

<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>ADC Quantitative Microbiological Analysis of Artisanal Stretched Cheese Manufacture / Lehotová, Veronika [Autor, 20%] ; Antálková, V Alžbeta [Autor, 20%] ; Valík, Eubomír [Autor, 50%]. – DOI 10.3390/app11062680. – WOS CC ; SCOPUS ; CCC In: <i>Applied sciences</i> [elektronický dokument] . – Bazilej (Švajčiarsko) : Multidisciplinary Digital Publishing Institute. – ISSN (online) 2076-3412680, s. 1-16 [online] Trvalý odkaz - CREPČ https://app.crepc.sk/?fn=detailBiblioForm&sid=3DE522F52459CE4E4966125095 <i>Registrované v:</i> CCC <i>Registrované v:</i> wos <i>Registrované v:</i> scopus <i>Indikátor časopisu:</i> IF (JCR) 2020=2,679 <i>Kvartil Q:</i> wos-jcr – Q2 [Physics, applied] – 2020 wos-jcr – Q2 [Engineering, multidisciplinary] – 2020 wos-jcr – Q3 [Chemistry, multidisciplinary] – 2020 wos-jcr – Q3 [Materials science, multidisciplinary] – 2020 scimago-sjr – Q2 [Computer science applications] –2020 scimago-sjr – Q2 [Engineering (miscellaneous)] –2020 scimago-sjr – Q2 [Fluid flow and transfer processes] –2020 scimago-sjr – Q2 [Instrumentation] –2020 scimago-sjr – Q2 [Materials science (miscellaneous)] –2020 scimago-sjr – Q2 [Process chemistry and technology] –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>https://www.mdpi.com/2076-3417/11/6/2680</p>
<p>OCA14. Charakteristika autorského vkladu / Characteristics of the author's contribution</p>	<p>Analýza správania sa relevantných mikrobiologických skupín počas jednotlivých fáz výroby parených syrov zo surového mlieka. Aplikácia modelov / Analysis of the behavior of the relevant microbial populations during pasta-filata cheese production prepared from raw milk. Application of 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. ⁸<i>Rozsah do 200 slov v slovenskom jazyku / Range up to 200 words in Slovak</i> <i>Rozsah do 200 slov v</i></p>	<p>Práca sa zaoberá správaním sa (rastom, prežívaním) relevantných mikrobiologických skupín počas jednotlivých fáz (koagulácia mlieka, fermentácia) pri 6 °C počas 5 týždňov) výroby parených syrov zo surového mlieka. V každej fáze výroby, počnúc surovým mliekom bola definovaná distribúcia mikroorganizmov, kvasiniek a vláknitých húb, baktérií mliečneho kysnutia, koliformných baktérií a koagulázo pozitívnych stafylokokov.</p>

VTC 3

<p>anglickom jazyku / Range up to 200 words in English</p>	
<p>OCA16. Anotácia výstupu v anglickom jazyku / Annotation of the output in English ⁹Rozsah do 200 slov / Range up to 200 words</p>	<p>The work deals with the behavior (growth, survival) of relevant microbiological groups during the individual phases (milk coagulation, curd fermentation at 6 ° C for 5 weeks) of pasta-filata cheese production from raw milk. The distribution of the total number of microorganisms, yeasts and filamentous bacteria and coagulase-positive staphylococci was defined at each stage of production, starting with raw milk.</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>DOI: 10.3390/app11188673</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 u konzumentov. Aplikácie prediktívnej mikrobiológie pri riešení mikrobiologickej bezpečnosti potravín. / Ensuring the microbiological quality and safety of traditional Slovak cheeses made from raw milk in order to minimize the occurrence of foodborne illness in consumers. Applications of predictive microbiology in 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>Definovanie mikrobiologickej bezpečnosti parených syrov. Mikrobiologické hodnotenie rizika. Aplikácie modelov prediktívnej mikrobiológie. / Defining the microbiological safety of ripened cheeses. Microbiological risk assessment. Applications of predictive microbiology models.</p>