

Tieto publikácie vznikli vďaka podpore v rámci Operačného programu Integrovaná infraštruktúra pre projekt: „Podpora produkcie slovenských potravín zlepšením ich kvality a bezpečnosti s dôrazom na výrobky z ovocia a zeleniny“ kód ITMS: 313011W508, spolufinancovaný zo zdrojov Európskeho fondu regionálneho rozvoja.

Por. číslo	Publikácia	Nárokovaný pomer
1.	Šťava z rakytníka rešetliakového významný zdroj vitamínu C. / Elena Belajová, Blanka Tobolková. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 1 (2019, recen.), s. 24-28. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
2.	Diferenciácia pomarančových štiav podľa krajiny pôvodu. / Blanka Tobolková, Elena Belajová, Martin Polovka, Ján Durec. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 1 (2019, recen.), s. 29-34. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,25 bodu
3.	Vplyv sušeného rakytníka na vybrané spektrálne charakteristiky sušenok. / Blanka Tobolková, Viera Jelemenská, Kristína Kukurová, Erika Smoláriková, Beáta Papáňková, Zuzana Ciesarová In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 1 (2019, recen.), s. 18-23. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,25 bodu
4.	Ako minimalizovať tvorbu akrylamidu v pufovaných chlebíkoch. Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Viera Jelemenská, Jana Horváthová, Jozef Murín. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 1 (2019, recen.), s. 4-10. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,2 bodu
5.	Vplyv rakytníka na reologické vlastnosti pšeničnej múky a kvalitu sušenok. / Kristína Kukurová, Viera Jelemenská, Zuzana Ciesarová, Beáta Papáňková. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 1 (2019, recen.), s. 11-17. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,2 bodu
6.	Drienky – liečivé ovocie. /Elena Panghyová, Marek Kunštek, J. Lietava. . In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 23, č. 1 (2018, recen.), s. 2-6. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
7.	Sušené výlisky rakytníka v cereálnom pečive. / Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Viera Jelemenská, Beáta Papáňková. . In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 23, č. 1 (2018, recen.), s. 7-12. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,2 bodu
8.	Inovace zvyšujúci účinnosť výroby šťáv. / Blanka Tobolková, Ján Durec. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 97-98. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
9.	Vitamínové vody s doplnenou funkcionalitou / Ján Durec, Blanka Tobolková. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 98-99. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
10.	Kolagén – svetový a moderný trend / Ján Durec, Blanka Tobolková, Dagmar Kozelová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-	0,33 bodu

	085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 100-101. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	
11.	Sarkopénia verzus personalizovaná výživa. / Ján Durec, Blanka Tobolková, Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 101-102. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
12.	Ovos – ako surovina pre nápojový priemysel / Ján Durec, Blanka Tobolková, Emil Kolek, Jana Minarovičová, Kristína Kukurová, Dagmar Kozelová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 103-104. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
13.	Je možné snížiť obsah cukru ve šťávách? / Blanka Tobolková, Ján Durec. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 104-105. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
14.	Ako sa dá dosiahnuť vyšší obsah vlákniny v pekárskech výrobkoch? / Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 90-91. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,5 bodu
15.	Kvalitné a bezpečné cereálne výrobky z tritikale. / Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová, Viera Jelemenská, Jana Horváthová. . In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 91-93. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
16.	Alkoholické cukry (polyoly). / Anna Giertlová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 24, č. 2 (2019), s. 84-86. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	1 bod
17.	Čím je výnimočný rakytník rešetliakový / Zuzana Ciesarová, Martina Benčíčová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 22, č. 2 (2017), s. 96-100. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,25 bodu
18.	Koláč s rakytníkom – spotrebiteľský test akceptovateľnosti. / Viera Jelemenská, Kristína Kukurová, Martina Benčíčová, Zuzana Ciesarová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 22, č. 2 (2017), s. 101-106. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,25 bodu
19.	Analýza trietanolamínu v dojčenskej výžive metódou NCI/GC/MS/MS. / Emil Kolek, Mária Kopuncová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 22, č. 2 (2017), s. 65-70. http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,5 bodu
20.	Charakterizace vybraných parametrů slovenských a rumunských švestkových výrobků. / Blanka Tobolková, Elena Belajová, Kristína Kukurová, Oana Constantin, Zuzana Ciesarová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 22, č. 2 (2017), s. 71-74 http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
21.	Podpora produkcie slovenských potravín zlepšením ich kvality a bezpečnosti. / Martin Polovka, Zuzana Ciesarová, Tomáš Kuchta, Peter Siekel. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 21, č. 2 (2016), s. 76-80 http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
22.	Štúdium dynamiky zmien vybraných nutričov a kontaminantov v jablkovom pyré v závislosti od odlišného sterilizačného postupu a aplikácie dusíka. / Blanka Tobolková, Elena Belajová, Ľubomír Daško, Martin Polovka. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 23, č. 2 (2018), s. 75-77 http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu
23.	Optimalizácia postupu predúpravy hroznej šťavy pred stanovením flavonoidov pomocou HPLC. / Elena Belajová, Ervín Jankura, Ľubica Píknová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 23, č. 2 (2018), s. 85-87 http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	0,33 bodu

24.	Ako si poradiť s akrylamidom v potravinách. /Zuzana Ciesarová. In: Trendy v potravinárstve - ISSN: 1336-085X –Roč. 23, č. 2 (2018), s. 91-92 http://vup.sk/index.php?mainID=3&navID=20	1 bod
25.	Spektrální charakterizace sušenek s obsahem sušeného rakytníku. / Blanka Tobolková, BViera Jelemenská, Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová, Erika Smoláriková, Beáta Papánková. In: Sborník příspěvků – XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 27.–29. 5. 2019. Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2019, s. 76-80. ISBN: 978-80-7592-057-7. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2019.pdf	0,25 bodu
26.	Faktory ovplyvňujúce tvorbu akrylamidu v pufovaných chlebíkoch./ Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Viera Jelemenská, Jana Horváthová, Jozef Murín. In: Sborník příspěvků – XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 27.–29. 5. 2019. Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2019, s. 167-172. ISBN: 978-80-7592-057-7. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2019.pdf	0,2 bodu
27.	Biologicky významné mastné kyseliny v produktoch s obsahom rakytníka rešetliakového. / Kristína Kukurová, Emil Kolek, Zuzana Ciesarová. In: Sborník příspěvků – XLVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 22.–24. 5. 2017. Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2017, s. 22–25. ISBN: 978-80-7080-995-2, ISSN: 1802-1433. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2017.pdf	0,25 bodu
28.	Antioxidační vlastnosti rakytníku a produktů s jeho obsahem. / Blanka Tobolková, Elena Belajová, Martina Benčíčová, Viera Jelemenská, Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová. In: Sborník příspěvků – XLVII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 22.–24. 5. 2017. Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2017, s. 26–30. ISBN: 978-80-7080-995-2, ISSN: 1802-1433. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2017.pdf	0,25 bodu
29.	Charakterizace antioxidačních vlastností vybraných výrobků s obsahem rakytníku. / Blanka Tobolková, Elena Belajová, Zuzana Ciesarová. In: Sborník příspěvků – XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 28.-30. 5. 2018, Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2018, s. 42–46. ISBN: 978-80-7592-029-4, ISSN: 1802-1433. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2018.pdf	0,2 bodu
30.	Stabilita rutínu, beta-karoténu a vitamínu C v rakytníku počas skladovania a tepelného spracovania. / Kristína Kukurová, Zuzana Ciesarová, Elena Belajová, Jana Horváthová, Ľubomír Daško, Amir Nezirevic, Michael Murkovic. . In: Sborník příspěvků – XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 28.-30. 5. 2018, Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2018, s. 38–41. ISBN: 978-80-7592-029-4, ISSN: 1802-1433. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2018.pdf	0,2 bodu
31.	Sušené výlisky rakytníka v cereálnom pečive. / Viera Jelemenská, Zuzana Ciesarová, Kristína Kukurová, Martina Benčíčová, Karel Cejpek, Michael Murkovic. In: Sborník příspěvků – XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 28.-30. 5. 2018, Skalský Dvůr. Zostavovateľ: Cejpek, K. Praha: Vysoká škola chemickotechnologická, 2018, s. 147–151. ISBN: 978-80-7592-029-4, ISSN: 1802-1433. http://www.czechfoodchem.cz/Sbornik_2018.pdf	0,2 bodu
	spolu	10,44