

Budoucnost potravinářství patří inovacím a mladým talentům. Potravinářská komora ocenila ty nejlepší

13.7.2026 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

Od hmyzu po DNA analýzu. Mladí vědci přinášejí do českého potravinářství inovace, které mají potenciál pro praxi. Potvrdil to další ročník studentské soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“, kde Potravinářská komora ČR ocenila ty nejlepší vědecké práce. Ukazuje se, že těsné propojení akademické sféry s průmyslem je klíčem k reálným řešením pro udržitelnost, bezpečnost a moderní technologie v potravinářské výrobě.

„Je radost vidět, že mladí lidé dnes nepřinášejí jen teorii, ale mají i věcný pohled na to, co náš průmysl v praxi opravdu potřebuje. S mladými talenty spolupracujeme rádi a chceme je v jejich úsilí dál maximálně podporovat. Pro obě strany jde o win-win situaci. Studenti si mohou osahat reálný byznys a my v průmyslu získáme novou energii a nápady, bez kterých se moderní potravinářství zkrátka neposune,“ řekla prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová.

Celkovou vítězkou ročníku se stala **Bc. Karolína Táborová** z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Odbornou porotu zaujala prací zaměřenou na moderní genetické metody detekce alternativních proteinů v potravinách (*Multiplexní qPCR detekce Locusta migratoria a Schistocerca gregaria*).

Porota udělila nejvyšší ocenění také v jednotlivých specializovaných kategoriích, které kopírují hlavní trendy moderního potravinářství:

Kategorie: Marketing a systémy řízení při výrobě potravin

Bc. Marika Tkáčová, MBA (MENDELU)

Možnosti zapojení lokálních farmářů do školního stravování v Jihomoravském kraji

Kategorie: Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin

Ing. Petra Libertová (ČZU)

Comprehensive use of apricot kernels: the effect of processing methods on the nutritional quality of apricot kernel oil and flour

Kategorie: Kvalita a technologie výroby

Bc. Barbora Barochová (ČZU)

Fermentace jedlého hmyzu

Mgr. Barbora Drabová (VETUNI)

Účinnost ochranných kultur v mletém mase

Kategorie: Analýza potravin

Bc. Lucie Šimáková (VŠCHT)

Ovesné nápoje: hodnocení rizika kontaminace mykotoxiny

Do národního finále postoupilo 16 nejlepších studentů a studentek z předních českých univerzit (Česká zemědělská univerzita, Vysoká škola chemicko-technologická, Mendelova univerzita, Veterinární univerzita, Jihočeská univerzita, Univerzita Tomáše Bati). Odborná hodnotící komise se přitom nezaměřila jen na samotnou vědeckou úroveň a kvalitu prezentace, ale také na uplatnitelnost

výsledků v reálném potravinářském provozu.

Všichni účastníci finálového kola obdrželi osvědčení o účasti a drobné dárky, pro nejlepší z nich pak byl připraven diplom za umístění, který pro ně znamená skvělý odrazový můstek do profesního života. Potravinářská komora ČR tímto děkuje všem zapojeným univerzitám za aktivní podporu mladých talentů a členům komise za jejich expertní práci.

Marek Zemánek

Tiskový mluvčí a vedoucí tiskového oddělení Potravinářské komory ČR

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/11474-budoucnost-potravinarstvi-patri-inovacim-a-mladym-talentum-potravinarska-komora-ocenila-ty-nejlepsi>