

## Charakteristika predkladaného výstupu tvorivej činnosti / Characteristics of the submitted research/ artistic/other output

Tlačivo VTC slúži na predkladanie výstupov tvorivej činnosti podľa metodiky hodnotenia tvorivých činností (časť V. Metodiky na vyhodnocovanie štandardov) / The form is used to submit the research/artistic/other outputs according to the evaluation methodology of research/artistic/other activities (part V. The Methodology for Standards Evaluation).

ID konania/ID of the procedure: <sup>1</sup>  
Kód VTC/Code of the research/artistic/other output (RAOO):<sup>1</sup>

OCA1. Priezvisko hodnotenej osoby / Surname awarded to the assessed person <sup>2</sup>	Vavreková
OCA2. Meno hodnotenej osoby / Name awarded to the assessed person <sup>2</sup>	Alžbeta
OCA3. Tituly hodnotenej osoby / Degrees awarded to the assessed person <sup>2</sup>	Doc., Ing., PhD.
OCA4. Hyperlink na záznam osoby v Registri zamestnancov vysokých škôl / Hyperlink to the entry of the person in the Register of university staff <sup>3</sup>	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/13655">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/13655</a>
OCA5. Oblasť posudzovania / Area of assessment <sup>4</sup>	
OCA6. Kategória výstupu tvorivej činnosti / Category of the research/ artistic/other output <i>Výber zo 6 možností (pozri Vysvetlivky k položke OCA6) / Choice from 6 options (see Explanations for OCA6).</i>	<i>Vedecký výstup / scientific output</i>
OCA7. Rok vydania výstupu tvorivej činnosti / Year of publication of the research/artistic/other output	2020
OCA8. ID záznamu v CREPČ alebo CREUČ (ak je) / ID of the record in the Central Registry of Publication Activity (CRPA) or the Central Registry of Artistic Activity (CRAA) <sup>5</sup>	227555
OCA9. Hyperlink na záznam v CREPČ alebo CREUČ / Hyperlink to the record in CRPA or CRAA <sup>6</sup>	<a href="https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=926AF887F7FF3761012E8D7293">https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=926AF887F7FF3761012E8D7293</a>
OCA10. Hyperlink na záznam v inom verejne prístupnom registri, katalógu výstupov tvorivých činností / Hyperlink to the record in another publicly accessible register, catalogue of research/ artistic/other outputs <sup>7</sup>	<a href="https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85097934228&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-f&amp;src=s&amp;st1=Effect+of+Lactic+Acid+Bacteria+Addition+on+the+Microbiological+Safety+of+Pasta-Filata+Types+of+Cheeses&amp;sid=81b6ff3a09e55c8b3473fcebaf916924&amp;sot=b&amp;sdt=b&amp;sl=117&amp;s=TITLE-ABS-KEY%28Effect+of+Lactic+Acid+Bacteria+Addition+on+the+Microbiological+Safety+of+Pasta-Filata+Types+of+Cheeses%29&amp;relpos=0&amp;citeCnt=5&amp;searchTerm=&amp;featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1">https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85097934228&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-f&amp;src=s&amp;st1=Effect+of+Lactic+Acid+Bacteria+Addition+on+the+Microbiological+Safety+of+Pasta-Filata+Types+of+Cheeses&amp;sid=81b6ff3a09e55c8b3473fcebaf916924&amp;sot=b&amp;sdt=b&amp;sl=117&amp;s=TITLE-ABS-KEY%28Effect+of+Lactic+Acid+Bacteria+Addition+on+the+Microbiological+Safety+of+Pasta-Filata+Types+of+Cheeses%29&amp;relpos=0&amp;citeCnt=5&amp;searchTerm=&amp;featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1</a>

## VTC 5

<p>OCA11. Charakteristika výstupu vo formáte bibliografického záznamu CREPČ alebo CREUČ, ak výstup nie je vo verejne prístupnom registri alebo katalógu výstupov / Characteristics of the output in the format of the CRPA or the CRAA bibliographic record, if the output is not available in a publicly accessible register or catalogue of outputs</p>	<p><b>ADM Effect of Lactic Acid Bacteria Addition on the Microbiological Safety of Pasta-Filata Types of Cheeses</b> = Vplyv prídavku kyslomliečnych baktérií na mikrobiologickú bezpečnosť parených syrov / <b>Medved'ová, Alžbeta</b> [Autor, 46%]; Koňuchová, Martina [Autor, 30%]; Kvočíková, Karolína [Autor, 7%]; Hatalová, Ivana [Autor, 7%]; Valík, Ľubomír [Autor, 10%]. – DOI 10.3389/fmicb.2020.612528. – WOS CC; SCOPUS In: <i>Frontiers in Microbiology</i> [elektronický dokument]. – Lausanne (Švajčiarsko): Frontiers Media. – ISSN (online) 1664-302X. – Roč. 11 (2020), art.no. 612528, s. 1-16 [online] Trvalý odkaz - CREPČ <a href="https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=926AF887F7FF3761012E8D7293">https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=926AF887F7FF3761012E8D7293</a> Registrované v: wos Registrované v: scopus Indikátor časopisu: IF (JCR) 2020=5,640 Kvartil Q: wos-jcr – Q1 [Microbiology] – 2020 scimago-sjr – Q1 [Microbiology] –2020 scimago-sjr – Q2 [Microbiology (medical)] –2020</p>
<p>OCA12. Typ výstupu (ak nie je výstup registrovaný v CREPČ alebo CREUČ) / Type of the output (if the output is not registered in CRPA or CRAA) <i>Výber zo 67 možností (pozri Vysvetlivky k položke OCA12) / Choice from 67 options (see Explanations for OCA12).</i></p>	
<p>OCA13. Hyperlink na stránku, na ktorej je výstup sprístupnený (úplný text, iná dokumentácia a podobne) / Hyperlink to the webpage where the output is available (full text, other documentation, etc.)</p>	<p><a href="https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2020.612528/full">https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2020.612528/full</a></p>
<p>OCA14. Charakteristika autorského vkladu / Characteristics of the author's contribution</p>	<p>Analýza vplyvu faktorov prostredia na rast a prežívanie baktérií prítomných počas výroby parených syrov zo surového mlieka. Aplikácia modelov prediktívnej mikrobiológie. / Analysis of environmental factors effect on the growth and survival of bacteria present during manufacture of raw milk pasta-filata cheeses. Application of predictive models.</p>
<p>OCA15. Anotácia výstupu s kontextovými informáciami týkajúcimi sa opisu tvorivého procesu a obsahu tvorivej činnosti a pod. / Annotation of the output with contextual information concerning the description of creative process and the content of the research/artistic/other activity, etc. <sup>8</sup>Rozsah do 200 slov v slovenskom jazyku / Range up to 200 words in Slovak <sup>9</sup>Rozsah do 200 slov v anglickom jazyku / Range up to 200 words in English</p>	<p>Práca sa zaoberá vplyvom rôznych kultúr baktérií mliečneho kysnutia a ich rôznych prídavkov na rast a prežívanie <i>Escherichia coli</i> a koagulázo-pozitívnych stafylokokov počas výroby, zrenia a skladovania počas 28 dní pri 6 °C parených syrov zo surového mlieka. Zároveň bola vybraná najvhodnejšia kyslová kultúra tak, aby boli splnené legislatívne mikrobiologické požiadavky Nariadenia EÚ 1441/2007 a zároveň boli dosiahnuté najlepšie organoleptické vlastnosti.</p>
<p>OCA16. Anotácia výstupu v anglickom jazyku / Annotation of the output in English <sup>9</sup>Rozsah do 200 slov / Range up to 200 words</p>	<p>The effects of different combinations of lactic acid bacteria on the growth of coagulase-positive staphylococci and <i>Escherichia coli</i> were evaluated during manufacture, ripening and storage of pasta-filata cheeses. Also, the most suitable starter culture was selected so that the legislative microbiological requirements of EU Regulation 1441/2007 were met, and at the same time the best organoleptic properties were achieved.</p>
<p>OCA17. Zoznam najviac 5 najvýznamnejších ohlasov na výstup / List of maximum 5 most significant citations corresponding to the output <i>Rozsah do 200 slov / Range</i></p>	<p>[o1] 2021 Balabanova, T. - Ivanova, M. : <i>Agronomy Research</i>, roč. 19, č. 2, 2021, s. 357-368 – SCOPUS [o1] 2021 Piqueras, J. - Chassard, C. - Callon, C. - Rifa, E. - Theil, S. - Lebecque, A. - Delbès, C.: <i>Microorganisms</i>, roč. 9, č. 5, 2021, art. no. 1081 – SCI ; SCOPUS [o1] 2022 Balthazar, C.F. - Cabral, L. - Guimarães, J.T. - Noronha, M.F. - Cappato, L.P. - Cruz, A.G. - Sant'Ana, A.S.: <i>Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies</i>, roč. 76, 2022, art. no. 102947 – SCI ; SCOPUS</p>

VTC 5

<p><i>up to 200 words</i></p>	
<p>OCA18. Charakteristika dopadu výstupu na spoločensko-hospodársku prax / Characteristics of the output's impact on socio-economic practice <i>Rozsah do 200 slov v slovenskom jazyku / Range up to 200 words in Slovak Rozsah do 200 slov v anglickom jazyku / Range up to 200 words in English</i></p>	<p>Zabezpečenie mikrobiologickej akosti a bezpečnosti slovenských tradičných syrov vyrábaných zo surového mlieka s cieľom minimalizácie vzniku alimentárnych ochorení u konzumentov. Aplikácie prediktívnej mikrobiológie pri riešení mikrobiologickej bezpečnosti potravín. / Ensuring the microbiological quality and safety of Slovak traditional cheeses made from raw milk in order to minimize the occurrence of foodborne illness in consumers. Applications of predictive microbiology in solving microbiological food safety.</p>
<p>OCA19. Charakteristika dopadu výstupu a súvisiacich aktivít na vzdelávací proces / Characteristics of the output and related activities' impact on the educational process <i>Rozsah do 200 slov v slovenskom jazyku / Range up to 200 words in Slovak Rozsah do 200 slov v anglickom jazyku / Range up to 200 words in English</i></p>	<p>Definovanie mikrobiologickej bezpečnosti parených syrov. Mikrobiologické hodnotenie rizika. Aplikácie modelov prediktívnej mikrobiológie. / Defining the microbiological safety of pasta-filata cheeses. Microbiological risk assessment. Applications of predictive microbiology models.</p>