

**Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:**

**Veterinární a farmaceutická univerzita Brno**  
Fakulta veterinární hygieny a ekologie, Laboratoř pro vyšetřování potravin  
Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno

**Pracoviště zkušební laboratoře:**

1. **pracoviště č. 1** Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno
2. **pracoviště č. 2** Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno

*Laboratoř poskytuje odborná stanoviska a interpretace výsledků zkoušek.*

**1. Pracoviště č. 1**

**Zkoušky:**

Pořadové číslo	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody	Předmět zkoušky
1.	Detekce kostních úlomků histochemickou metodou alizarinovou červení	SOP-01 <sup>Ref.1</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu
2.	Detekce škrobu histochemickou metodou Lugol Calleja	SOP-02 <sup>Ref.2</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu
3.	Detekce sójového proteinu fluorescenční imunohistochemickou metodou ABC kitu (Vector Laboratories)	SOP-03 <sup>Ref.3, Ref.6</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu
4.	Detekce sójového proteinu imunohistochemickou metodou ABC kitu (Vector Laboratories)	SOP-04 <sup>Ref.4, Ref.6</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu
5.	Detekce pšeničného proteinu imunohistochemickou metodou ABC kitu (Vector Laboratories)	SOP-05 <sup>Ref.5, Ref.6</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu

SOP – XX standardní operační postup (interní metodika).

Ref.1 POSPIECH, M, TREMLOVÁ, B, ELIÁŠOVÁ, M, TALANDOVÁ, M. Optimalizace výpočtu obsahu kostní tkáně v histologických řezech. *Maso*. 2013, roč. 24, č. 6, s. 25-28.

Ref.2 AKTIN, NEIL J., RUKMAL M. ABEYSEKERA, CHENG a ANTHONY W. ROBARDS. An experimentally-based predictive model for the separation of amylopectin subunits during starch gelatinization. *Carbohydrate Polymers*. 1998, vol. 36, no. 2-3, p. 173 – 192.

Ref.3 TALANDOVÁ, M., POSPIECH, M., ELIÁŠOVÁ, M., TREMLOVÁ, B. Využití fluorescenčních metod k detekci sójového proteinu v masných výrobcích. *Potravinářstvo*. 2013b, roč. 7, speciální číslo, s. 130 – 133.

**Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:**

**Veterinární a farmaceutická univerzita Brno**  
Fakulta veterinární hygieny a ekologie, Laboratoř pro vyšetřování potravin  
Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno

Ref.4 POSPIECH, Matej, Bohuslava TREMLOVÁ, Eva RENČOVÁ, Zdeňka RANDULOVÁ  
Immunohistochemical Detection of Soya Protein – Optimisation and Verification of the Method. *Czech Journal of Food Sciences*. 2009, vol. 27, no. 1, s. 11 – 19. DOI: 1212-1800.

Ref.5 ŘEZÁČOVÁ LUKÁŠKOVÁ, Z., TREMLOVÁ, B., POSPIECH, M., RENČOVÁ, E., RANDULOVÁ, Z., STEINHAUSER, L., REICHOVÁ, A., BEDNÁŘ J. Comparison of immunohistochemical, histochemical and immunochemical methods for detection of wheat protein allergens in meat samples and cooked, dry, raw and fermented sausage samples. *Food Additives and Contaminants*, vol 28, no. 7, 2011, p. 817 – 825.

Ref.6 Návod výrobce ABC kitu Vector Laboratories.

**2. Pracoviště č. 2**

**Zkoušky:**

Pořadové číslo	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
6.	Stanovení vápníku metodou AAS	SOP-06 <sup>Ref.7</sup>	Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu

SOP – XX standardní operační postup (interní metodika).

Ref.7 RUIZ, M. C., ALEGRÍA, A., BARBERÁ, R., FARRÉ, R., & LAGARDA, M. J. (1996). Calcium, magnesium, sodium, potassium and iron content of infant formulas and estimated daily intakes. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 10(1), 25-30.