

## 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	2017
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>	172237
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=36931CDEDB4A4332B4C95843E6">https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=36931CDEDB4A4332B4C95843E6</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-s2.0-85068721717&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-f&amp;src=s&amp;st1=Growth+prediction+of+two+bacterial+populations+in+culture+with+lactic+acid+bacteria&amp;sid=19c5e752c522a1ac4ca8a6d25cee6cc4&amp;sot=b&amp;sdt=b&amp;sl=101&amp;s=TITLE-ABS-KEY%28Growth+prediction+of+two+bacterial+populations+in+culture+with+lactic+acid+bacteria%29&amp;relpos=0&amp;citeCnt=7&amp;searchTerm=&amp;featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1">https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85068721717&amp;origin=resultslist&amp;sort=plf-f&amp;src=s&amp;st1=Growth+prediction+of+two+bacterial+populations+in+culture+with+lactic+acid+bacteria&amp;sid=19c5e752c522a1ac4ca8a6d25cee6cc4&amp;sot=b&amp;sdt=b&amp;sl=101&amp;s=TITLE-ABS-KEY%28Growth+prediction+of+two+bacterial+populations+in+culture+with+lactic+acid+bacteria%29&amp;relpos=0&amp;citeCnt=7&amp;searchTerm=&amp;featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1</a>

<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>ADC Growth prediction of two bacterial populations in co-culture with lactic acid bacteria</b> / Ačai, Pavel [Autor, 40%] ; <b>Medved'ová, Alžbeta</b> [Autor, 40%] ; Mančušková, Tatiana [Autor, 10%] ; Valík, Eubomír [Autor, 10%]. – DOI 10.1177/1082013219860360. – WOS CC ; CCC  <b>In:</b> <i>Food science and technology international</i> [textový dokument (print)] [elektronický dokument] . – ISSN 1082-0132. – ISSN (online) 1532-1738. – Roč. 23, č. 6 (2019), s. 692-700 [tlačaná forma] [online]  Trvalý odkaz - CREPČ  <a href="https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=36931CDEDB4A4332B4C95843E6">https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&amp;sid=36931CDEDB4A4332B4C95843E6</a>  <i>Registrované v:</i> CCC  <i>Registrované v:</i> wos  <i>Registrované v:</i> scopus  <i>Indikátor časopisu:</i>  IF (JCR) 2019=1,654  <i>Kvartil Q:</i>  wos-jcr – Q3 [Chemistry, applied] – 2019  wos-jcr – Q3 [Food science &amp; technology] – 2019  scimago-sjr – Q2 [Chemical engineering (miscellaneous)] –2019  scimago-sjr – Q2 [Food science] –2019  scimago-sjr – Q2 [Industrial and manufacturing engineering] –2019</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://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1082013219860360">https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1082013219860360</a></p>
<p>OCA14. Charakteristika autorského vkladu / Characteristics of the author's contribution</p>	<p>Analýza vplyvu prítomnosti baktérií mliečného kysnutia na dynamiku rastu <i>Staphylococcus aureus</i> a <i>Escherichia coli</i> v závislosti od teploty inkubácie. Aplikácia modelov prediktívnej mikrobiológie. / Analysis of lactic acid bacteria presence on the growth of <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Escherichia coli</i> in dependence on temperature. 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><i>Rozsah do 200 slov v slovenskom jazyku / Range up to 200 words in Slovak</i>  <i>Rozsah do 200 slov v anglickom jazyku / Range up to 200 words in English</i></p>	<p>Práca sa zaoberá porovnaním dvoch modelov – modelu podľa Baranyiho a Roberts a Gemenez-Dalgaardovho modelu pri popísaní vplyvu rôznych prídavkov baktérií mliečného kysnutia kultúry Fresco 1010 na rast a prežívanie <i>Staphylococcus aureus</i> a <i>Escherichia coli</i> v závislosti od teploty inkubácie v rozsahu 12 – 37 °C. Z primárnych rastových čiar boli vypočítané rastové parametre, ktoré boli následne kvantitatívne analyzované s ohľadom na kompetitívne vlastnosti medzi baktériami mliečného kysnutia a patogénnymi mikroorganizmami. Výsledky boli následne validované s použitím nezávislých dát.</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 objective of this study was to evaluate suitability of models proposed by Baranyi and Roberts and by Gimenez and Dalgaard to describe the growth of <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Escherichia coli</i>, and lactic acid bacteria Fresco 1010 starter culture in milk under isothermal conditions between 12 and 37°C. First, the prediction ability was performed only with parameters estimated from individual growth curves of <i>E. coli</i>, <i>S. aureus</i> and the lactic acid bacteria in milk. Subsequently, the model was extended with the average competition coefficients that represented quantitative relations among the populations. The prediction ability of this model was validated with the independent dataset.</p>
<p>OCA17. Zoznam najviac 5 najvýznamnejších ohlasov na výstup / List of maximum 5 most significant citations corresponding to the output Rozsah do 200 slov / Range up to 200 words</p>	<p>[o1] 2021 Ibrahim, S.A. - Ayivi, R.D. - Zimmerman, T. - Siddiqui, S.A. - Altemimi, A.B. - Fidan, H. - Esatbeyoglu, T. - Bakhshayesh, R.V.: Foods, roč. 10, č. 12, 2021, art. no. 3131 – SCI ; SCOPUS [o1] 2021 Zhao, X. - Illing, R. - Ruelens, P. - Bachmann, M. - Cuniberti, G. - de Visser, J. A.G.M. - Baraban, L. : Lab on a Chip, roč. 21, č. 8, 2021, s. 1492-1502 – SCI ; SCOPUS [o1] 2021 Park, S. - Classen, A. - Gohou, H.M. - Maldonado, R. - Kretschmann, E. - Duvernay, C. - Kim, G.J. - Ronholm, J.: BMC Microbiology, roč. 21, č. 1, 2021, art. no. 189 – SCI ; SCOPUS</p>
<p>OCA18. Charakteristika dopadu výstupu na spoločensko-hospodársku prax / Characteristics of the output's impact on socio-economic practice 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</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 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</p>	<p>Popísanie kompetitívnych vzťahov medzi mikrobiálnymi populáciami s ohľadom na meniace sa faktory prostredia. Mikrobiologické hodnotenie rizika. Aplikácie modelov prediktívnej mikrobiológie. / Usage of competitive models to describe relations between microorganisms in dependence of changing environmental factors. Microbiological risk assessment. Applications of predictive microbiology models.</p>