80-86441-42-9. Kategória publikácie od 2022: AFG; Kategória publikácie do 2021: AFG
48. RAPTA, Peter [20 %] - VALACH, Milan [20 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - SLOVÁKOVÁ, Mariana [20 %] - DUDINSKÁ, Dana [20 %]. *Electrochemistry, EPR and UV-Vis spectroscopy of antioxidants in wines.* Electrochemical Seminar Prague-Dresden, 23. - 25. November 2009, s. 28. Červeny Hrádek, Česká Republika. ISBN 978-80-87351-03-1. Kategória publikácie do 2021: AFG



49. VAŠTÍK, Peter [50 %] - KADLEČÍK, Ivan [10 %] - KAFKOVÁ, Valentína [3 %] - SULO, Pavol [2 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [7 %] - ŠPÁNIK, Ivan [8 %] - ŠMOGROVIČOVÁ, Daniela [20 %]. Potential use of non-Saccharomyces yeasts for production of beers with reduced ethanol content. In *Tomáškovy dny 2021, 30. konference mladých mikrobiologov [elektronický dokument]*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2021, S. 3-3. ISBN 978-80-210-9882-4. Kategória publikácie do 2021: AFG
50. BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [50 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [15 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby. In *17. celoslovenská študentská vedecká konferencia Chémia a technológie pre život s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 11.11.2015 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2015, CD-ROM, s. 69-70. ISBN 978-80-227-4480-5. Kategória publikácie do 2021: AFH
51. BAJNOCIOVÁ, Lucia [Bajnociová] [40 %] - PETRÍKOVÁ, Radka [20 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Charakterizácia aromatického profilu vína počas jeho výroby s využitím komprehensívnej dvojdimenziónej plynovej chromatografie. In *Celoslovenská študentská vedecká konferencia Aplikované prírodné vedy 2016, 6. apríla 2016, Trnava [elektronický zdroj]: zborník prác.* 1. vyd. Trnava: Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave, 2016, S. 69-74. ISBN 978-80-8105-783-0. Kategória publikácie do 2021: AFH
52. DRTILOVÁ, Tereza [50 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [15 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠPÁNIK, Ivan [5 %]. Vplyv technológie na aromatický profil odrodového vína Rulandské modré. In *17. celoslovenská študentská vedecká konferencia Chémia a technológie pre život s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 11.11.2015 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2015, CD-ROM, s. 75-76. ISBN 978-80-227-4480-5. Kategória publikácie do 2021: AFH
53. GAJDOŠÍKOVÁ, Alžbeta [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - MAKYŠOVÁ, Katarína [20 %] - ŠPÁNIK, Ivan [10 %]. Charakterizácia aromatického profilu slovenských vín. In *16. slovenská študentská vedecká konferencia v odbore chémie a chemickej a potravinárskej technológie s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 12.11.2014 [elektronický zdroj]*. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2014, S. 119-120. ISBN 978-80-227-4268-9. Kategória publikácie do 2021: AFH
54. BÁLEŠ, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [15 %] - KREPS, František [5 %]. Modelling of esters production during winemaking fermentation. In *CHISA 2018, 23rd International Congress of Chemical and Process Engineering, 25.-29.8.2018, Praha*. 1. vyd. Praha: Česká společnost chemického inženýrství, 2018, S. 1. ISBN: 9781510881198. Kategória publikácie do 2021: AFG
55. DARVASIOVÁ, Denisa [25 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - LUKEŠ, Vladimír [25 %] - RAPTA, Peter [25 %]. Solvent effect on the anodic oxidation of tannic acids: EPR/UV-vis spectroelectrochemical and DFT theoretical study. In *Xth EFEPR Conference Torino 2016. 4.- 8. September 2016: Book of Abstracts*. 1. vyd. Torino: University Degla Studi di Torino, 2016, [1] s. Kategória publikácie do 2021: AFG
56. MAKYŠOVÁ, Katarína [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Characterization of wine aroma evolution during must fermentation using HS-SPME-GC<sub>x</sub>GC-TOF-MS. In *39th International Symposium on Capillary Chromatography & 11th GC<sub>x</sub>GC Symposium [elektronický zdroj]: May 16th - 21th, 2015, Forth Worth, Texas, USA*. 1. vyd. Texas: ISCC, 2015, USB kľúč, [1] s. Kategória publikácie do 2021: AFG
57. MAKYŠOVÁ, Katarína [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [25 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Tracing of volatile organic compounds in varietal wines using SPME-GC<sub>x</sub>GC-TOF-MS. In *39th International Symposium on Capillary Chromatography & 11th GC<sub>x</sub>GC Symposium [elektronický zdroj]: May 16th - 21th, 2015, Forth Worth, Texas, USA*. 1. vyd. Texas: ISCC, 2015, USB kľúč, [1] s. Kategória publikácie do 2021: AFG
58. ŠPÁNIK, Ivan [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Characterization of VOC profile of varietal Gewürztraminer wines using GC<sub>x</sub>GC-TOF-MS. In *41st International Symposium on Capillary Chromatography & the 14th GC<sub>x</sub>GC Symposium, May 15th-19th, 2017, Forth Worth, Texas USA*. Texas: Wright's Media, 2017, S. [1]. Kategória publikácie do 2021: AFG
59. ŠPÁNIK, Ivan [40 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - DRTILOVÁ, Tereza [30 %]. Investigation of volatile profile of botrytised grapes using two-dimensional gas chromatography. In *IUFOST 2018, 19th World Congress of Food Science and Technology, 23.-27.11.2018, Navi Mumbai, India [elektronický zdroj]: Book of Abstracts*. 1. vyd. Navi Mumbai: IUFOST, 2018, S. 68. Kategória publikácie do 2021: AFG

## Prednášky na domáčich vedeckých podujatiach

1. FURDIKOVÁ, Katarína [60 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [30 %]. Autochthonne čiste kultury kvasimiek - násťroj pre výrobu terciár vin. In 1. Vedecká konferencia - Svetomužte malých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, Modra, 4.-5.12.2008: Vyskumy istav potravinársky, 2008, s.59. ISBN 978-80-89088-75-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
2. FURDIKOVÁ, Katarína [45 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [20 %] - ŠEVČEK, Jozef [20 %]. Kategória publikácie do 2021: AFL.
3. FURDIKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠEVČEK, Jozef [30 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [30 %]. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
4. FURDIKOVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - SLOVAK newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd.
5. FURDIKOVÁ, Katarína [50 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [10 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Baliscová] - [10 %] - ŠPÄNIK, Ivan [30 %]. Vinaltie profile of Gewürztraminer - GCxGC fingerprinting. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd.
6. FURDIKOVÁ, Katarína [50 %] - MACHYNAKOVÁ, Andreja [10 %] - DRITILOVÁ, Teréza [5 %] - KLEMPOVÁ, Tatiána [5 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÄNIK, Ivan [25 %]. Healthy and noble-rotten grape berries from Tokaj - comprehensive study of volatile profile. In 42nd World Congress of Wine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts. I. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 448-449. ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
7. BALÍČEK, Vladimír [50 %] - TIMAŘ, Pavel [30 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %]. Kinetic model for aromatic compounds formation during wine fermentation. In Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology. 1. vyd. Praha: Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 38-41. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC.
8. BALÍČEK, Vladimír [60 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [20 %] - TIMAŘ, Pavel [20 %]. Modeling of the production of fermentative aromas during wine making fermentation. In Agricultural & Food, Vol. 6, 2018), s. 1-6. ISSN 1314-8591. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC.

## Prednášky na zahradníckych vedeckých konferenciach

1. FURDIKOVÁ, Katarína [60 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [30 %]. Autochtonne vedeckých pracovníkov v potravinárstve, Modra, 4.-5.12.2008: Vyskumy istav potravinársky, 2008, s.59. ISBN 978-80-89088-75-1. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
2. FURDIKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [16 %] - VALACH, Milan [16 %] - DUĐINSKÁ, Damela [16 %] - MALÍK, Fedor [16 %] - ČERTRÍK, Milan [16 %]. Autochthonous yeast cultures vs. antioxidačná aktivity of wine. In 13.-15.5.2009, Smolenice, 13.-15.5.2009, Smolenice, 2009, s.98. ISSN 1336-4839. 37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13.-15.5.2009, Smolenice, 13.-15.5.2009. Kategória publikácie do 2021: AFL.
3. FURDIKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠEVČEK, Jozef [30 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [30 %]. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
4. FURDIKOVÁ, Katarína [45 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [20 %] - ŠEVČEK, Jozef [20 %]. Kategória publikácie do 2021: AFL.
5. HRONSKÁ, Helena [10 %] - MALÍK, Feder [5 %]. Influence of growth factors on main parameters of secondary aroma of wine. In 40th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 8.-11. May, 2012: Book of Abstracts. Bratislava: Viesegrad Fund, 2012, s.69. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
6. FURDIKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠEVČEK, Jozef [30 %] - DUŘCANSKÁ, Katarína [30 %]. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
7. HRONSKÁ, Helena [10 %] - MALÍK, Feder [5 %]. Influence of growth factors on main parameters of secondary aroma of wine. In 40th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 8.-11. May, 2012: Book of Abstracts. Bratislava: Viesegrad Fund, 2012, s.69. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie do 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL.
8. KEMEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - SLOVAK newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd.
9. KEMEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - SLOVAK newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd.
10. KEMEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - ZEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidačné charakteristiky a polyphenolické profile viničných ried wín - SLOVAK newly-bred vs. old varieties. In 40th World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd. World Congress of Wine and Wine, May 29th - June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts. I. vyd.

## **Postery zo zahraničných a domácich vedeckých konferencií (AFK, AFL)**

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [60 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [30 %]. Autochtonne čisté kultúry kvasiniek - nástroj pre výrobu terroir vína. In 1. Vedecká konferencia- Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, Modra, 4.-5.12.2008: Výskumný ústav potravinársky, 2008, s.59. ISBN 978-80-89088-75-1. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFL

## **Prednášky na zahraničných vedeckých podujatiach**

Celkový počet 8

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RAPTA, Peter [16 %] - VALACH, Milan [16 %] - DUDINSKÁ, Daniela [16 %] - MALÍK, Fedor [16 %] - ČERTÍK, Milan [16 %]. Autochthonous yeast cultures vs. antioxidant activity of wine: 13-15th May Smolenice, Slovakia. In *37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13-15.5.2009, Smolenice*, 2009, s.97. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
2. FURDÍKOVÁ, Katarína [45 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - HRONSKÁ, Helena [10 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Autochthonous yeast cultures in winemaking. In *37th Annual Conference on Yeasts, Abstracts, 13-15.5.2009, Smolenice*, 2009, s.98. ISSN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
3. FURDÍKOVÁ, Katarína [30 %] - ŠEVCECH, Jozef [30 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [30 %] - HRONSKÁ, Helena [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Influence of growth factors on main parameters of secondary aroma of wine. In *40th Annual Conference on Yeasts, Smolenice, 8-11 May, 2012: Book of Abstracts*. Bratislava: Visegrad Fund, 2012, s.69. ISBN 1336-4839. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH
4. FURDÍKOVÁ, Katarína [55 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [15 %] - OŽVOLD, Filip [15 %] - ŽEMBEROVÁ, Anna [15 %]. Antioxidant characteristics and polyphenolic profile of varietal red wines - Slovak newly-bred vs. old varieties. In *40th World Congress of Vine and Wine, May 29th – June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts*. 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 431-432. ISBN 979-10-91799-76-8. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
5. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %] - MUCHOVÁ, Lucia [Bajnociová] [10 %] - ŠPÁNIK, Ivan [30 %]. Volatile profile of Gewürztraminer - GCxGC fingerprinting. In *40th World Congress of Vine and Wine, May 29th – June 2nd 2017, Sofia, Bulgaria: book of abstracts*. 1. vyd. Sofia: OIV, 2017, S. 370-371. ISBN 979-10-91799-76-8. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
6. FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %] - MACHYŇÁKOVÁ, Andrea [10 %] - DRTILOVÁ, Tereza [5 %] - KLEMPOVÁ, Tatiana [5 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [5 %] - ŠPÁNIK, Ivan [25 %]. Healthy and noble-rotten grape berries from Tokaj - comprehensive study of volatile profile. In *42nd World Congress of Vine and Wine, 15.-19.7.2019, Geneva, Switzerland: Book of Abstracts*. 1. vyd. Geneva: OIV, 2019, S. 448-449. ISBN 978-285-038-0105. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFG
7. BÁLEŠ, Vladimír [50 %] - TIMÁR, Pavel [30 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %]. Kinetic model for aromatic compounds formation during wine fermentation. In Proceedings of the 7th International Conference on Chemical Technology. 1. vyd. Praha: Czech Society of Industrial Chemistry, 2019, S. 38-41. ISBN 978-80-88307-00-6. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFC. Interná kategorizácia: B
8. BÁLEŠ, Vladimír [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - TIMÁR, Pavel [20 %]. Modelling of the production of fermentative aromas during winemaking fermentation. In Agriculture & Food. Vol. 6, (2018), s. 1-6. ISSN 1314-8591. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AEC

## **Prednášky na domácich vedeckých podujatiach**

Celkový počet: 2



1. **FURDÍKOVÁ, Katarína [40 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [20 %] - MALÍK, Fedor [10 %] - ŠEVCECH, Jozef [20 %] - HRONSKÁ, Helena [10 %]. Autochónne kultúry kvasiniek v procese výroby originálneho vína.** In *Viticulture and Viniculture forum Slovakia 2009, Skalica, 25.-26.2.2009: Zborník príspevkov, CD*, 2009, s.CD-Rom. ISBN 978-80-552-0308-9. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFD
2. **FURDÍKOVÁ, Katarína [65 %] - MALÍK, Fedor [25 %] - ĎURČANSKÁ, Katarína [10 %]. Saccharomyces cerevisiae - originálne, naše.** In *Viticulture and viniculture forum Slovakia 2010, Medzinárodné vinohradnícke a vínarske fórum, 17.-19.2.2010, Trenčianske Teplice: Zborník abstraktov: Slovenská polnohospodárska univerzita v Nitre, 2010, s.6.* ISBN 978-80-552-0387-4. Kategória publikácie od 2022: V2; Kategória publikácie do 2021: AFH

### **Vysokoškolské učebnice vydané v domácich vydavateľstvách (ACB)**

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Chémia a mikrobiológia vína - Enologické laboratórne praktikum. 1. vyd. Bratislava, Slovensko: Slovenská chemická knižnica FCHPT STU, 2023. 147 s. ISBN 978-80-8208-114-8. Typ výstupu: učebnica pre vysoké školy; Kategória publikácie od 2022: P1; Kategória publikácie do 2021: ACB

### **Odborné monografie vydané v domácich vydavateľstvách (BAB)**

1. DOMIN, Ján [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - TIMÁR, Pavel [10 %] - BÁLEŠ, Vladimír [5 %] - ŽEMBEOVÁ, Anna [5 %]. *Hrozno a víno ekologicky*. 1. vyd. Bratislava Víno Natural Domin & Kušický, s.r.o. 2017. 352 s. ISBN 978-80-972706-1-2. Kategória publikácie od 2022: O1; Kategória publikácie do 2021: BAB
2. MALÍK, Fedor [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RUMAN, Tibor [15 %] - MALÍK, Fedor ml. [5 %]. *Vinársky lexikón*. 1. vyd. Bratislava: Fedor Malík a syn, 2012. 144 s. ISBN 978-80-970-863-05. Kategória publikácie od 2022: O1; Kategória publikácie do 2021: BAB
3. MALÍK, Fedor [60 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [20 %] - RUMAN, Tibor [10 %] - MALÍK, Fedor ml. [5 %] - CPIN, Peter [5 %]. *Abecedarium vini*. 1. vyd. Bratislava Fedor Malík & syn 2017. 320 s. ISBN 978-80970863-3-6. Kategória publikácie od 2022: O1; Kategória publikácie do 2021: BAB

### **Odborné práce v ostatných domácich a zahraničných časopisoch (BDF, BDE)**

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Je nutné, aby vo vínach s nízkou koncentráciou kyselín musela prebehnuť jabľčno-mliečna fermentácia? In *Vinič a víno*. Roč. 13, č. 2 (2013), s.54. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
2. FURDÍKOVÁ, Katarína [95 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Senzorika a senzorické vlastnosti vína. In *Vinič a víno*. Roč. 12, č. 5 (2012), s.P8-200. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
3. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Čo je terciárna aróma vína? In *Vinič a víno*. Roč. 13, č. 6 (2013), s.p1. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
4. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Prečo na jabľčno-mliečnu fermentáciu využívame čisté kultúry baktérií? In *Vinič a víno*. Roč. 13, č. 2 (2013), s.55. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
5. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - KAKAŠ, Milan [5 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Technológia výroby tokajských vín. In *Vinič a víno*. Roč. 15, č. 1 (2015), s. 16-18. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
6. MALÍK, Fedor [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Cesty k originalite hroznového vína. Kvasinka vs. originalita vína (II. časť). In *Vinič a víno*. Roč. 15, č. 2 (2015), s. 58-59. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
7. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Ako sa stanovuje cukornatost' hrozn a hroznového muštu? In *Vinič a víno*. Roč. 15, č. 5 (2015), s. 176. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF

## Ostatné publikácie

1. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Endožická lematika v diplomových pracach. In Vimeť a vímo. Roč. 9, č. 4 (2009), s. 133. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie do 2022: GL0B; Kategória publikácie do 2021: GLI
2. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce FCHPT STU Bratislava v roku 2012. In Vimeť a vímo. Roč. 12, č. 4 (2012), s. 133. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GL0B; Kategória publikácie do 2021: GLI
3. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce FCHPT STU Bratislava v roku 2013. In Vimeť a vímo. Roč. 13, č. 5 (2013), s.s. príloha 4-5. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GL0B; Kategória publikácie do 2021: GLI

1. KOVÁČ, Boris [50 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [50 %]. Zarmy až na tanier - farsmárska revue dantom. Výd. Bratislava, Slovensko: Media RTVS, s.r.o., 2023, 152 s, ISBN 978-80-973622-5-6. Typ výstupu: publikácie, ktoré nemôžu zaradiť do kategórie V, O, P, U alebo D; Kategória publikácie od 2022: II
22. KOVÁČ, Boris [50 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [50 %]. Zarmy až na tanier - farsmárska revue dantom. Výd. Bratislava, Slovensko: Media RTVS, s.r.o., 2023, 152 s, ISBN 978-80-973622-5-6. Typ výstupu: publikácie, ktoré nemôžu zaradiť do kategórie V, O, P, U alebo D; Kategória publikácie od 2022: II
- 112, č. 2 (2019), s. 82-84. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 112, č. 2 (2019), s. 82-84. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 112, č. 2 (2019), s. 82-84. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
141. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
20. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Chybä víma - zákaly. In Vimarský obzor. Roč. 112, č. 3 (2019), s. 138-1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
19. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Bižuza - kritis. In Vimarský obzor. Roč. 112, č. 5 (2019), s. 242-243. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
18. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Vimo a bolesť hľavy. In Vimarský obzor. Roč. 112, č. 7-8 (2019), s. 410-190-191. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
17. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Bio verzuš biddyňamik. In Vimarský obzor. Roč. 112, č. 4 (2019), s. 195-197. Publikácie do 2021: BDF
16. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Vročníku 2017 je zvyšovanie kyslosťi mŕstvová v im dorovenie. In Vimeť a vímo. Roč. 17, č. 6 (2017), s. 190-191. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
15. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Vimo a bublinky. In Vimeť a vímo. Roč. 17, č. 6 (2017), s. 195-197. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
14. FURDIKOVÁ, Katarína [70 %] - DOMIN, Ján [15 %] - TMIÁR, Pavol [15 %]. Flotacia - progresívny systém číreňa horzónového mŕstvu. In Vimeť a vímo: Odronym časopis pre viemohardníkov a vimárov. Roč. 16, č. 4 (2016), s. 6-7. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
13. MALÍK, Feder [50 %] - FURDIKOVÁ, Katarína [50 %]. Česky k originálite horzónového víma. In Vimeť a vímo. Roč. 15, č. 1 (2015), s. 21-23. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
12. FURDIKOVÁ, Katarína [95 %] - MALÍK, Feder [5 %]. Spôsoby vedenia alkoholovej termenatice. In Vimeť a vímo. Roč. 14, č. 5 (2014), s. 156-157. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
11. FURDIKOVÁ, Katarína [95 %] - MALÍK, Feder [5 %]. Killery - vrázdiace kvásinky. In Vimeť a vímo. Roč. 14, č. 3 (2014), s. p7-p8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
10. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Je to vímo "bretý"? In Vimeť a vímo. Roč. 14, č. 2 (2014), s. p8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
9. FURDIKOVÁ, Katarína [100 %]. Očakávateľa: Môže prísť k premenené kyseliny jablkovej na kyselinu mliečnu už počas fermentácie mŕstvu, len pri použití ušľachtilých kvásiniek Saccharomyces cerevisiae? In Vimeť a vímo. Roč. 19, č. 5 (2019), s. 171-171. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
8. FURDIKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Feder [10 %]. Lísovanie a lisovacie systémy. In Vimeť a vímo. Roč. 15, č. 5 (2015), príloha s. 7-8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF

8. FURDÍKOVÁ, Katarína [90 %] - MALÍK, Fedor [10 %]. Lisovanie a lisovacie systémy. In Vinič a víno. Roč. 15, č. 5 (2015), príloha s. 7-8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
9. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Otázka čitateľa: Môže prísť k premene kyseliny jablčnej na kyselinu mliečnu už počas fermentácie muštu, len pri použití ušľachtilých kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*? In Vinič a víno. Roč. 19, č. 5 (2019), s. 171-171. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
10. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Je to víno "bretty"? In Vinič a víno. Roč. 14, č. 2 (2014), s. p8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
11. FURDÍKOVÁ, Katarína [95 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Killery - vraždiace kvasinky. In Vinič a víno. Roč. 14, č. 3 (2014), s. p7-p8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
12. FURDÍKOVÁ, Katarína [95 %] - MALÍK, Fedor [5 %]. Spôsoby vedenia alkoholovej fermentácie. In Vinič a víno. Roč. 14, č. 5 (2014), s. 156-157. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
13. MALÍK, Fedor [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Cesty k originalite hroznového vína. In Vinič a víno. Roč. 15, č. 1 (2015), s. 21-23. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
14. FURDÍKOVÁ, Katarína [70 %] - DOMIN, Ján [15 %] - TIMÁR, Pavel [15 %]. Flotácia - progresívny systém čírenia hroznového muštu. In Vinič a víno : Odborný časopis pre vinohradníkov a vinárov. Roč. 16, č. 4 (2016), s. 6-7. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
15. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Víno a bublinky. In Vinič a víno. Roč. 17, č. 6 (2017), s. 195-197. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
16. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. V ročníku 2017 je zvyšovanie kyslosti muštv a vín dovolené. In Vinič a víno. Roč. 17, č. 6 (2017), s. 190-191. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
17. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Bio verzus biodynamic. In Vinařský obzor. Roč. 112, č. 4 (2019), s. 190-191. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
18. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Víno a bolest' hlavy. In Vinařský obzor. Roč. 112, 7-8 (2019), s. 410-412. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
19. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Birza - křís. In Vinařský obzor. Roč. 112, č. 5 (2019), s. 242-243. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
20. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Chyby vína - zákaly. In Vinařský obzor. Roč. 112, č. 3 (2019), s. 138-141. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE
21. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Prchavé kyseliny - prirodzená súčasť vína. In Vinařský obzor. Roč. 112, č. 2 (2019), s. 82-84. ISSN 1212-7884. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDE

## **Ostatné monografie**

22. KOVÁČ, Boris [50 %] - FURDÍKOVÁ, Katarína [50 %]. Z farmy až na tanier - farmárska revue deťom. 1. vyd. Bratislava, Slovensko: Media RTVS, s.r.o., 2023. 152 s. ISBN 978-80-973622-5-6. Typ výstupu: publikácie, ktoré nemožno zaradiť do kategórie V, O, P, U alebo D; Kategória publikácie od 2022: II; Kategória publikácie do 2021: GII

## **Ostatné publikácie**

1. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Enologická tematika v diplomových prácach. In Vinič a víno. Roč. 9, č. 4 (2009), s.133. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
2. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce FCHPT STU Bratislava v roku 2012. In Vinič a víno. Roč. 12, č. 4 (2012), s.133. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
3. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce FCHPT STU Bratislava v roku 2013. In Vinič a víno. Roč. 13, č. 5 (2013), s.s. príloha 4-5. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII



4. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Enologická tematika v diplomových a bakalárskych prácach. In Vinič a víno. Roč. 11, č. 4 (2011), s.7-8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: O3; Kategória publikácie do 2021: BDF
5. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce zamerané na enológia. In Vinič a víno. Roč. 14, č. 4 (2014), s. 124-126. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
6. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Noví doktori v oblasti enológie. In Vinič a víno. Roč. 14, č. 5 príloha (2014), s. 8. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
7. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové práce Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave. In Vinič a víno. Roč. 15, č. 4 (2015), s. 124-125. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
8. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Bakalárské práce Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave. In Vinič a víno. Roč. 15, č. 5 (2015), s. 161. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
9. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové práce Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave s enologickou tematikou. In Vinič a víno. Roč. 17, č. 4 (2017), s. 126-príloha 1. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
10. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Bakalárské práce Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave s enologickou tematikou. In Vinič a víno. Roč. 17, č. 5 (2017), s. 172-173. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
11. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Bakalárské práce s enologickou tematikou. In Vinič a víno. Roč. 18, č. 5 (2018), s. 179-180. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII
12. FURDÍKOVÁ, Katarína [100 %]. Diplomové a bakalárské práce s enologickou tematikou. In Vinič a víno. Roč. 19, č. 4 (2019), s. 136-137. ISSN 1335-7514. Kategória publikácie od 2022: GLOB; Kategória publikácie do 2021: GII

## **Prehľad riešených grantových projektov**

1. Nové prístupy založené na kombinácii analytickej chémie, počítačového videnia a chemometrie pre hodnotenie integrity výrobkov; Agentúra na podporu výskumu a vývoja APVV-21-0211 Všeobecná výzva; 01.07.2022 – 30.06.2026; pozícia – riešiteľ
2. Vplyv terroir a technologických postupov na senzorické vlastnosti slovenských vín; všeobecná výzva Agentúra na podporu výskumu a vývoja APVV-15-0333; realizované 07/2016 – 12/2020; pozícia – zodpovedný riešiteľ.
3. Cielená selekcia kvasiniek pre produkciu alkoholických nápojov špecifických vlastností; Vedecká grantová agentúra Ministerstva školstva SR a Slovenskej akadémie vied, VEGA 1/0063/18; pozícia – riešiteľ
4. Vývoj nových analytických metód pre určovanie pôvodu slovenských tokajských vín a ovocných destilátov; všeobecná výzva Agentúra na podporu výskumu a vývoja APVV-15-0355; realizované 07/2016 – 06/2020; pozícia – riešiteľ
5. Mikrobiálna tvorba a modifikácia senzoricky žiaducich a nežiaducich zlúčenín vo fermentovaných nápojoch, Vedecká grantová agentúra Ministerstva školstva SR a Slovenskej akadémie vied, VEGA 1/0560/14, realizované 2014 – 2017; pozícia – rišiteľ
6. Elektricky nabité biologicky aktívne látky a ich následné reakcie v roztokoch sledované simultánnymi spektroelektrochemickými technikami. Vedecká grantová agentúra Ministerstva školstva SR a Slovenskej akadémie vied, VEGA 1/0307/14, 1/2014 – 12/2016; pozícia – riešiteľ
7. Elektrochemicky a fotochemicky iniciované redoxné reakcie novo pripravených koordinačných zlúčenín pre selektívnu katalýzu oxidácie uhl'ovodíkov. Vedecká grantová agentúra Ministerstva školstva SR a Slovenskej akadémie vied, VEGA 1/0416/17, 1/2017 – 12/019; pozícia – riešiteľ

## **Získané finančné prostriedky v € (uvádza iba zodpovedný riešiteľ):** **Granty APVV**

1. Vplyv terroir a technológie na senzorické vlastnosti slovenských vín; všeobecná výzva APVV-15-0333, 2016-2020; rozpočet 193 236 €;

### **ZoD:**

2. Zmluva o dielo P050/2011, KORVI SLOVAKIA, s.r.o., 10 000 €



**SÚHLAS S UVEREJNENÍM ÚDAJOV**  
**v rozsahu podľa § 76 ods. 10 písm. a) zákona o vysokých školách**

Dolu podpísaná Katarína Furdíková 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 / neudeľujem**

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](http://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:

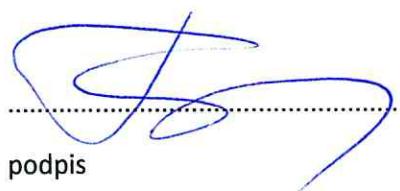
Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU,  
Personálne oddelenie  
Radlinského 9  
812 37 Bratislava

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

v Bratislave, dňa .....6.5.2024.....

  
podpis

