

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie

Slovenská technická univerzita v Bratislave

Personálne oddelenie

Radlinského 9

812 37 Bratislava

Vec: **Žiadosť o účasť vo výberovom konaní na funkčné miesto riaditeľa Ústavu poravnárstva a výživy**

Na základe vyhláseného výberového konania v zmysle § 5 ods 3 Zákona č. 552 /2003 Z.z. o výkone práce vo verejnom záujme v znení neskorších predpisov, uverejneného na stránke Ministerstva školstva SR, na webovej stránke STU a vývesných tabuliach Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU zo dňa 12. 4. 2024, sa týmto prihlasujem do výberového konania na obsadenie funkčného miesta riaditeľa ústavu, pre študijný odbor Potravinárstvo/Chémia a technológia požívateľín na Ústav potravinárstva a výživy FCHPT STU v Bratislave, s nástupom od 1. 9. 2024.

K žiadosti prikladám:

- životopis vo forme Europass
- sumárny prehľad o pedagogickej činnosti a vedeckovýskumnej činnosti

v Bratislave dňa 25. apríla 2024



podpis

Súčasne týmto v súlade so Zákonom č. 18/2018 o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, dávam súhlas so spracovaním a uchovaním mojich osobných údajov na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, na účely vedenia v databáze uchádzačov o zamestnanie.

SÚHLAS S UVEREJNENÍM ÚDAJOV

v rozsahu podľa § 76 ods. 10 písm. a) zákona o vysokých školách

Dolu podpísaný prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD. v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. a) Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov (GDPR) a s § 13 ods. (1) písm. a) zákona č.18/2018 o ochrane osobných údajov

udeľujem/ neudeľujem

Fakulte chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave súhlas s uverejnením údajov pre účely zverejnenia a overenia výsledku výberového konania na webovom sídle www.fchpt.stuba.sk, na ktorom sa zverejňuje výsledok výberového konania v rozsahu:

1. meno, priezvisko, rodné priezvisko,
2. akademické tituly, vedecko-pedagogické tituly, umelecko-pedagogické tituly, vedecké hodnosti,
3. rok narodenia,
4. údaje o vysokoškolskom vzdelaní, ďalšom akademickom raste a absolvovanom ďalšom vzdelávaní,
5. údaje o priebehu zamestnaní a priebehu pedagogickej činnosti,
6. údaje o odbornom alebo umeleckom zameraní,
7. údaje o publikačnej činnosti,
8. ohlasy na vedeckú alebo umeleckú prácu,
9. počet doktorandov, ktorým je alebo bol školiteľom s určením, koľkí z nich štúdium ku dňu vyhotovenia životopisu riadne skončili.

Beriem na vedomie, že tento súhlas je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomnej žiadosti na adresu:

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU,

Personálne oddelenie

Radlinského 9

812 37 Bratislava

Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť zverejnenia osobných údajov založeného na súhlase pred jeho odvolaním.

Podmienky ochrany súkromia na STU sú zverejnené na webovom sídle STU na linke:

https://www.stuba.sk/sk/pracoviska/centrum-vypoctovej-techniky/podmienky-ochrany-sukromia-nastu.html?page_id=12121



v Bratislave, dňa 10.05.2024

prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD. v.r.

OSOBNÉ ÚDAJE

Ľubomír Valík


 Hrobákova 12, 851 02 Bratislava, Slovenská republika

 02/59325518  0918674518

 lubomir.valik@stuba.sk



Pohlavie M | Dátum narodenia 22/04/1963 | Štátna príslušnosť Slovenská republika

PRAX

Profesor FCHPT STU

- 2020- riaditeľ Ústavu potravinárstva a výživy FCHPT STU
- 2013- zástupca riaditeľa Ústavu potravinárstva a výživy
vedúci oddelenia výživy a hodnotenia kvality potravín
- 1991- Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave
 - mikrobiológia, hygiena, kvalita, bezpečnosť a technológia potravín
 - výskum, konzultačná činnosť
- 1987-1991 Výskumný ústav preventívneho lekárstva Bratislava
- 1985-1986 Bratislavské mliekare, n.p. Bratislava

VZDELÁVANIE A PRÍPRAVA

- 2011 Profesor
- 2001 Docent
- Habilitačná práca Faktory určujúce mikrobiologickú akosť a hygienickú bezchybnosť požívateľín: Moderné prístupy a trendy v potravinárskej mikrobiológii
- 1993 PhD.
- Dizertačná práca Vplyv aktivity vody (a_w) na rast a metabolizmus syrársky relevantných baktérií (školicel: prof. Ing. Dr. Fridrich Gömer, DrSc.)
- 1985 Diplomová práca Ing.
Mikrobiológia trvanlivého mlieka (vedúci DP: prof. Ing. Dr. Fridrich Gömer, DrSc.)

OSOBNÉ ZRUČNOSTI

Materinský jazyk slovenský

Ďalšie jazyky	POROZUMENIE		HOVORENIE		PÍSANIE
	Počúvanie	Čítanie	Ústna interakcia	Samostatný ústny prejav	
Anglický jazyk	C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2
Ruský jazyk	B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2
Nemecký jazyk	A1/A2	A1/A2	A1/A2	A1/A2	A1/A2

Úrovne: A1/A2: Používateľ základov jazyka - B1/B2: Samostatný používateľ - C1/C2 Skúsený používateľ
Spoločný európsky referenčný rámec pre jazyky

Organizačné a riadiace zručnosti riaditeľ Ústavu potravinárstva a výživy, FCHPT STU v Bratislave, vedúci riešiteľských vedeckých tímov, konzultant

Pracovné zručnosti profesor, vedecko-pedagogický pracovník

Účastník školení a workshopov

- 1996 – "Molkereileitertatung 1996" at the Federal Dairy Institute (FDI) in Wolfpassing (Austria)
- 1996 – Cheese Technology and Production – workshop at the FDI Wolfpassing (Austria)
- 1996 – Sensoric Analysis of Milk products - workshop at the FDI Wolfpassing (Austria)
- 1997 – AFEMA – Workshop (FDI Wolfpassing, Austria)
- 1997 – COST Course on Modelling Bacterial Kinetics, Institute of Food Research, Reading, UK
- 1998 – Cheese Technology - Workshop (FDI Wolfpassing, Austria)
- 1998 – FAO Training course – Quality and Safety based on GMP and HACCP, Modra, Slovakia (participant)
- 2004 – Business Support Project of the CIAA: Trainers Training Workshop on Food Safety System, Prague, January 19-23
- 2013 – TrainSaferFood European Training Platform: Microbiological Risk Assessment (Training Course, Berlin)
- 2014 – TrainSaferFood European Training Platform: Workshop on Microbiological Food legislation (Training Course, Madrid)
- 2022 – Školenie Modern Predictive Microbiology Analysis in R (Vasco Cadavez CIMO-IPB, Lihan Huang, USDA ARS a Ursula Gonzales-Barron, CIMO-IPB, Portugalsko)

Školiteľ/expert

- 1999 – FAO Training course – Quality and Safety based on GMP and HACCP, Riga, Latvia (as a trainer)
- 2000-2001 – FAO Project No. TCP/LIT8922: On Improving Food Control Administration and Strengthening Food Import/Export Control and Food Analytical Services in Lithuania (Expert for food microbiology)
- 2002-2003 – EU Project on "Development of Good Hygiene Practices in the Slovak Food Industry" (STOAS Netherland, MP SR; Branch expert for Bryndza cheese)
- 2009-2010 – Workshop on Food Microbiology and Safety in Kyrgyz Republic within the projects of the World Bank, European Union and Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit Germany.
- 2014-2015 – United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) - Ministry of Commerce, Ministry of Science and Technology, Ministry of Industry, Republic of the Union of Myanmar – Federation of Chambers of Commerce and Industry: Strengthening the National Quality Infrastructure for Trade: Workshop on Food Microbiology and Safety within the projects Strengthening the National Quality Infrastructure for trade – trainer.
- 2010- – Slovak Republic representative in EFSA's Network on microbiological risk assessment
- 2015-2022 – Vykonávanie expertných činností pri tvorbe národných štandardov zamestnaní, tvorba stratégií rozvoja ľudských zdrojov a strategických dokumentov súvisiacich so sektorom v súlade s požiadavkami na odborné vedomosti, zručnosti a schopnosti (kvalifikačnými predpoklady) potrebné na vykonávanie pracovných činností pre zamestnancov na trhu práce v sektore Potravinárstvo.

Digitálna zručnosť

SEBAHODNOTENIE				
Spracovanie informácií	Komunikácia	Vytváranie obsahu	Bezpečnosť	Riešenie problémov
Skúsený používateľ	Skúsený používateľ	Skúsený používateľ	Skúsený používateľ	Skúsený používateľ

Úroveň: Používateľ základov jazyka - Samostatný používateľ - Skúsený používateľ
Digitálne zručnosti - Tabuľka sebahodnotenia

Uvedte názov, prípadne úroveň dosiahnutého IKT certifikátu.

- Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Statistica, internet, atRisk, Origin, DMFit, ERegress, Decision Tools, Analyse it, @Risk, Origin, Decision Tools, Monte Carlo simulations, matematické modelovanie správania sa mikroorganizmov v potravinách (všeobecne)

DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE

Vodičský preukaz Uvedte skupinu vozidiel, napr.
B

Publikácie <https://www.webofscience.com/wos/author/record/798026> (počet publikácií 91; HI = 18; 1048 cit.)
<https://scholar.google.sk/citations?user=yPq9oHEAAAAAJ&hl=sk> (219 záznamov; 2471 citácií, vrátane autocitácií)

Projekty

- 2006-2009 Štúdium, matematický popis a predikcia správania sa technologicky a hygienicky relevantnej mikroflóry v opracovaných a originálnych slovenských fermentovaných potravinách s cieľom zvýšiť ich hygienickú bezchybnosť, funkčné vlastnosti a trvanlivosť (Vedúci projektu VEGA- 1/3488/06)
- 2010-2012 Matematický popis dynamiky rastu mikrobiálnych kontaminantov v syroch remeselne vyrábaných zo surového mlieka a ich interakcie s baktériami mliečného kysnutia. (Vedúci projektu VEGA 1/0094/10)
- 2006-2009 Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka-aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (Vedúci projektu APVV-20-005605)
- 2010-2013 Rozšírenie vedeckých poznatkov o kvalite a bezpečnosti Slovenskej bryndze modernými mikrobiologickými, molekulárno-biologickými a chromatografickými metódami. (Vedúci spoluriešiteľskej organizácie projektu APVV-0590-10)
- 2013-2015 Vzájomné vzťahy medzi nežiaducimi a zdraviu prospešnými mikroorganizmami v cereálnych a mliečnych matriciach fermentovaných kyslomliečnymi baktériami: kvantitatívna analýza smerujúca k vývoju fermentovaných produktov pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov. (Vedúci projektu VEGA 1/0495/13)
- 2016-2019 Zvýšenie bezpečnosti a kvality tradičných slovenských syrov na základe aplikácie moderných analytických, matematicko-modelovacích a molekulárno-biologických metód a identifikácia inovačného potenciálu (Vedúci projektu APVV-15-0006)
- 2019-2021 Fermentované cereálne a pseudocereálne výrobky pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov: optimalizácia podmienok fermentácie a zloženia kyselinových a doplnkových kultúr s probiotickým potenciálom vo fermentovaných matriciach (Vedúci projektu VEGA 1/0363/19)
- 2020-2023 Mikrobiálne kontaminanty v tradičných slovenských syroch: ich eliminácia vedeckými nástrojmi založenými na kvantitatívnej analýze a matematickom modelovaní (Zodpovedný riešiteľ projektu APVV 190031)
- 2023-2027 Kvantitatívna prediktívna potravinárska mikrobiológia - základný nástroj pre zvyšovanie mikrobiologickej kvality, bezpečnosti a hodnotenia mikrobiologického rizika v potravinárstve (Vedúci projektu VEGA 1/0132/23)

Členstvá

Pracovná sieť pre mikrobiologické hodnotenie rizika (Microbiological Risk Assessment Network, MRA Network, European Food Safety Authority, EFSA) - člen
Associate Editor časopisu Journal of Food and Nutrition Research
Editor časopisov Frontiers in Microbiology a Applied Sciences
Komisia pre bezpečnosť potravín MPRV SR – člen
Rada pre potravinárstvo, MPRV SR – člen
Československá spoločnosť mikrobiologická (ČSSM člen FEMS)
Člen Komisie VEGA č. 8
Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV



Publikačná a vedecká aktivita prof. Ing. Ľubomíra Valíka, PhD.

AAB – MONOGRAFIA V DOMÁCOM VYDAVATEĽSTVE

Valík, Ľ., Prachar, V. (2009). *Pôvodcovia ochorení z požívatín a minimalizácia ich rizika*. Bratislava: Nakladateľstvo STU: 167 s. ISBN 978-80-227-3200-0

ABC – Kapitoly vo vedeckých monografiách vydané v zahraničných vydavateľstvách

Mošovská, S., Birošová, L., Valík, Ľ.: Biological Activities of Sorghum Extract and its Effect on Antibiotic Resistance. In: *Sorghum: Cultivation, Varieties and Uses*, Ed.: T. D. Pereira, Nova Publishers, 2012, 129-140. ISBN: 978-1-61209-688-9

Medvedová, A., Valík, Ľ. (2012). *Staphylococcus aureus*: Characterisation and Quantitative Growth Description in Milk and Artisanal Raw Milk Cheese Production, Structure and Function of Food Engineering, Prof. Ayman Amer Eissa (Ed.), ISBN: 978-953-51-0695-1, InTech, 71-102. DOI: 10.5772/48175. Available from: <http://www.intechopen.com/books/structure-and-function-of-food-engineering/staphylococcus-aureus-characterisation-and-quantitative-growth-description-in-milk-and-artisanal-raw>

Liptáková, D., Matejčková, Z., Valík, Ľ. (2017). Lactic Acid Bacteria and Fermentation of Cereals and Pseudocereals, Fermentation Processes, Dr. Angela Jozala (Ed.), InTech, 223-254.

Available from: <http://www.intechopen.com/books/fermentation-processes/lactic-acid-bacteria-and-fermentation-of-cereals-and-pseudocereals>

Medvedová, A., Havlíková, A., Valík, Ľ. (2017). *Staphylococcus aureus* Enterotoxin Production in Relation to Environmental Factors. In: Enany, S. A. and Crotty, L.E.: *The Rise of Virulence and Antibiotic Resistance in Staphylococcus aureus*. 145-167. Rijeka: InTech. DOI: 10.5772/66736, ISBN 978-953-51-2984-4

Available from: <https://www.intechopen.com/books/the-rise-of-virulence-and-antibiotic-resistance-in-staphylococcus-aureus/staphylococcus-aureus-enterotoxin-production-in-relation-to-environmental-factors>

ACB - Vysokoškolské učebnice vydané v domácich vydavateľstvách

Görner, F., Valík, Ľ.: *Aplikovaná mikrobiológia požívatín*. Bratislava: Malé Centrum, 2004, 528 s. (40 %, cit. 28, 53 AH) ISBN 80-967064-9-7

- a. **Aplikovaná mikrobiológia v potravinárstve** na Fakulte biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre, (Tančinová, D., Kačániová M.: Informačný list predmetu Aplikovaná mikrobiológia v potravinárstve. Fakulta biotechnológie a potravinárstva, SPU Nitra, 2008.)
- b. **Objektívizácia faktorov životného a pracovného prostredia** na Jesseniovej lekárskej fakulte v Martine, UK v Bratislave, (Hudečková, H.: Informačný list predmetu Objektívizácia faktorov životného a pracovného prostredia. Študijný program: Verejné zdravotníctvo-bakal./ext. Univerzita Komenského v Bratislave Jesseniova lekárska fakulta v Martine, 2008.)
- c. **Mikrobiologie potravin** na Univerzite Pardubice. (Doc. Vytřasová, J.: Informačný list predmetu Mikrobiologie potravin. Univerzita Pardubice, 2008; dostupné: <http://www.upce.cz/priloha/kbbv-potrav-mikro>).
- d. **Potravinárska mikrobiologie** na ČZU v Prahe, (Prof. Rada, V.: Informačný list predmetu Potravinárska mikrobiologie. Česká zemědělská univerzita v Praze, 2008; dostupné: [https://student.czu.cz/popup.php?id menu=1&id subject=5446](https://student.czu.cz/popup.php?id%20menu=1&id%20subject=5446)).

- e. **Environmentálne vplyvy organických výrob.** (Doc. Ing. Eva Michalková, CSc.), Katedra environmentálneho inžinierstva, FEE, TU Zvolen. (zistené 12.8. 2008; PDF k dispozícii).
- f. **Fundamentals of Foodstuff Technologies.** (Adam Martin, Ing. PhD.) Západočeská univerzita Plzeň. (Zistené 12.8. 2008; PDF k dispozícii).
- g. **Microbiology** (Kramářová, D., Šimunek, J.): Course code: TUPI/TWPMB. Západočeská univerzita Plzeň. (Zistené 12.8. 2008; PDF k dispozícii)
- h. Valentovičová, D., Janečková, K., Ťrgeová E. (2009). **Informácie o štúdiu – študijné programy na akademický rok 2009/2010**, Fakulta prírodných vied, UCM Trnava, vydanie I., 262 s. ISBN 978-80-8105-098-5

Fodran, P., Bírošová, L., Brezová, V., Hrouzková, S., Hybenová, E., Klačanová, K., Medveďová, A., Valík, Ľ., Valko, M.: *Chémia potravín*, Nakladateľstvo STU, Vazovova 5, Bratislava, 394 strán, 2011. ISBN 978-80-227-3569-8 (0,5 AH; 2%, 24 AH).

Valík, Ľ., Medveďová, A., Liptáková, D. (2012). Laboratórium z mikrobiológie potravín: Skriptá na cvičenia. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 161 s. ISBN 978-80-227-3744-9

Liptáková, D., Prachar, V., Valík, Ľ. (2015). Vybrané kapitoly zo všeobecnej, potravinárskej a nutričnej toxikológie. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 244 s. ISBN 978-80-227-4406-5

Valík, Ľ., Medveďová, A., Liptáková, D. (2016). Laboratórium z mikrobiológie potravín: Skriptá na cvičenia. 2. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 158 s. ISBN 978-80-227-4635-9

Valík, Ľ., Ačai, P. (2016). Prediktívna mikrobiológia a mikrobiologické hodnotenie rizika. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 160 s. ISBN 978-80-227-4655-7

Ačai, P., Valík, Ľ. (2020). Prediktívna potravinárska mikrobiológia a hodnotenie rizika. Príklady a cvičenia. 1. vyd. Bratislava: Slovenská technická univerzita v Bratislave vo Vydavateľstve SPEKTRUM STU Bratislava, 309 s. ISBN 978-80-227-5050-9

ČLÁNOK V ČASOPISE REGISTROVANOM V CC

ADC - Vedecké práce v zahraničných karentovaných časopisoch

1. Valík, Ľ., Görner, F. (1993). Growth of *Staphylococcus aureus* in pasta in relation to its water activity. *International Journal of Food Microbiology*, 20, 1993, s. 45-48.
2. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Effect of Water Activity Adjusted with Different Solutes on Growth and Lactic Acid Production by *Lactobacillus helveticus*. *Folia Microbiologica.*, 40 (5), 1995, s.472-474.
3. HOZOVÁ, B., VALÍK, Ľ., ZEMANOVIČ, J.: Sensory Evaluation of Shelf-stable Cereal Amaranth-based Products during Storage. *Food Technology and Biotechnology*, 35, 1997, 133-137.
4. Valík, Ľ., Baranyi, J., Görner, F.: Predicting fungal growth: the effect of water activity on *Penicillium roqueforti*. *International Journal of Food Microbiology*, 47, 1999, s.141-146.

5. Valík, L., Piecková, E.: Growth modelling of heat resistant fungi: the effect of water activity. *International Journal of Food Microbiology*, 63 (1-2), 2001, 11-17.
6. SLÁVIKOVÁ, L. - ČERTÍK, M. - MASRNOVÁ S. - ŠKRINÁROVÁ, B. - VALÍK, L. - ŠAJBIDOR, J.: Effect of moisture and water activity on γ -linolenic acid production in solid state fermentation. *Chemické Listy*, 96, 2002, s. S181-S182.
7. LAUKOVÁ, D. - VALÍK, L. - GÖRNER, F. - SCHMIDT, Š.: Quantitative analysis of acid tolerance *Candida Maltosa* YP1. *Chemické Listy*, 2003, 97 (8) 794.
8. LIPTÁKOVÁ D., VALÍK L., LAUKOVÁ A., STROMPFOVÁ V.: Characterisation of *Lactobacillus rhamnosus* VT1 and its effect on the growth of *Candida maltosa* YP1. *Czech Journal of Food Science*, 2007, 25: 272–282.
9. THEISZOVÁ, M., JANTOVÁ, S., LETAŠIOVÁ, S., VALÍK, L., PALOU, M. T.: Comparative study of a new composite biomaterial fluor-hydroxyapatite on fibroblast cell line NIH-3T3 by direct test. *Biologia*, 63 (2), 2008, p. 273-281.
10. Le Marc, Y., Valík, L., Medvedová, A.: Modelling the effect of the starter culture on the growth of *Staphylococcus aureus* in milk. *International Journal of Food Microbiology*, 129 (3), 2009, 306-311.
11. MEDVEĐOVÁ, A., VALÍK, L., SIROTNÁ, Z., LIPTÁKOVÁ, D.: Growth Characterization of *Staphylococcus aureus* in Milk: a Quantitative Approach. *Czech Journal of Food Science*, zv. 27, 2009, 443-453. <https://doi.org/10.17221/24/2009-CJFS>
12. Medvedová, A., Valík, L., Studeničová, A.: The Effect of Temperature and Water Activity on the Growth of *Staphylococcus aureus*. *Czech Journal of Food Science*, zv. 27, 2009, S2-28-S2-35. <https://doi.org/10.17221/204/2009-CJFS>
13. HUDECOVÁ, A., VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D.: Quantification of *Geotrichum candidum* Growth in Co-Culture with Lactic Acid Bacteria. *Czech Journal of Food Science*, 27, 2009, S2-18-S2-27. <https://doi.org/10.17221/205/2009-CJFS>
14. Mošovská, S., Mikulášová, M., Brindzová, L., Valík, L., Mikušová, L.: Genotoxic and antimutagenic activities of extracts from pseudocereals in the *Salmonella* mutagenicity assai. *Food and Chemical Toxicology*, 48, 2010, 1483-1487.
15. Minarovičová, J., Lopašovská, J., Valík, L., Kuchta, T.: A Method for the Detection of *Cryptosporidium parvum* Oocysts in Milk Based on Microfiltration and Real-Time Polymerase Chain Reaction. *Food Analytical Methods*, 4, 2011, 116-120. (DOI 10.1007/s12161-010-9141-9)
16. Valík, L., Medvedová, A., Liptáková, D.: Application of quantitative approach focused on the competition of lactic acid bacteria culture with coagulase-positive staphylococci under the conditions related to artisanal cheese fermentation. *Czech Journal of Food Science*, 29, 2011, (Special Issue), S23-S29. <https://doi.org/10.17221/264/2011-CJFS>
17. HUDECOVÁ, A., VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D., PELIKÁNOVÁ, J., ČIŽNIAR, M.: Effect of Temperature and Lactic Acid Bacteria on the Surface Growth of *Geotrichum candidum*. *Czech Journal of Food Sciences*, č. Special Issue, 29, 2011, S61-S68. <https://doi.org/10.17221/265/2011-CJFS>
18. Sádecká, J., Kolek, E., Pangallo, D., Valík, L., Kuchta, T. (2014). Principal volatile odorants and dynamics of their formation during the production of May Bryndza cheese. *Food Chemistry*, 150, 301-306.
19. Pangallo, D., Šaková, N., Koreňová, J., Puškárová, A., Kraková, L., Valík, L., Kuchta, T. (2014). Microbial diversity and dynamics during the production of May bryndza cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 170, 38-43.

20. Šípková, A., Valík, L., Čížniar, M., Liptáková, D. (2014). Characterization of mutual relations between *Geotrichum candidum* and *Lactobacillus rhamnosus* GG in milk: A quantitative approach. *Food Science and Technology International*, 20 (1), 23-31.
21. Ačai P., Valík L., Liptáková D. (2014). Quantitative risk assessment of *Bacillus cereus* in pasteurised milk produced in the Slovak Republic. *Czech J. Food Sci.*, 32(2), 122–131. <https://doi.org/10.17221/106/2013-CJFS>
22. Medveďová, A., Studeničová, A., Valík, L., Horváthová, Z. (2014). Prevalence and growth dynamics of enterotoxinogenic *Staphylococcus aureus* isolates in Slovakian dairy products. *Czech Journal of Food Sciences* 32 (4), 337-341. <https://doi.org/10.17221/421/2013-CJFS>
23. Kocková, M., Valík, M. (2014). Development of new cereal-, pseudocereal-, and cereal-leguminous-based probiotic foods. *Czech Journal of Food Sciences* 32 (4), 391-397. <https://doi.org/10.17221/553/2013-CJFS>
24. Petruláková, M., & Valík, L. (2015). Evaluation of legumes as a substrate for probiotic strain *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Acta Alimentaria*, 44(2), 268-275.
25. Medveďová, A., Mančušková, T. & Valík, L. (2016). Growth of *Lactobacillus acidophilus* NCFM in dependence on temperature. *Acta Alimentaria*, 45 (1), 104-111. DOI: 10.1556/066.2016.45.1.13
26. Sádecká, J., Šaková, N., Pangallo, D., Koreňová, J., Kolek, E., Puškárová, A., Bučková, M., Valík, L., Kuchta, T. (2016). Microbial diversity and volatile odour-active compounds of barrelled ewes' cheese as an intermediate product that determines the quality of winter bryndza cheese, *LWT - Food Science and Technology*, 70, 237-244. doi: 10.1016/j.lwt.2016.02.048.
27. Mančušková, T., Medveďová, A., Valík, L. (2016). Production of antimicrobial substances by lactic acid bacteria. [Produkcia antimikrobiálnych látok baktériami mliečneho kysnutia]. *Chemicke Listy*, 110 (3), 179-184.
28. Ačai, P., Valík, L., Medveďová, A., & Roskopf, F. (2016). Modelling and predicting the simultaneous growth of *Escherichia coli* and lactic acid bacteria in milk. *Food Science and Technology International*, 22(6), 475-484.
29. Liptáková, D., Petruláková, M., Pelikánová, J., Valík, L., Krištúfková, K. (2016). Growth and Survival of Probiotic *Lactobacilli* in Pressed Buckwheat Product. *CHEMICKE LISTY* 110 (2), 149-152.
30. Koňuchová, M., Liptáková, D., Šípková, A., Valík, L. (2016). Role of *Geotrichum candidum* in Dairy Industry *Chemické listy*, 110 (7), 491-497.
31. Matejčeková, Z., Liptáková, D., Valík, L. (2017). Functional probiotic products based on fermented buckwheat with *Lactobacillus rhamnosus*. *LWT - Food Science and Technology*, 81, 35-41. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.03.018>
32. Valík, L., Ačai, P. and Liptáková, D. (2017). Modelling the effects of lactic acid, sodium benzoate and temperature on the growth of *Candida maltosa*. *Lett Appl Microbiol.*, 65 (5), 453-460. <http://dx.doi.org/10.1111/lam.12803> (IF = 1,809)
33. Valík, L., Ačai, P. and Medveďová, A. (2018). *Application of competitive models in predicting the simultaneous growth of Staphylococcus aureus and lactic acid bacteria in milk*. *Food Control*, 87, 145-152.
34. Mošovská, S., Medveďová, V., Halászová, N., Ďurina, P., Valík, L., Mikulajová, A., Zahoranová, A. (2018). Cold atmospheric pressure ambient air plasma inhibition of pathogenic bacteria on the surface of black pepper. *Food Research International*, 106,862-869. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.066>.

35. Matejčková, Z., Soltészová, F., Ačai, P., Liptáková, D. and Valík, L. (2018), Application of *Lactobacillus plantarum* in Functional Products Based on Fermented Buckwheat. *Journal of Food Science*. doi:10.1111/1750-3841.14090
36. Matejčková, Z., Dujmić, E., Liptáková, D., Valík, L. (2019). Modeling of lactic acid fermentation of soy formulation with *Lactobacillus plantarum* HM1. *Food Science and Technology International*, 25 (2), 141-149. (IF = 1,221) <https://doi.org/10.1177/1082013218803257>
37. Matejčková, Z., Liptáková, D., Valík, L. (2018). Prebiotics and their Applications in Food Industry. *Chemické listy*, 112 (6), 366-371.
38. Mošovská, S., Medvecká, V., Gregová, M., Tomeková, J., Valík, L., Mikulajová, A., Zahoranová, A. (2019). Plasma inactivation of *Aspergillus flavus* on hazelnut surface in a diffuse barrier discharge using different working gases. *Food Control* 104, 256-261.
39. Ačai, P., Medved'ová, A., Mančušková, T., Valík, L. (2019). Growth prediction of two bacterial populations in co-culture with lactic acid bacteria. *Food Science and Technology International*, 25 (8), 692-700. (IF = 1,221)
40. Matejčková, Z., Mikulajová, A., Vlková, E., Liptáková, D., Mošovská, S., Hybenová, E., Valík, L. (2019). Design of Bacterial Cultures in Fermented Functional Maize Product Formulation. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. (IF = 1,514)
41. Medved'ová, A., Györiová, R., Lehotová, V., Valík, L. (2020). Co-Cultivation Growth of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* as Two Common Dairy Contaminants. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 70 (2), 151–157. (IF = 1,514)
42. Medvecká, V., Mošovská, S., Mikulajová, A., Valík, L., Zahoranová, A. (2020). Cold atmospheric pressure plasma decontamination of allspice berries and effect on qualitative characteristics. *European Food Research and Technology*, DOI - 10.1007/s00217-020-03566-0 (IF = 2,366)
43. Medved'ová A, Koňuchová M, Kvočiková K, Hatalová I. and Valík L. (2020) Effect of Lactic Acid Bacteria Addition on the Microbiological Safety of Pasta-Filata Types of Cheeses. *Frontiers in Microbiology*. 11:612528. doi: 10.3389/fmicb.2020.612528 (IF = 4.235)
44. Lehotová V., Miháliková K., Medved'ová A., Valík L. (2021). Modelling the inactivation of *Staphylococcus aureus* at moderate heating temperatures. *Czech J. Food Sci.*, 39: 42–48. doi: 10.17221/201/2020-CJFS (IF₂₀₁₉ = 0.932; Q3)
45. Koňuchová, M.; Valík, L'. (2021). Modelling the Radial Growth of *Geotrichum candidum*: Effects of Temperature and Water Activity. *Microorganisms*, 9, 532. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9030532>
46. Lehotová, V.; Antálková, V.; Medved'ová, A.; Valík, L. (2021). Quantitative Microbiological Analysis of Artisanal Stretched Cheese Manufacture. *Appl. Sci.* 2021, 11, 2680. <https://doi.org/10.3390/app11062680>
47. Šipošová, P.; Koňuchová, M.; Valík, L'; Trebichavská, M.; Medved'ová, A. (2021) Quantitative Characterization of *Geotrichum candidum* Growth in Milk. *Appl. Sci.* 2021, 11, 4619. <https://doi.org/10.3390/app11104619>
48. Medved'ová, A., Kočiš-Kovaľ, M., & Valík, L. (2021). Effect of salt and temperature on the growth of *Escherichia coli* PSII. *Acta Alimentaria*, 50 (2), 180-188. DOI: 10.1556/066.2020.00213
49. Valík, L'; Šipošová, P.; Koňuchová, M.; Medved'ová, A. (2021). Modelling the Effect of Temperature on the Initial Decline during the Lag Phase of *Geotrichum candidum*. *Appl. Sci.* 2021, 11, 7344. <https://doi.org/10.3390/app11167344>
50. Ačai, P.; Valík, L'; Medved'ová, A. (2021). One- and Two-Step Kinetic Data Analysis Applied for Single and Co-culture Growth of *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, and Lactic Acid Bacteria in Milk. *Appl. Sci.* 2021, 11, 8673. <https://doi.org/10.3390/app11188673>

51. Šipošová, P., Koňuchová, M., Valík, L., & Medveďová, A. (2021). Growth dynamics of lactic acid bacteria and dairy microscopic fungus *Geotrichum candidum* during their co-cultivation in milk. *Food Science and Technology International*, 27(6), 572–582. <https://doi.org/10.1177/1082013220976485>
52. Mikulajová, A.; Matejčeková, Z.; Mošovská, S.; Kohajdová, Z.; Valík, L.; Hybenová, E. (2021). Fermented Cranberry Fortified Buckwheat Product -Phenolic Composition, Antioxidant and Microbiological Properties. *Appl. Sci.* 2021, 11, 9241. <https://doi.org/10.3390/app11199241>
53. Ačai, P., Koňuchová, M., Valík, L. (2023). Modelling and Predicting the Growth of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in Co-Culture with *Geotrichum candidum* and Lactic Acid Bacteria in Milk. *Applied Sciences*, 13, 8713. <https://doi.org/10.3390/app13158713>
54. Nayab, A. K., Valík, L., & Acai, P. (2023). Sorption isotherm modelling of chilgoza pine nuts (*Pinus gerardiana*). *LWT-Food Science and Technology*, 174, 114437. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114437>
55. Mošovská, S., Medvecká, V., Valík, L. et al. (2023) Modelling of inactivation kinetics of *Escherichia coli*, *Salmonella* Enteritidis and *Bacillus subtilis* treated with a multi-hollow surface dielectric barrier discharge plasma. *Sci Rep* 13, 12058. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-38892-2>
56. Nayab, A. K., Valík, L., & Ačai, P. (2024). Sorption isotherm modelling of dried tomatoes. *Czech Journal of Food Sciences*, 42, 21-30. <https://doi.org/10.17221/170/2023-CJFS>
57. Mikulajová, A., Matejčeková, Z., Kohajdová, Z., Mošovská, S., Hybenová, E., & Valík, L. (2024). Changes in phenolic composition, antioxidant, sensory and microbiological properties during fermentation and storage of maize products. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1), 9.

ADD - Vedecké práce v domácich karentovaných časopisoch

1. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, L., BAJÚSOVÁ, B.: Effect of protective culture on the growth of *Candida maltosa* YP1 in yoghurt. *Journal of Food and Nutrition Research*, 45 (4), 2006, 147-151. (40%)
2. VALÍK, L., MEDVEĎOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D.: Characterization of the growth of *Lactobacillus rhamnosus* GG in milk at sub-optimal temperatures. *Journal of Food and Nutrition Research*, 47 (2), 2008, p. 60-67. (50%)
3. VALÍK, L., MEDVEĎOVÁ, A., BAJÚSOVÁ, B., LIPTÁKOVÁ, D.: Variability of growth parameters of *Staphylococcus aureus* in milk. *Journal of Food and Nutrition Research*, 47 (1), 2008, p. 18-22. (40%)
4. BERTA, G., CHEBEŇOVÁ, V., BREŽNÁ, B., PANGALLO, D., VALÍK, L., KUČHTA, T.: Identification of lactic acid bacteria in Slovakian bryndza cheese. *Journal of Food and Nutrition Research*, 48 (2), 2009 65-71. (5%)
5. MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D.: Study of the Fresco culture inhibitory effect against *Staphylococcus aureus* in milk and in lump cheeses. *Journal of Food and Nutrition Research*, 50 (4), 2011, 193-198.
6. Mošovská, S., Bírošová, L., Valík, L.: The impact of pseudocereal extracts with antioxidant and antimutagenic activity on development of antibiotic resistance. *Journal of Food and Nutrition Research*, 51 (2), 2012, 102-108.

7. Valík, Ľ., Medved'ová, A., Čižniar, M., & Liptáková, D.: Evaluation of temperature effect on growth rate of *Lactobacillus rhamnosus* GG in milk using secondary models. *Chemical Papers*, 67 (7), 2014, 737-742.
8. AČAI, P., VALÍK, Ľ., MEDVEĎOVÁ, A., STUDENIČOVÁ, A. (2014). *Staphylococcus aureus* in unripened ewes' lump cheese. Part 1: Exposure assessment after first 24 h of fermentation. *Journal of Food and Nutrition Research*, 53(2), 2014, 143–151.
9. Ačai, P., Valík, Ľ., Medved'ová, A., Studeničová, A. (2014). *Staphylococcus aureus* in unripened ewes' lump cheese. Part 2: Exposure assessment at the time of consumption. *Journal of Food and Nutrition Research*, 53(3), 2014, 271–277.
10. ŠÍPKOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., PELIKÁNOVÁ, J. (2014). Effect of lactic acid bacteria on the growth dynamics of *Geotrichum candidum* in fresh cheeses during storage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 53(3), 2014, 224–231.
11. Šaková, N., Sádecká, J., Lejková, J., Puškárová, A., Koreňová, J., Kolek, E., Valík, Ľ., Kuchta, T., Pangallo, D. (2015). Characterization of May bryndza cheese from various regions in Slovakia based on microbiological, molecular and principal volatile odorants examination. *Journal of Food and Nutrition Research*, 54(3), 239-251. (ISSN 1336-8672)
12. Lejková, J., Koreňová, J., Ženišová, K., Valík, Ľ., Kuchta, T. (2015). Isolation of autochthonous lactic acid bacteria from ewes' lump cheese, bryndza cheese and barrelled ewes' cheese, and their characterization using Fourier transform infrared spectroscopy. *Journal of Food and Nutrition Research*, 54 (4), 308–313.
13. Pelikánová, J., Liptáková, D., Valík, Ľ. (2015). Suitability of lactic acid bacteria for fermentation of maize and amaranth. *Journal of Food and Nutrition Research*, 54 (4), 354–364.
14. MANČUŠKOVÁ, T., MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, Ľ. (2016). Effect of media composition and CO₂ concentration on the growth and metabolism of *Lactobacillus acidophilus* NCFM. *Journal of Food & Nutrition Research* 55 (3), 247-255.
15. Koňuchová, M., Valík, Ľ. (2017). Evaluation of radial growth dynamics variability of *Geotrichum candidum*: A quantitative approach. *Journal of Food and Nutrition Research*, 56 (2), 155-166.
16. Medved'ová, A. – Rosskopf, F. – Liptáková, D. – Valík, Ľ. (2018). Prediction of temperature effect on growth of two raw milk cheese isolates of *Escherichia coli* in milk. *Journal of Food and Nutrition Research*, 57 (2), 141-150.
17. Matejčeková, Z., Spodniaková, S., Dujmic, E., Liptáková, D., Valík, Ľ. (2019). Modelling growth of *Lactobacillus plantarum* as a function of temperature: Effects of media. *Journal of Food and Nutrition Research*, 58 (2), 125-134.
18. Matejčeková, Z., Spodniaková, S., Koňuchová, M., Liptáková, D., Valík, Ľ. (2019). In vitro growth competition of *Lactobacillus plantarum* HM1 with pathogenic and food spoilage microorganisms. *Journal of Food and Nutrition Research*, 58 (3), 236-244.
19. Valík, Ľ., Medved'ová, A., Ačai, P. (2019). Update of concepts in food microbiology education in Slovakia: from food microbiology to predictive microbiology and microbiological risk assessment in foods. *Journal of Food and Nutrition Research*, 58 (3), 201-207.
20. Šipošová, P., Lehotová, V., Valík, Ľ., Medved'ová, A. (2020). Microbiological quality assessment of raw milk from a vending machine and of traditional Slovakian pasta filata cheeses. *Journal of Food and Nutrition Research*, 59 (3), 272-279.

21. NAYAB, A.K., VALÍK, L., PIECKOVÁ, E. (2023) - Simple and affordable method for monitoring the microbiological quality of industrial air in developing countries. *Journal of Food & Nutrition Research*, 62 (3), 277-284.

PUBLIKÁCIE V ČASOPISOCH ABSTRAHOVANÝCH V CA, FSTA

ADE - Vedecké práce v zahraničných nekarentovaných časopisoch

1. VALÍK, L., GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Der Einfluss des NaCl- und des Kaseinspaltprodukte-gehaltes auf den A_w -Wert von Käsen. *Lebensmittel-& Biotechnologie*, 11 (3), 1994, s. 114-116. (60%)
2. VALÍK, L. - GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Vplyv aktivity vody na rast a produkciu kyselín syrársky relevantných baktérií mliečného kysnutia. *Czech Journal of Food Science*, 13 (5), 1995, 355-367. (65%)
3. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Prognostické aspekty v potravinárskej mikrobiológii. *Czech Journal of Food Science*, 14, 1996, 261-273.
4. HOZOVÁ, B., VALÍK, L.: Irradiation Treatment of Amaranth Grain for Shelf-life Prolongation of Amaranth-based Biscuits. *Czech Journal of Food Sciences*, 16, 1998, 205-209. (40%)
5. VALÍK, L., WOHLGEMUTH, R., DOMEISEN, U. M., GÖRNER, F.: Mikroorganismen in Hydrokolloiden. Eine Untersuchung europäischer Handelsprodukte. *Lebensmittel-&Biotechnologie*, 15, 1998, s.107-109.
6. VALÍK, L., GÖRNER, F., PIECKOVÁ, E.: Parametre charakterizujúce rast *Talaromyces avellaneus* vo vzťahu k aktivite vody. *Czech Journal of Food Science*, 18 (6), 2000, 219-223.
7. HOZOVÁ, B., VALÍK, L., CSAPLÁROVÁ, Z.: Vplyv rozdielnych modelových podmienok skladovania na akosť pekárskoho výrobku typu croissant. *Czech Journal of Food Science*, 18(6), 2000, 239-244.
8. VALÍK, L., GÖRNER, F., LAUKOVÁ, D.: Growth Dynamics of *Bacillus cereus* and Shelf-life of Pasteurised Milk. *Czech Journal of Food Science*, 21 (6), 2003, 195-202.
9. LAUKOVÁ, D., VALÍK, L., GÖRNER, F.: Effect of lactic acid on the growth dynamics of *Candida maltosa* YP1. *Czech Journal of Food Science*, 21, 2003, 43-49. (40%)
10. LIPTÁKOVÁ, D., HUDECOVÁ, A., VALÍK, L., MEDVEĎOVÁ, A.: Interaction between Dairy Yeasts and *Lactobacillus rhamnosus* GG in Milk. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 4 (4), 2010, 88-95.
11. MIKULAJOVÁ, A., MATEJČEKOVÁ, Z., KOHAJDOVÁ, Z., MOŠOVSKÁ, S., HYBENOVÁ, E., VALÍK, L. (2024). Changes in phenolic composition, antioxidant, sensory and microbiological properties during fermentation and storage of maize products. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6, 9. <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00191-8>
- 12.

ADM - Vedecké práce v zahraničných časopisoch registrovaných v databázach Web of Science alebo SCOPUS

1. MIKUŠ, L., VALÍK, L., DODOK, L.: Usage of hydrocolloids in cereal technology. *Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis*, 59 (5), 2011, 325-333. (10%)
2. KOCKOVÁ, M., DILONGOVÁ, M., HYBENOVÁ, E., VALÍK, L. (2013). Evaluation of Cereals and Pseudocereals Suitability for the Development of New Probiotic Foods. *Journal of Chemistry*, 2013, Article ID 414303, 8 pages, 2013. doi:10.1155/2013/414303
3. Marko, A., Rakická, M., Mikušová, L., Valík L., Šturdík, E. (2014). Lactic acid fermentation of cereal substrates in nutritional perspective. *International Journal of Research in Chemistry and Environment*, 4 (4), 80-92.
4. Petuláková, M., & Valík, L. (2015). Legumes as Potential Plants for Probiotic Strain *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendeliana Brunensis*, 63 (5), 1505-1511. DOI: 10.11118/actaun201563051505
5. Matejčková, Z., Liptáková, D., Valík, L. (2016). Evaluation of The Potential of Amaranth Flour for Lactic Acid Fermentation. *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences* 6 (1), 1-6. DOI: <http://dx.doi.org/10.6000/1927-5951.2016.06.01.1>
6. Koňuchová, M., Lehotová, V., Šípková, A., Piecková, E., Valík, L. (2016). Biodiversity Evaluation of *Geotrichum candidum* Link. Is Arthrosporic Nucleus Number in *Geotrichum candidum* Related to the Fungus Biodiversity? *Scientia Agriculturae Bohemica* 47, 181-186.
7. Mančušková, T., Medvedřová, A., Valík, L. (2017). Antimicrobial Potential of Probiotics in Combination with Starter Lactic Acid Bacteria. *Scientia Agriculturae Bohemica*, 48 (4), 208-215. doi: 10.1515/sab-2017-0028
- Mančušková, T., Medvedřová, A., Ožbolt, M., Valík, L. (2017). The medical functions of probiotics and their role in clinical nutrition. *Current Nutrition & Food Science*, 14 (1), 3-10. DOI: 10.2174/1573401313666170405152905
8. Medvedřová, A.; Šipořová, P.; Mančušková, T.; Valík, L. (2019). The Effect of Salt and Temperature on the Growth of Fresco Culture. *Fermentation*, 5, 2-10. <https://doi.org/10.3390/fermentation5010002>
9. Matejčková, Z.; Vlková, E.; Liptáková, D.; Valík, L. (2019). Preliminary Screening of Growth and Viability of 10 Strains of *Bifidobacterium* spp.: Effect of Media Composition. *Fermentation* 2019, 5 (2), 38.
10. Medvedřová, A.; Havlíková, A.; Lehotová, V.; Valík, L. (2019). *Staphylococcus aureus* 2064 growth as affected by temperature and reduced water activity. *Italian Journal of Food Safety*, 8, 8287. (188 – 193) <https://doi.org/10.4081/ijfs.2019.8287>
- 11.

ADN - Vedecké práce v domácích časopisech registrovaných v databázach Web of Science alebo SCOPUS

1. HÚŠŤAVOVÁ, H., VALÍK, L., HAVRÁNEKOVÁ, D.: Stanovenie koliformných baktérií *E. coli* v bujóne s briliantovou zeleňou, žlčou a laktózou (BGBL-B). *Čs. Hyg.*, 35 (1), 1990, 24-29.
2. KOCKOVÁ, M., VALÍK, L.: Suitability of cereal porridges as substrate for probiotic strain *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Potravinarstvo*, 7 (1), 2013, 22-27. doi:10.5219/242
3. AČAI, P., VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D., & MINAROVÍČOVÁ, J. (2013). Modeling of *Bacillus cereus* distribution in pasteurized milk at the time of consumption. *Potravinarstvo*, 7(1), 63-66.

4. VALÍK, Ľ., & MEDVEĎOVÁ, A. (2013). Exposure and risk assessment of *Staphylococcus aureus* in food chain in Slovakia. *Potravinárstvo*, 7(1), 58-62.
5. Mančušková, T., Medved'ová, A., & Valík, Ľ. (2015). Viability of *Lactobacillus acidophilus* NCFM Howaru Dophilus during storage at refrigeration temperatures. *Acta Chimica Slovaca*, 8(1), 17-21.
6. Petruláková, M., & Valík, Ľ. (2015). Food allergy and intolerance. *Acta Chimica Slovaca*, 8(1), 44-51.
7. Matejčeková, Z., Liptáková, D., & Valík, Ľ. (2015). Fermentation of milk-and water-based amaranth mashes. *Acta Chimica Slovaca*, 8(2), 140-145.
8. Liptáková, D., Koreňová, J., Hornická, M., Valík, Ľ. (2015). Mikrobiologická analýza materského mlieka. *Lekársky obzor*, 64 (10), 363-367. (<http://www.lekarsky.herba.sk/prezentacie/2015-lekarsky-obzor-10-herba/2015-lekarsky-obzor-10-herba.html>)
9. Lehotová, V., Petruláková, M., Valík, Ľ. (2016). Application of a new method to control microbial quality of foods based on the detection of oxygen consumption. *Acta Chimica Slovaca*, 9 (1), 19-22. DOI: 10.1515/acs-2016-0004
10. Matejčeková, Z., Liptáková, D., Spodniaková, S., Valík, Ľ. (2016). Characterization of the growth of *Lactobacillus plantarum* in milk in dependence on temperature. *Acta Chimica Slovaca* 9 (2), 104-108.
11. Liptáková, D., Koreňová, J., Hornická, M., Valík, Ľ. (2016). Mikrobiologická analýza materského mlieka. *Lekársky obzor*, 65 (6), 227-231. (<http://www.lekarsky.herba.sk/prezentacie/2016-lekarsky-obzor-06-herba/2016-lekarsky-obzor-06-herba.html#4>)

ADF - Vedecké práce v domácich nekarentovaných časopisoch

1. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., JESENSKÁ, Z., FABRÍCIOVÁ, A.: Aktivita vody (a_w) kôrky nebaleného a baleného chleba. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 29 (3-4), 1990, 353-360.
2. MIKULÁŠ, P., VALÍK, Ľ.: Salmonely v provozu sprejové sušárny při výrobě vaječných výrobků. *Průmysl Potravin*, 43 (1), 1992, 18-20.
3. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Vplyv aktivity vody na prežívanie niektorých salmonel. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 31 (3), 1992, 131-136.
4. VALÍK, Ľ., PAŽITNÁ, G., GÖRNER, F.: Vplyv aktivity vody na rast a produkciu kyselín *Streptococcus thermophilus*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 31 (4), 1992, 257-268.
5. ZEMANOVIČ, J., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Vplyv aktivity vody na rast a tvorbu proteínáz *Brevibacterium linens*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 31 (4), 1992, s. 249-256.
6. ZEMANOVIČ, J., VALÍK, Ľ.: Povrchovoaktívne vlastnosti roztokov niektorých proteínov. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 33 (1-2), 1994, 111-117.
7. VALÍK, Ľ., ZEMANOVIČ, J., GÖRNER, F.: Vplyv glycerolu, glukózy a NaCl na rast *Brevibacterium linens*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 33 (3-4), 1994, 205-212.
8. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Vzťah obsahu NaCl k aktivite vody v syroch. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 33 (1-2), 1994, 69-75.
9. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Vzťah aktivity vody k zreniu syrov. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 33 (1-2), 1994, 77-83.
10. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Predpovedná mikrobiológia. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 34 (3-4), 1995, 123-134.

11. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Metódy merania aktivity vody. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 35 (1-2), 1996, 79-85.
12. GREIFOVÁ, M., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., ŠVEDOVÁ, E.: Rast mikromycét a zmeny v odstredenom mlieku v závislosti od jeho vlhkosti. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 36 (1), 1997, 27-33.
13. VALÍK, Ľ., GÖRNER: Mikrobiológia hydrokoloidov. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 36 (3), 1997, 201-214.
14. VALÍK, Ľ.: Predikcia v potravinárskej mikrobiológii.. *Súčasný pohľad na problematiku a postrehy zo študijného pobytu na Institute of Food Research v Readingu. Bulletin potravinárskeho výskumu*, 36 (4), 1997, 225-236.
15. HOZOVÁ, B., DODOK, L., VALÍK, Ľ.: Prežívanie mikroorganizmov v skladovaných amarantových sušienkach vyrobených z radiačne ošetreného zrna amarantu. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 36 (4), 1997, 249-256.
16. GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Analýza rizika z hľadiska HACCP a prediktívna mikrobiológia. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 37 (2), 1998, 71-82.
17. VALÍK, Ľ., BARANYI, J., GÖRNER, F.: Modelling fungal growth: the effect of water activity on *Penicillium roqueforti*. *Bulletin of Food Research*, 37 (3), 1998, 163-172.
18. GREIFOVÁ, M., VALÍK, Ľ., MEČIAROVÁ, M., GÖRNER, F.: Vplyv prítomnosti *Bacillus cereus* na konzistenciu miešaného jogurtu. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 37 (4), 1998, 237-245.
19. VALÍK, Ľ., PIECKOVÁ, E., GÖRNER, F., SZABÓOVÁ, A.: Modelovanie rastu *Neosartorya fischeri* v závislosti od aktivity vody. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 37 (3), 1998, 173-182.
20. VALÍK, Ľ., PIECKOVÁ, E., GÖRNER, F.: Modelovanie rastu *Neosartorya fischeri* v závislosti od aktivity vody upravenej sacharózou a NaCl. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 38 (2), 1999, 85-94.
21. GREIFOVÁ, M., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., PETRÍKOVÁ, J.: Predikcia trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska rastu *Bacillus cereus* pri $5 \pm 1^\circ\text{C}$. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 38 (4), 1999, 243-250.
22. VALÍK, Ľ., LAUKOVÁ, D., GÖRNER, F.: Obsah *Bacillus cereus* a celkový počet mikroorganizmov v pasterizovanej smotane. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 40 (3), 2001, 209-219.
23. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., SCHMIDT, Š.: Termorezistencia vegetatívnych buniek kvasinky *Candida maltosa*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 41 (3), 2002, 169-178.
24. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., SCHMIDT, Š.: Vplyv kyseliny mliečnej na rast kvasinky *Candida maltosa*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 41 (2), 2002, 131-143.
25. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., HOZOVÁ, B.: Obsah kvasiniek v plnom pečive typu croissant vo vzťahu k dynamike aktivity vody. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 41 (2), 2002, 123-130.
26. PIECKOVÁ, E., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Mikroskopické vláknité huby v jogurtoch. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 41 (4), 2002, 291-301.
27. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Heat Resistance of vegetative cells of *Candida maltosa* YP1. *Agriculture (Poľnohospodárstvo)*, 49 (7), 2003, 375-380.
28. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., KOREŇOVÁ, J., GÖRNER, F.: Matematické modelovanie vplyvu *Lactobacillus rhamnosus* a teploty na rast *Bacillus cereus*. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 44 (1-2), 2005, 63-73.
29. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., NERÁDOVÁ, B., SIROTNÁ, Z.: Bioluminiscenčná kontrola sanitácie a trvanlivosti UHT mlieka. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 42 (3-4), 2003, 229-237.

30. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ.: Kvantitatívna analýza vplyvu substrátu a teploty na rast kvasinky. *Candida maltosa* YP1. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 42 (3-4), 2003, 239-254.
31. LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ.: Matematické modelovanie vplyvu teploty na dynamiku rastu *Candida maltosa* YP1 v jogurtových krémoch. *Bulletin potravinárskeho výskumu*, 43 (1-2), 2004, 89-99.
32. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Výživové a zdravotné benefity jogurtov. *Farmaceutický obzor*, 75 (6), 2006, 159-162.
33. MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, Ľ., BAJÚSOVÁ, B.: Kompetitívny účinok baktérií mliečneho kysnutia na rast *Staphylococcus aureus*. *Slovak Journal of Animal Science*, 40 (4), 2007, 196-203.
34. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., JANOVČÍKOVÁ, L.: *Lactobacillus acidophilus*, s ktorým môžeme byť v každodennom kontakte. *Farmaceutický obzor*, 77 (9), 2008, 217-221.
35. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., MEDVEĎOVÁ, A., HUDECOVÁ, A.: Kvantitatívna analýza rastu *Escherichia coli* a *Lactococcus lactis* pri súbežnej kultivácii v mlieku. *Slovak Journal of Animal Science*, 41 (4), 2008, 91-97.
36. HUDECOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D.: Influence of temperature on the surface growth of *Geotrichum candidum*. *Acta Chimica Slovaca*, 2 (2), 2009, 83-95.
37. HUDECOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D.: Vplyv baktérií mliečneho kysnutia na dynamiku rastu *Geotrichum candidum* počas ich spoločnej kultivácie v mlieku. *Potravinárstvo*, 4, 2010, 387-395.
38. Liptáková, D., Hudecová, A., Valík, Ľ., Medveďová, A. (2010). Kvantitatívna analýza rastu *Candida maltosa* a *Geotrichum candidum*: vplyv teploty a prítomnosti *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Potravinárstvo*, 4 (1), 39-44.
39. MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., HUDECOVÁ, A.: dynamika rastu baktérií v ovčom hrudkovom syre. *Potravinárstvo*, 4 (2), 2010, 50-54.
40. VALÍK, Ľ. (2010). Ku konceptom zdravotnej neškodnosti potravín založených na analýze rizika. *Potravinárstvo*, 4, 364-371.
41. HUDECOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D. (2011). Surface growth of *Geotrichum candidum*: effect of the environmental factors on its dynamics. *Potravinárstvo*, 5 (1), 17-22.
<http://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/109/100>
42. PELIKÁNOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ. (2011). The growth dynamics of *Lactobacillus paracasei* in milk. *Potravinárstvo*, 5 (Spec. Issue), 187-191.
43. STUDENIČOVÁ, A., MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, Ľ. (2011). Combined effect of temperature and water activity on the growth dynamics of *Staphylococcus aureus* in model environment. *Potravinárstvo*, 5 (Spec. Issue), 212-216.
44. KOCKOVÁ, M., VALÍK, Ľ. (2011). Potential of cereals and pseudocereals for lactic acid fermentations. *Potravinárstvo*, 5 (2), 27-40.
45. VALÍK, Ľ., MEDVEĎOVÁ, A., BÍROŠOVÁ, L., LIPTÁKOVÁ, D., ONDRUŠ, L., ŠNELCER, J. (2011). Contribution to the debate on the microbiological quality of raw milk from vending Machines. *Potravinárstvo*, 5 (3), 38-43.
46. KOCKOVÁ, M., GEREKOVÁ, P., PETRULÁKOVÁ, Z., HYBENOVÁ, E., ŠTURDÍK, E., VALÍK, Ľ. (2011). Evaluation of fermentation properties of lactic acid bacteria isolated from sourdough. *Acta Chimica Slovaca*, 4 (2), 2011, 78-87.
47. PELIKÁNOVÁ, J., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., STANČEKOVÁ, K. (2011). Evaluation of the growth of selected lactobacilli in pseudocereal substrate. *Potravinárstvo*, 5 (4), 2011, 53-57.

48. VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĎOVÁ, A.: Obsah probiotických baktérií *L. acidophilus* v kyslomliečnom výrobku na konci doby spotreby. *Farmaceutický obzor*, 81 (3-4), 2012, 49-53.
49. MEDVEĎOVÁ, A., STUDENIČOVÁ, A., VALÍK, L., HORVÁTHOVÁ, Z. (2012). Porovnanie dynamiky rastu izolátov *Staphylococcus aureus* z rôznych mliečnych produktov. *Mliekarstvo*, 41 (1), 13-15. ISSN 1210-3144.
50. STUDENIČOVÁ, A., MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, L. (2012). Dynamika rastu *Staphylococcus aureus* v modelovom prostredí vzhľadom na faktory prostredia. *Mliekarstvo*, 41 (1), 2012, 1-4. ISSN 1210-3144.
51. STUDENIČOVÁ, A., MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, L. (2012). Dynamika rastu *Staphylococcus aureus* v modelovom prostredí vzhľadom na faktory prostredia. *Mliekarstvo*, 41 (1), 2012, 1-4. ISSN 1210-3144.
52. Studeničová, A., Medveďová, A., Valík, L. (2012). Effect of different environmental factors on the growth dynamics of *Staphylococcus aureus* in model medium. *Potravinárstvo*, 6 (1), 37-41.

PUBLIKÁCIE V NEABSTRAHOVANÝCH ČASOPISOCH

ADF - Vedecké práce v domácich nekarentovaných časopisoch

1. ONDREJKA, J., GÖRNER, F., VALÍK, L.: Čo je HACCP a ISO 9000 (STN 01 0320) z hľadiska potravinárstva? *Mliekarstvo*, 27, 1996, s. 22-23.
2. GÖRNER, F., VALÍK, L.: Niekoľko poznámok k výrobe trvanlivého mlieka. *Mliekarstvo*, 28, 1997, s. 19-21.
3. GÖRNER, F., VALÍK, L.: Nedostatočná devitalizácia termorezistentných spór pri ultrazáhreve mlieka. *Mliekarstvo*, 28, 1997, s. 21-22.
4. VALÍK, L. – GREIFOVÁ, M.: Kvantitatívna analýza rastu *Bacillus cereus* a CPM v pasterizovanom mlieku s predĺženou trvanlivosťou. *Mliekarstvo*, 31 (1), 2000, s.37-39.
1. VALÍK, L' - GÖRNER, F.: Nový prístup ku kontrole výsledkov sanitácie. *Mliekarstvo*, 31 (3), 2000, p.32-34.
2. VALÍK, L' - GÖRNER, F. – MARČEKOVÁ, M.: Predĺženie trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska obsahu *Bacillus cereus*. *Mliekarstvo*, 31 (4), 2000, p.19-20.
3. VALÍK, L., JAROSSOVÁ, M., GÖRNER, F.: Využitie bioluminiscenčnej analytickej metódy v mliekarenských závodoch. *Mliekarstvo*, 33 (1), 2002, s.32-34.
4. GÖRNER, F. - VALÍK, L.: Mikrobiologické a technologické otázky výroby ovčieho hrudkového syra a bryndze. *Mliekarstvo*, 33 (4), 2002, s.16-17.
5. VALÍK L. - GÖRNER F. - POLKA P. - SONNEVELD, K.: Fermentácia (kysnutie) ovčieho hrudkového syra v podmienkach salašnej výroby. *Chov oviec a kôz*, 24, 1, 2004, 23-24.
6. GÖRNER F. - VALÍK L.: Renesancia syra Bryndza. *Chov oviec a kôz*, 24, 1, 2004, 25-26.
7. Valík L., Liptáková D., Koreňová J.: Mikrobiálne hodnotenie rizika: expozícia *Bacillus cereus* pri konzumácii pasterizovaného mlieka. *Mliekarstvo*, zv. 37, č. 3, 2006, s. 37-40.

8. MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK, Ľ., BAJÚSOVÁ, B: Kompetitívny/inhibičný potenciál zákysových kultúr voči *Staphylococcus aureus* pri spoločnej kultivácii v mlieku. *Mliekarstvo*, č. 3, zv. **38**, str. 26-30, 2007.
9. MEDVEĎOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ.: K mikrobiálnej neškodnosti ovčích a kozích hrudkových syrov. *Chov oviec a kôz*, 27 (3), 2008, 8-10.
10. MEDVEĎOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ.: Vplyv zákysových kultúr na rast nežiaducich mikroorganizmov počas kysnutia ovčích hrudkových syrov. *Mliekarstvo*, **39** (3), 2008, 40-46.
11. HUDECOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., MEDVEĎOVÁ A: Kvantifikácia rastu *Geotrichum candidum* v mlieku: vplyv teploty a pH. *Mliekarstvo*, **39** (3), 2008, 25-29.

AEC - vedecké práce v zahraničných recenzovaných vedeckých zborníkoch, monografiách

1. Liptáková, D., Matejčeková, Z., Valík, Ľ. (2017). Lactic Acid Bacteria and Fermentation of Cereals and Pseudocereals, Fermentation Processes, Dr. Angela Jozala (Ed.), InTech, 223-254.
Available from: <http://www.intechopen.com/books/fermentation-processes/lactic-acid-bacteria-and-fermentation-of-cereals-and-pseudocereals>
2. Medveďová, A., Havlíková, A., Valík, Ľ. (2017). *Staphylococcus aureus* Enterotoxin Production in Relation to Environmental Factors. In: Enany, S. A. and Crotty, L.E.: The Rise of Virulence and Antibiotic Resistance in *Staphylococcus aureus*. 145-167. Rijeka: InTech. DOI: 10.5772/66736, ISBN 978-953-51-2984-4
Available from: <https://www.intechopen.com/books/the-rise-of-virulence-and-antibiotic-resistance-in-staphylococcus-aureus/staphylococcus-aureus-enterotoxin-production-in-relation-to-environmental-factors>
3. Valík Ľ, Lehotová V., Antálková V., Ačai P. (2022). Kvantitatívna mikrobiologická analýza remeselnej výroby parených syrov. In: Piechowiczová M., Saláková A., Jůzl M. (Eds.): BOOK OF THE 48th FOOD QUALITY AND SAFETY CONFERENCE (Ingrový dny 2022 - XLVIII. Konferencie o jakosti potravín a potravinových surovín 1.–1. 3. 2022), Mendel University in Brno, Czech Republic, 183-188.
ISBN online: 978-80-7509-828-3, DOI: 10.11118/978-80-7509-828-3
Available from: <https://doi.mendelu.cz/artkey/doi-990000-7300 Ingrový-dny-2022-XLVIII-Konferencie-o-jakosti-potravin-a-potravinovych-surovin.php?back=/doilist.php>

AED - Vedecké práce v domácich recenzovaných vedeckých zborníkoch, monografiách

1. MEDVEĎOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., HUDECOVÁ, A., VALÍK, Ľ.: Quantification of the Growth of Lactic Acid Bacteria: a Case of Co-culture with *Geotrichum candidum* and *Staphylococcus aureus*. *Acta Chimica Slovaca*, 1 (1), 2008, 192-207. ISSN 1337-978X
2. GEREKOVÁ, P., HYBENOVÁ, E., VALÍK, Ľ., JURÍKOVÁ, N., ŠUBÍK, J.: Vplyv *Saccharomyces cerevisiae* na fermentačné vlastnosti laktobacilov v kvase. In: Výživa a zdravie 2011, Zborník vedeckých prác, Nitra, SPU v Nitre, 2011, 81-90. ISBN 978-80-552-0699-8.

3. KOCKOVÁ, M., HYBENOVÁ, E., VALÍK, L., MENDEL, J.: Hodnotenie rastu *Lactobacillus rhamnosus* GG v cereálnych a pseudocereálnych substrátoch. In: Výživa a zdravie 2011, Zborník vedeckých prác, Nitra, SPU v Nitre, 2011, 151-158. ISBN 978-80-552-0699-8
4. Valík, L., Ačai, P., Antálková, V., Lehotová, V. (2019). Odhad správania sa populácií *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli* počas výroby tradičných parených syrov zo surového mlieka. In: Zborník prác zo XVI. vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou online - Bezpečnosť a kontrola potravín. SPU Nitra, 151-154. ISBN 978-80-552-1978-3, DOI: <https://doi.org/10.15414/2019.9788055219783>

AFB - Publikované pozvané príspevky na domácich vedeckých konferenciách

1. VALÍK L.: Hygienická príručka – cesta k zvýšeniu bezpečnosti potravín, Zborník prednášok k I. medzinárodnej konferencii Kvalita a bezpečnosť potravín, Štrbské Pleso, 2005, 49-52. ISBN 80-85348-67-5 (Pr. pozvaná – osobne prednesená; 100%)
2. VALÍK L., SONNEVELD C.: Hygiene and microbiological aspects of artisanal ewe's lump cheese production. Zborník prednášok z medzinárodnej stredoeurópskej vedeckej konferencie „Ekologické a ekonomické aspekty využitia poľnohospodársky znevýhodnených plôch chovom malých prežúvavcov“, Vrátna dolina, 18.-20. 10. 2005, s. 101-104. ISBN 80-969312-1-0 (Pozvaná predn – osobne prednesená; 70%)

AFC - Publikované príspevky na zahraničných vedeckých konferenciách

1. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Water activity (a_w) and survival of some Salmonella sp. In: 3rd World Congress Food Infections and Intoxications. Berlin, 1992, 338-342. (Pr – osobne prednesená; 70%)
2. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Water activity (a_w) and the possibility of mould growth on bread In: Österreichische Lebensmittelchemiker Tage, Wien, 1992, 168-171. (ISBN 3-900554/10; Pr – osobne prednesená; 70%)
3. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Metódy mikrobiálnej predpovede v potravinárstve - prediktívna al. prognostická mikrobiológia. In: Moderní trendy v mikrobiologii potravín. Seminár Československej spoločnosti mikrobiologickej v Třešti 30. 5. - 1.6. 1995. (Pr – osobne prednesená; 60%)
4. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Vplyv osmoučinnnej látky na rast mikroorganizmov. In: Sborník přednášek - Mikrobiologie potravín 1996, Československá spoločnosť mikrobiologická 5. -7. júna 1996, Třešť, s. 64-70. (Pr – osobne prednesená; 60%)
5. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Dynamika a_v - hodnôt syrov z hľadiska ich zrenia. In: Mikrobiologie potravín 1997. Sborník přednášek - Československá spoločnosť mikrobiologická, Třešť, 26. -28. mája 1997, s.79-82. (Pr – osobne prednesená; 60%)
6. SCHMIDT, Š., ONDROVÁ, M., VALÍK, L., SEKRETÁR, S.: Vplyv vybraných rastlinných materiálov na stabilitu tukov. In: XXXV. Seminár z technologie a analytiky tuků. Železná ruda, 21.-23. mája 1997, s. 98-103. (Pr; 20%)
7. VALÍK, L. - FRANK, V. - GÖRNER, F.: Mikrobiologické otázky zahusťovadiel. In: Mikrobiologie potravín z hľadiska nové legislativy a ochrana potravín před nežádoucí kontaminací, 26. - 28. 5. 1998, Liblice, Česká republika, s.76-82. (Pr – osobne prednesená; 60%)

8. VALÍK, L., PIECKOVÁ, E., GÖRNER, F.: Predikcia rastu *Neosartorya fischeri* v závislosti od aktivity vody upravenej sacharózou a NaCl. In: Mikrobiologie potravin z hlediska nové legislativy a ochrana potravin před nežádoucí kontaminací, 26. - 28. 5. 1999, Liblice, Česká republika, s. 122-131. (Pr – osobne prednesená; 60%)
9. VALÍK, L., GREIFOVÁ, M., GÖRNER, F.: Predikcia trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska obsahu *Bacillus cereus* a CPM. In: Celostátní přehlídka sýrů 2000. Výsledky přehlídek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2000. Česká společnost chemická, Praha, 2000, s. 64-67. ISBN 80-96238-08-3 (Pr – osobne prednesená; 60%)
10. VALÍK, L., GÖRNER, F., MARČEKOVÁ, M.: Vplyv CPM na rast *Bacillus cereus* v pasterizovanom mlieku. In: Sborník přednášek – Aktuální problematika mikrobiologie potravin II. Československá společnost mikrobiologická, Liblice - Byšice, 2000, s. 40-44. (Pr – osobne prednesená; 50%)
11. VALÍK, L., SIROTNÁ, Z., GÖRNER, F., NERÁDOVÁ, B.: Problematika hodnotenia sanitácie metódou ATP. In: Sborník přednášek – Aktuální problematika mikrobiologie potravin II. Československá společnost mikrobiologická, Liblice - Byšice, 2000, s. 121-126. (Pr – osobne prednesená; 50%)
12. VALÍK, L., GÖRNER, F., HOZOVÁ B.: Dynamika aktivity vody a obsah kvasiniek v plnom pečive typu croissant. In: Mikrobiologie potravin a výhledy do 3. tisíciletí, sborník přednášek ze semináře, Ed.: Muzikář a Bartl, Československá společnost mikrobiologická, Komise potravinářské mikrobiologie, 2001, s. 53-58. (Pr – osobne prednesená; 50%)
13. LAUKOVÁ, D., SCHMIDT, Š., VALÍK, L., KLVANOVÁ, J.: Stabilita potravinářských emulzií typu olej vo vode. In: Zborník přednášek z XXXIX. Mezinárodní konference z technologie a analytiky tuků. Železná ruda – Špičák, 16.-18. mája 2001, s.15-24. ISBN 80-86238-14-8 (Pr; 20%)
14. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Mikrobiologická kontrola výroby jogurtov. In: Mikrobiologie potravin a její příspěvek ke zdraví a moderní technologii, Sborník přednášek ze semináře, Ed.: Muzikář a Bartl, Československá společnost mikrobiologická, Komise potravinářské mikrobiologie, 2002, s. 92-97. (Pr – osobne prednesená; 60%)
15. LAUKOVÁ, D., VALÍK, L., GÖRNER, F.: Termorezistencia kvasinky *Candida maltosa*. In: Mikrobiologie potravin a její příspěvek ke zdraví a moderní technologii, sborník přednášek ze semináře, Ed.: Muzikář a Bartl, Československá společnost mikrobiologická, Komise potravinářské mikrobiologie, 2002, s. 98-102. (Pr; 30%)
16. VALÍK, L., GÖRNER, F., LAUKOVÁ, D.: Hodnotenie hygienickej bezchybnosti a validácia predikcie trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska *B. cereus*. In: Celostátní přehlídka sýrů 2002. Výsledky přehlídek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2002. Ed.: Štětina a kol., Česká společnost chemická, Praha, 2002, s. 71-75. ISBN 80-86238-21-0; EAN 978-80-86238-21 (Pr – osobne prednesená; 50%)
17. VALÍK, L.*, GÖRNER, F., LAUKOVÁ, D.: Kvantitatívna charakterizácia acidotolerance kvasinky *Candida maltosa* YP1. In: Mikrobiologie potravin. Sborník ze semináře, Ed.: Demnerová, K., Jenč, P., Vysoká škola chemicko-technologická, Československá společnost mikrobiologická, Komise potravinářské mikrobiologie, 2003, s. 65-70. ISBN 80-7080-519-6 (Pr – osobne prednesená; 50%)
18. VALÍK, L., GÖRNER, F., SONNEVELD, K., POLKA, P.: Faktory ovplyvňujúce fermentáciu ovčieho hrudkového syra na salaši. In: Celostátní přehlídka sýrů 2004. Výsledky přehlídek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2004. Ed.: Štětina J., Čurda L., Česká společnost chemická, Praha, 2004, s. 85-87. ISBN 978-80-86238-42-5; EAN 9 788086 238425 (Pr – osobne prednesená; 40%)

19. VALÍK, L., SONNEVELD, C., GÖRNER, F., BARTO, J.: Niektoré mikrobiologické aspekty natívneho ovčieho hrudkového syra. In: Demnerová, K., Jenč, P., Pazlarová, J.: Mikrobiologie potravin, Vysoká škola chemicko-technologická, Československá spoločnosť mikrobiologická, Sekcia potravinárskej mikrobiologie, 2005, s.72-77. ISBN: 80-7080-556-0 (Pr – osobne prednesená; 40%)
20. VALÍK, L., PETRÍKOVÁ, J., LIPTÁKOVÁ, D., KOREŇOVÁ, J., GÖRNER, F.: Hodnotenie expozície *Bacillus cereus* pri konzumácii pasterizovaného mlieka. Mikrobiologie potravin 2005, Československá spoločnosť mikrobiologická, Třešť, 23. - 25. 5. 2005. (Pr – osobne prednesená; 40%)
21. VALÍK L., LAUKOVÁ D., POLKA P., BAJÚSOVÁ B.: Kvantitatívna analýza potenciálneho antimikrobiálneho pôsobenia *Lactobacillus rhamnosus* VT1 v mlieku. In: Celostátní přehledky sýrů 2005. Výsledky přehledek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2005. Ed.: Štětina J., Čurda L., Česká společnost chemická, Praha, 2004, s. 68-72. ISBN 80-86238-48-2 (Pr – osobne prednesená; 60%)
22. PETRÍKOVÁ J., LAUKOVÁ D., VALÍK L.: Vplyv *Lactobacillus rhamnosus* VT1 a teploty na dynamiku rastu *Listeria monocytogenes* 272. In: Celostátní přehledky sýrů 2005. Výsledky přehledek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2005. Ed.: Štětina J., Čurda L., Česká společnost chemická, Praha, 2005, s. 73-77. ISBN 80-86238-48-2 (Pr; 25%)
23. LIPTÁKOVÁ D., VALÍK L., ŠINDELKOVÁ L.: Vplyv ochrannej kultúry na rast *Candida maltosa* YP1 v jogurtových krémoch. Zborník zo seminára Mléko a Sýry 2006, Editor(i): Štětina, Čurda, Praha, 2006, s.70-74. ISBN 80-7080-620-6 (Pr; 30%)
24. KOREŇOVÁ J., VALÍK L., LIPTÁKOVÁ D., PETRÍKOVÁ J.: Antimikrobiálne pôsobenie *Lactobacillus rhamnosus* VT1 v mlieku a v potravinách s mliečnou zložkou. Zborník zo seminára Mléko a Sýry 2006, Editor(i): Štětina, Čurda, Praha, 2006, s. 246-250. ISBN 80-7080-620-6 (Pr; 25%)
25. KOREŇOVÁ, J., LIPTÁKOVÁ D., VALÍK L., PETRÍKOVÁ J.: Štúdium vplyvu teploty a antimikrobiálneho pôsobenia *L. rhamnosus* na rast *Bacillus cereus* v mliečnom prostredí. In: Demnerová K., Pazlarová, J., Pazlar, M., Pazlar, V.: Sborník ze semináře Mikrobiologie potravin. VŠCHT Praha, ČSSM, Třešť, 2006, s. 42-51. ISBN 80-7080-625-7 (Pr; 20%)
26. VALÍK L., BAJÚSOVÁ B., LIPTÁKOVÁ D., MEDVEĐOVÁ A.: Kvantitatívna/prediktívna mikrobiológia: Príklady využitia pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti potravín. In: Demnerová K., Pazlarová, J., Pazlar, M., Pazlar, V.: Sborník ze semináře Mikrobiologie potravin. VŠCHT Praha, ČSSM, Třešť, 2006, s. 10-13. ISBN 80-7080-625-7 (Pr – osobne prednesená; 40%)
27. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, L., JANOVČÍKOVÁ, L., HUDECOVÁ, A.: Rast *Escherichia coli* a *Lactococcus lactis* pri súbežnej kultivácii v mlieku. Editor(i): Demnerová, Pazlarová, In: Zborník zo seminára Mikrobiologie potravin, 2007, 33-38. (Pr; 30%)
28. VALÍK, L., MEDVEĐOVÁ, A., BAJÚSOVÁ, B., LIPTÁKOVÁ D.: Dynamika mikrobiálnych interakcií počas kysnutia mlieka. In: Celostátní přehledky sýrů 2007: Výsledky přehledek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry. Ed.: Štětina J., Čurda L., Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2007, 48-52. ISBN 978-80-7080-661-6 (Pr – osobne prednesená; 40%)
29. GEREKOVÁ, P., HYBENOVÁ, E., PETRULÁKOVÁ, Z., KOCKOVÁ, M., VALÍK, L.: Design of starter cultures for preparation of sourdough. In.: *Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09*. Eds.: Ugarčić-9Hardj, Ž, Jukić, M., Komlenić, D., Planinić, M., Obad, L., Faculty of Food technology Osijek, University of Osijek, Croatia, 2010, 354-360. ISBN: 978-953-7005-21-4 (5%)

30. MOŠOVSKÁ, S., BÍROŠOVÁ, L., VALÍK, L., MIKUŠOVÁ, L.: Antimicrobial activities of pseudocereals extracts and drug resistance. In.: *Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09*. Eds.: Ugarčić-Hardi, Ž, Jukić, M., Komlenić, D., Planinić, M., Obad, L., Faculty of Food Technology Osijek, University of Osijek, Croatia, 2010, 314-319. ISBN: 978-953-7005-21-4 (10%)

AFD - Publikované príspevky na domácich vedeckých konferenciách

1. VALÍK, L., HÚŠŤAVOVÁ, H.: Stanovenie koliformných baktérií a dôkaz indolu v laktózovom bujónu s briliantovou zeleňou. Celoslovenský seminár odborníkov v hygienickej službe, Žilina, 25. - 26. 3. 1987. (Pr – osobne prednesená; 60%)
2. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Vplyv aktivity vody (a_w) na mikrobiologickú akosť potravín. Konferencia hygieny výživy, Pardubice, 8.-10.3. 1989. (Pr – osobne prednesená; 60%)
3. VALÍK, L., GÖRNER, F., JESENSKÁ, Z., FABRÍCIOVÁ, A.: Aktivita vody (a_w) a trvanlivosť chleba. Mikrobiologické rizikové faktory v potravinách. Seminár ČSAV, Liblice, 13. - 15. 3. 1990. (Pr – osobne prednesená; 40%)
4. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Dynamika aktivity vody (a_w), vlhkosti a rastu *Staphylococcus aureus* pri sušení cestovín. Inhibičné látky v potravinách. Seminár ČSAV, Liblice, 17. - 19. 4. 1991. (Pr – osobne prednesená; 60%)
5. VALÍK, L., GÖRNER, F., MIKULÁŠ, P.: Prežívanie salmonel pri zníženej aktivite vody (a_w). Aktuální problematika mikrobiologie potravin. Kupařovice, 18. - 20. 5. 1992. Seminár ČSAV (Pr – osobne prednesená; 40%)
6. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Mikrobiológia stabilizátorov na báze guaru. In.: Zborník súhrnov z 8. vedeckej konferencie "Aditívne látky v potravinách", VÚP Modra, 6. - 7. októbra 1998, s. 63-65. (Pr - osobne prednesená; 65%)
7. GÖRNER, F., VALÍK, L.: Problematika výroby a spotreby konzumného mlieka. Sborník zo seminára „Súčasnosť a perspektíva slovenského mliekarstva“. Agroinštitút Nitra, 11. – 12. mája 1999, 93-97, ISBN 80-7139-061-5. (Pr; 35%)
8. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Podklady k otázkam trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska obsahu *B. cereus*. In: Zborník referátových a posterových príspevkov z konferencie „Výživa – potraviny – legislatíva“. Slovenská spoločnosť pre výživu, Bratislava, 2000, 261-264. ISBN 80-227-1440-2 (Pr – osobne prednesená; 65%)
9. VALÍK, L., GÖRNER, F., LAUKOVÁ, D.: Prediktívna mikrobiológia – význam, postavenie a postupy využiteľné v mliekarenskej praxi. (Predictive microbiology: significance, position and approach available in dairy practice.) In: Kyslomliečne výrobky – trend zdravej výživy. IV. medzinárodné sympóziu – zborník prednášok. Závažná Poruba, 2001, s. 67-72. (Pr – osobne prednesená; 55%)
11. LAUKOVÁ, D., VALÍK, L., GÖRNER, F., SCHMIDT, Š.: Obsah *Bacillus cereus* a celkový počet mikroorganizmov vo zrahu k trvanlivosti pasterizovanej smotany. In: Zborník príspevkov z 53. zjazdu chemických spoločností, SCHS, Banská Bystrica, 2001. 278-279. ISBN 80-89029-24-8 (Pr; 30%)
12. LAUKOVÁ, D*, VALÍK, L., SCHMIDT Š., GÖRNER, F.: Teplotná odolnosť vegetatívnych buniek *Candida maltosa*. In: Zborník z vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou „Výživa a potraviny pre tretie tisícročie. SPU Nitra, 2002, 86-88. ISBN 80-8069-015-4 (Pr; 30%)
13. ČERTÍK, M*, SLÁVIKOVÁ, L., MASRNOVÁ S., ŠKRINÁROVÁ, B., VALÍK, L., ŠAJBIDOR, J.: Fyziologická regulácia tvorby polynenasýtených mastných kyselín v procese polosuchých kultivácií húb. In: Zborník z vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou „Výživa a potraviny pre tretie tisícročie., SPU Nitra, 2002, 150-152. ISBN 80-8069-015-4 (Pr; 15%)

14. VALÍK Ľ., GÖRNER F.: K trvanlivosti a hygienickej bezchybnosti pasterizovaného mlieka. In: Životné podmienky a zdravie. Zborník vedeckých prác. Ed.: Prof. Ághová, Štátny fakultný zdravotný ústav SR, Bratislava, 2003, 139-143. ISBN 80-7159-138-6; EAN 978-80-71591382 (Pr – osobne prednesená; 70%)
15. LAUKOVÁ D., VALÍK Ľ., GÖRNER F.: Vplyv teploty na dynamiku *B. cereus* v mlieku a smotane. In: Životné podmienky a zdravie. Zborník vedeckých prác. Ed.: Prof. Ághová, Štátny fakultný zdravotný ústav SR, Bratislava, 2003, 144-147. ISBN 80-7159-138-6; EAN 978-80-71591382 (Pr; 35%)
16. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., KOREŇOVÁ J., BAJÚSOVÁ B., GÖRNER, F.: Kvantitatívna potravinárska mikrobiológia a predikcie rastu mikroorganizmov. In: Zborník prednášok zo 7. zjazdu SSPLPV pri SAV, Potravinárska sekcia. Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV v Bratislave, FCHPT STU Bratislava, 2005, 119-122. ISBN 80-227-2300-2 (Pr – osobne prednesená; 30%)
17. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., POLKA P, KOREŇOVÁ J., PETRÍKOVÁ J., GÖRNER, F.: Mikrobiálne hodnotenie rizika: expozícia *Bacillus cereus* pri konzumácii pasterizovaného mlieka. In: Zborník prednášok zo 7. zjazdu SSPLPV pri SAV, Potravinárska sekcia. Slovenská spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV v Bratislave, FCHPT STU Bratislava, 2005, s. 38-43. ISBN 80-227-2300-2 (Pr – osobne prednesená; 40%)
18. VALÍK Ľ., GÖRNER, F., LAUKOVÁ D., MARČEKOVÁ, M.: Shelf-life prediction and growth of *Bacillus cereus* in pasteurised milk. In: Proceedings Books of Scientific Works and papers: Food Safety and Quality in Transition Countries and Internet Portal on Food Safety - Communication systems to ensure food safety and build consumer confidence. Nitra, Slovak Republic, 2005, p. 103-108. ISBN 80-968818-6-8, EAN 9788096881864. (Pr – osobne prednesená; 40%)
19. BAJÚSOVÁ B., VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., MEDVEĎOVÁ A.: Opakovateľnosť stanovenia rastových parametrov *Staphylococcus aureus*. In: Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“, Nitra, 2006, I. diel, 33-37. ISBN 80-8069-681-0 (Pr; 40%)
20. LIPTÁKOVÁ D., VALÍK Ľ., BAJÚSOVÁ B.: Kvantitatívna charakterizácia tolerancie *Candida maltosa* YP1 voči benzoanu sodnému. In: Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“, Nitra, 2006, I. diel, 59-64. ISBN 80-8069-681-0 (Pr; 30%)
21. KOREŇOVÁ J., VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., PETRÍKOVÁ J.: Využitie princípov prediktívnej mikrobiológie pri zvyšovaní bezpečnosti potravín. In: Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“, Nitra, 2006, I. diel, 48-52. ISBN 80-8069-681-0 (Pr; 30%)
22. BERTAOVÁ G., PETRÍKOVÁ J., VALÍK Ľ.: Charakteristika rastu *Listeria monocytogenes* v mliečnom prostredí. In: Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“, Nitra, 2006, II. diel, 237-242. ISBN 80-8069-682-9 (Pr; 30%)
23. BAJÚSOVÁ, B., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĎOVÁ, A.: Správanie sa *Staphylococcus aureus* počas fermentácie mlieka mezofilnou kultúrou baktérií mliečneho kysnutia. V Bezpečnosť a kvalita surovín a potravín 2006, Zborník vedeckých prác z II. Vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou. SPU Nitra, 2006, 22-27. ISBN 80-8069-767-1 (Pr; 30%)
24. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., BAJÚSOVÁ, B., ŠINDELKOVÁ, L.: Dynamika rastu kvasinky *Candida maltosa* YP1 v jogurtových krémoch s protektívnou kultúrou. V Bezpečnosť a kvalita surovín a potravín 2006, Zborník vedeckých prác z II. Vedeckej konferencie s medzinárodnou účasťou. SPU Nitra, 2006, 321-326. ISBN 80-8069-767-1 (Pr; 30%)

25. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., BAJÚSOVÁ B.: Kvantitatívna potravinárska mikrobiológia a jej využitie v praxi. In: Zborník prác z medzinárodnej vedeckej konferencie „Bezpečnosť a kontrola potravín“, Nitra, 2006, I. diel, 95-100. ISBN 80-8069-681-0 (Pr – osobne prednesená; 45%)
26. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ D., KOREŇOVÁ, J.: Hodnotenie expozície *Bacillus cereus* pri konzumácii pasterizovaného mlieka. Editor(i): Jurkovičová J., Štefániková Z., In: *Životné podmienky a zdravie, Zborník vedeckých prác*, Bratislava, 2007, 166-171. ISBN 80-7159-166-5 (Pr – osobne prednesená; 50%)
27. KOLLÁRIKOVÁ, Z., PIECKOVÁ, E., VALÍK Ľ., MICHALCOVÁ, M.: Mikroskopické vláknité huby v bryndzi - vzťah k aktivite vody. V *Bezpečnosť a kvalita surovín a potravín. III. vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou*, SPU Nitra, 297-302, 2008. ISBN 978-80-8069-996-3 (Pr; 20%)
28. MEDVEĎOVÁ, A., VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ, D.: Mikrobiálne interakcie v modelových a reálnych matriciach. V *I. vedecká konferencia - Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve*. Zborník plných príspevkov. Centrum excelentnosti potravinárskeho výskumu MP SR Modra, s. 73-79, 2008. ISBN 978-80-89088-75-1 (Pr; 35%)
29. HUDECOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK Ľ., MEDVEĎOVÁ, A.: Kvantitatívna charakterizácia dynamiky rastu *Geotrichum candidum* v mlieku a na mliečnom agare. V *I. vedecká konferencia - Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve*, Zborník plných príspevkov. Centrum excelentnosti potravinárskeho výskumu MP SR Modra, s. 145-154, 2008. ISBN 978-80-89088-75-1 (Pr; 20%)
30. MOŠOVSKÁ, S., BRINDZOVÁ, L., MIKULÁŠOVÁ, M., VALÍK Ľ., MIKUŠOVÁ, L.: Antimutagénne a antioxidačné účinky extraktov z ježatky obilnej a identifikácia fenolových kyselín pomocou HPLC. V *I. vedecká konferencia - Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, Modra, 4. - 5.12.2008*, VÚP Bratislava, s. 98-101, 2008. ISBN 978-80-89088-75-1 (Pr; 10%)
31. MOŠOVSKÁ, S., BRINDZOVÁ, L., MIKULÁŠOVÁ, M., VALÍK Ľ., MIKUŠOVÁ, L.: Antimutagénne účinky extraktov pseudocereálií. V *17th International Conference - Analytical methods and human health, Nový Smokovec, 20. - 23. 10.2008*, str. 1-3, 2008. ISBN 978-80-89088-75-1 (Pr; 10%)
32. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĎOVÁ, A., HUDECOVÁ, A.: Kvantitatívna potravinárska mikrobiológia a jej využitie v praxi. Editor(i): Ladislav Staruch, V *Laboralim 2009, Recent Progress in Analytical Methods of Food*, str. 40-45, 2009. (Pr – osobne prednesená; 40%)
33. GEREKOVÁ, P., HYBENOVÁ, E., PETRULÁKOVÁ, Z., SIMONIDESOVÁ, D., KOCKOVÁ, M., VALÍK Ľ.: Laktobacily ako štartéry v pekárskom priemysle. Editor(i): Ing. Ladislav Staruch, PhD., V *LABORALIM 2009 Recent progress in analytical methods of food, Banská Bystrica*, 2009, s. 166-169. (Pr, 5%)
34. VALÍK Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĎOVÁ, A. (2012). Obsah baktérií mliečneho kysnutia v kyslomliečnych výrobkoch na konci doby spotreby. In: *Výživa v prevencii ochorení*, 29.5.2012, Bratislava: Zborník vedeckých prác. Bratislava: Slovenská zdravotnícka univerzita v Bratislave, 2012, 45-48. ISBN 978-80-89352-65-4.

AFG - Abstrakty príspevkov zo zahraničných konferencií

1. VALÍK Ľ., GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Effect of Water Activity Adjusted with Different Solutes on growth and Lactic Acid Production by *Lactobacillus helveticus*. In: 7th International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology Division, Prague, Czech Republic, July 3rd-8th, 1994. s. 109. (Po; 60%)

2. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Effect of water activity on growth and acid production of bacteria participating in swiss-type cheese ripening. 2nd International Symposium on Propionibacteria. 25th - 27th June, 1998 Cork, Ireland, s. 31. (Po; 70%)
3. VALÍK, L., PIECKOVÁ, E., GÖRNER, F.: Predictive approach in food microbiology. 21st Congress of the Czechoslovak Society for Microbiology. 6th-10th September 1998, Hradec Králové, s.98. (Pr - osobne prednesená; 50%)
4. HOZOVÁ, B., VALÍK, L., ZEMANOVIČ, J.: Sensory evaluation of stored amaranth biscuits produced from the grain treated by irradiation (⁶⁰Co). 21st Congress of the Czechoslovak Society for Microbiology. 6th-10th September 1998 Hradec Králové, s. 338. (Po; 30%)
5. VALÍK, L., GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Vplyv aktivity vody na rast a metabolizmus baktérií mliečného kysnutia. In: 20. Kongres Československej spoločnosti mikrobiologickej, Ostrava 18.-21.9.1995, s. 39. (Pr – osobne prednesená; 60%)
6. VALÍK L., PETRÍKOVÁ J., LAUKOVÁ D., KOREŇOVÁ J.: Growth prediction of *Bacillus cereus* and shelf-life of pasteurised milk. Third Congress of Microbiology with International Participation, Proceedings. Poreč, Croatia, October 4-7, 2004, 23. ISBN 953-96567-4-5 (Pr – osobne prednesená; 50%)
7. VALÍK L., SONNEVELD K., GÖRNER, F.: The Lump Cheese from Raw Sheep Milk: Pre-Bryndza Cheese. In: IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, Book of Abstracts. Prague, Czech Republic, 2004, 112, ISBN 80-86257-35-5. (Po; 50%)
8. LAUKOVÁ D., VALÍK L., GÖRNER, F.: Effect of *Lactobacillus rhamnosus* VT1 and Temperature on Growth of Yeast *Candida maltosa* YP1. In: IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, Book of Abstracts. Prague, Czech Republic, 2004. 113 ISBN 80-86257-35-5. (Po; 30%)
9. LAUKOVÁ D., VALÍK L., GÖRNER, F., PETRÍKOVÁ J.: Effect of *Lactobacillus rhamnosus* VT1 and Temperature on Growth of Yeast *Candida maltosa* YP1. In: 2nd Central European Congress on Food Programme and Book of Abstracts. Budapest, Hungary, 26-28 April 2004, 218. (Po; 30%)
10. PETRÍKOVÁ J., LAUKOVÁ D., VALÍK L., GÖRNER, F.: Content of *Bacillus cereus* in pasteurized milk. In: 2nd Central European Congress on Food Programme and Book of Abstracts. Budapest, Hungary, 26-28 April 2004, 218. (Po; 20%)
11. LAUKOVÁ D., VALÍK L., GÖRNER F., PETRÍKOVÁ J.: Kvantitatívna analýza vplyvu *Lactobacillus rhamnosus* VT1 na dynamiku rastu *Candida maltosa* YP1. 23. Kongres Československé spoločnosti mikrobiologickej, Brno, 6. - 9. 9. 2004. In: Abstrakty. Bulletin ČSSM, Praha – Bratislava, 45, 2004, 211. ISSN 0009-0646 (Po; 30%)
12. PETRÍKOVÁ J., VALÍK L., LAUKOVÁ D.: Kvantitatívna analýza vplyvu *Lactobacillus rhamnosus* VT1 na dynamiku rastu *Listeria monocytogenes*. 23. Kongres Československé spoločnosti mikrobiologickej, Brno, 6.-9. 9. 2004. In: Abstrakty. Bulletin ČSSM, Praha – Bratislava, 45, 2004, 89. ISSN 0009-0646 (Po; 30%)
13. LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, L., JANOVIČKOVÁ, L., HUDECOVÁ, A.: Vplyv baktérií mliečného kysnutia na rast *Escherichia coli* pri súbežnej kultivácii v mlieku. V *Mikroorganizmy na prahu 21. stololetí*, 2007, 194. (Po; 30%)
14. MEDVEĐOVÁ, A., VALÍK, L., BAJÚSOVÁ, B.: Rast *Staphylococcus aureus* a zákysových kultúr pri spoločnej kultivácii v mlieku. V *Mikroorganizmy na prahu 21. stololetí*, 2007, 195. (Pr; 30%)
15. PIECKOVÁ, E., VALÍK, L., PIVOVAROVÁ, Z.: Susceptibility of *Scedosporium apiospermum* to the water activity of growth mediums –. Editor(i): Jean-Philippe

- Bouchara, V *2nd Meeting of the ECMM-ISHAM working group*, Angers, 2007, 37. (Po; 30%)
16. VALÍK, L., MEDVEĐOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D.: Inhibitory potential of lactic acid bacteria: quantitative analysis of the interaction with food undesirable organisms. Editor(i): Pospíšek, M. Gabriel, J., V *24. Kongres Československé společnosti mikrobiologické. Program a abstrakty. Bulletin Československé společnosti mikrobiologické*, Československá společnost mikrobiologická, Praha, 2007, 176. (Pr – osobne prednesená; 65%)
 17. VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D., HUDECOVÁ, A.: Growth of *Geotrichum candidum*: A Quantitative Characterization of the Temperature Effect. V *Food Micro 2008, Programme and Abstract Book. The 21st International ICFMH Symposium: Evolving microbial food quality and safety*. Central Printing Service, 2008, 207. (Po; 65%)
 18. VALÍK, L., MEDVEĐOVÁ, A., ČIŽNIAR, M.: Growth modelling of *Lactobacillus rhamnosus* GG: A Comparison of Some Temperature Effects. V *Food Micro 2008, Programme and Abstract Book. The 21st International ICFMH Symposium: Evolving microbial food quality and safety.*, Central Printing Service, Aberdeen, 2008, 209.
 19. VALÍK, L., MEDVEĐOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D.: Quantification of the Competition between Lactic Acid Bacteria and *Staphylococcus aureus* in Milk and Lump Cheese. V *5th IDF Symposium on Cheese Ripening*, Liebefeld-Posieux, 2008, 155-156. (Po; 60%)
 20. MEDVEĐOVÁ, A., VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D., HUDECOVÁ, A.: Fate of *Staphylococcus aureus* in the presence of lactic acid bacteria in milk and ewes' lump cheeses. V *IDF Summit, Conference 9 – Food Safety & Hygiene, Poster abstracts*, (Berlin), 2009, 3. (Po; 40%)
 21. VALÍK, L., MEDVEĐOVÁ, A., LIPTÁKOVÁ, D.: Quantitative characterization of *Staphylococcus aureus* behaviour in milk in relation to artisanal ewes' cheese fermentation. V *IDF Summit, Conference 9 – Food Safety & Hygiene, Poster abstracts*, (Berlin), 2009, 2. (Po; 50%)
 22. MOŠOVSKÁ, S., BIROŠOVÁ, L., VALÍK, L.: Vplyv extraktu z amarantu a pohánky na rozvoj rezistencie voči ampicilínu. V *Tomáškovy dny 2011, Sborník abstraktů*, 2011, s. 45. (10%)
 23. GEREKOVÁ, P., JURÍKOVÁ, N., KOCKOVÁ, M., BRINDZOVÁ, L., HYBENOVÁ, E., VALÍK, L.: INTERACTIONS BETWEEN LACTOBACILLI AND YEASTS AND THEIR IMPACT ON SOURDOUGH PROPERTIES. Editor(i): Daliborka Koceva Komlenic, V *Book of abstracts 6th International Congress Flour-Bread 11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists 11*, 2011, s. 69.
 24. HUDECOVÁ, A., VALÍK, L., PELIKÁNOVÁ, J., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĐOVÁ, A.: The impact of *Geotrichum candidum* on the shelf life of fresh cheeses. *3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety*, 2011, s. 207.
 25. KOCKOVÁ, M., GEREKOVÁ, P., HYBENOVÁ, E., VALÍK, L.: The evaluation of the growth of *Lactobacillus rhamnosus* GG in cereal, pseudocereal and leguminous substrates. Editor(i): Daliborka Koceva Komlenic, V *Book of abstracts 6th International congress Flour-Bread 11 and 8th Croatian congress of cereal technologists Brašno-Kruh 11*, 2011, s. 99.
 26. MEDVEĐOVÁ, A., VALÍK, L., ROSSKOPF, F., LIPTÁKOVÁ, D.: Modelling the effect of environmental factors on the growth of *Escherichia coli*. V *3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety*, 2011, s. 206.
 27. VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D. (2012). Distribúcia obsahu *L. acidophilus* v acidofilnom mlieku počas štvorročného monitoringu. In: VII. sympozium spoločnosti pro

AFH - Abstrakty príspevkov z domácich konferencií

1. MOŠOVSKÁ, S., BRINDZOVÁ, L., MIKULÁŠOVÁ, M., **VALÍK, Ľ.**, MIKUŠOVÁ, L.: Genotoxic and antimutagenic effect of phenolic compounds from *Amaranthus hypochondriacus* in the Salmonella/microsome assay. V *Genetic Toxicology and Cancer Prevention, Bratislava SAV*, 13. - 15.10. 2008, s. 41, 2008. (Pr; 10%)
2. LIPTÁKOVÁ, D., **VALÍK, Ľ.**, JANOVČÍKOVÁ, L., HUDECOVÁ, A.: Vzájomná kompetícia rastu medzi *Escherichia coli* a baktériami mliečného kysnutia. V *Zoonózy-spoločná ochrana zdravia ľudí a zdravia zvierat*, s. 107, 2008. (Po; 30%)
3. MEDVEĎOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**: Osud *Staphylococcus aureus* v koexistencii s baktériami mliečného kysnutia: kvantitatívny popis a predikcia. V *Zoonózy - spoločná ochrana zdravia ľudí a zdravia zvierat*, s. 94, 2008. (Po; 40%)
4. HUDECOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**, LIPTÁKOVÁ, D.: Vplyv baktérií mliečného kysnutia na dynamiku rastu *Geotrichum candidum* počas ich spoločnej kultivácie v mlieku. V *Bezpečnosť a kvalita surovín a potravín - V. vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou*, SPU v Nitre, 2010, 53. (25%)
5. **VALÍK, Ľ.**: Concept of food safety based on risk analysis. *Bezpečnosť a kvalita surovín a potravín, V. vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou. Zborník abstraktov.*, MP SR, SPU Nitra, 2010, 119. (100%)
6. **VALÍK, Ľ.**: Faktory prispievajúce ku vzniku ochorení z mikrobiologicky kontaminovaných potravín a nové koncepty pri zabezpečení zdravotnej neškodnosti potravín. *Zoonózy - spoločná ochrana zdravia ľudí a zdravia zvierat, III. Kongres s medzinárodnou účasťou. Zborník abstraktov*, 2011, 12-13. (100%)
7. MEDVEĎOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**, ROSSKOPF, F.: Vplyv teploty a baktérií mliečného kysnutia na dynamiku rastu *Escherichia coli* v mlieku. *Zborník abstraktov Zoonózy - spoločná ochrana zdravia ľudí a zdravia zvierat*, 2011, 24. (25%)
8. MEDVEĎOVÁ, A., STUDENIČOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**, HORVÁTHOVÁ, Z.: Dynamika rastu izolátov *Staphylococcus aureus* z mliečnych produktov. In: *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia*, Košice 10.-11.november 2011. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s. 11. ISBN 978-80-970552-2-6.
9. STUDENIČOVÁ, A., MEDVEĎOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**: Kontrola rastu *Staphylococcus aureus* v modelovom a reálnom prostredí. *Zborník abstraktov Zoonózy - spoločná ochrana zdravia ľudí a zdravia zvierat*, 2011, 35. (10%)
10. STUDENIČOVÁ, A., MEDVEĎOVÁ, A., **VALÍK, Ľ.**: Inhibičný účinok faktorov prostredia na dynamiku rastu *Staphylococcus aureus*. In: *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia*, Košice 10.-11.november 2011. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s. 17. ISBN 978-80-970552-2-6.
11. KOCKOVÁ, M. - HYBENOVÁ, E. - MENDEL, J. - **VALÍK, Ľ.**: Cereálie a pseudocereálie ako substrát pre probiotické baktérie. In: *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká konferencia*, Košice 10.-11.november 2011. - Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, 15. ISBN 978-80-970552-2-6.
12. PELIKÁNOVÁ, J. - LIPTÁKOVÁ, D. - **VALÍK, Ľ.** - STANČEKOVÁ, K.: Selekcija baktérií mliečného kysnutia vhodných do cereálnych výrobkov. In: *Stretnutie mladých vedeckých pracovníkov v potravinárstve, IV. vedecká*

konferencia, Košice 10.-11.november 2011. - Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2011, s. 14. ISBN 978-80-970552-2-6.

13. Kocková, M., Mendel, J., Medvedová, A., Valík, Ľ. (2012). Strukoviny ako substrát pre probiotické baktérie. In: Interaktívna konferencia mladých vedcov 2012, IV. ročník : Zborník abstraktov. - Banská Bystrica : Občianske združenie PREVEDA, 2012, s. 9. ISBN 978-80-970712-3-3. - ISBN 978-80-970712-2-6.

AFK – Postery zo zahraničných konferencií, ktoré vyšli v konferenčnom zborníku

1. VALÍK, Ľ., MEDVEĎOVÁ, A., BAJÚSOVÁ, B., LIPTÁKOVÁ, D.: Growth interaction between *Staphylococcus aureus* and lactic acid bacteria during fermentation of milk. Editor(i): Nychas, G. J. E., Taokis, P., Koutsoumanis, K., Van Impe, J., Geeraerd, A., In: *Predictive Modelling in Foods: Fundamental, State of the Art and New Horizons*, Athens, 2007, 287-290. ISBN 978-960-89313-7-4 (Po; 50%)
2. KOREŇOVÁ J., VALÍK Ľ., LAUKOVÁ D., PETRÍKOVÁ J.: Vplyv *Lactobacillus rhamnosus* VT1 a teploty na dynamiku rastu *Bacillus cereus*. In: Celostátní přehlídka sýrů 2005. Výsledky přehlídek a sborník přednášek semináře Mléko a sýry 2005. Ed.: Štětina J., Čurda L., Česká společnost chemická, Praha, 2005, s. 135-139. ISBN 80-86238-48-2 (Po; 30%)
3. VALÍK, Ľ., GREIFOVÁ, M., GÖRNER, F.: Growth prediction of *Bacillus cereus* in pasteurized milk. In: 3rd International Conference on Predictive Microbiology. J. F. M. Van Impe, K. Bernaerts (Eds.), Leuven, 2000, 311-313. ISBN: 90-804818-3-1 (Po; 70%)
4. VALÍK, Ľ., PIECKOVÁ, E., GÖRNER, F.: Predicting fungal growth: the effect of water activity on three strains of heat-resistant fungi. In: Food Microbiology and Food Safety into the next Millennium. Tuijelaars, A.C.J., Samson, R.A., Rombouts, F.M. and Notermans, S. (Eds), Proc. 17th Proceedings of the Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH) Veldhoven, The Netherlands, 13-17 September 1999, 940-942. (Po; 60%)
5. HOZOVÁ B., VALÍK Ľ., ZEMANOVIČ J.: Using of irradiated amaranth grain for the production of shelf-stable amaranth bisquits. In: Proc. Cereals for Human Health and Preventive Nutrition. Brno, Czech Republic 1998, July 7th-11th, p. 188-189. ISBN 80-902545-0-0. (Po; 30%)
6. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Water Activity (a_w) and Possibility of Mould Growth on Bread. In: Mikrobiologische und Chemische Kontaminantien in Lebensmitteln und Trinkwasser. Österreichische Lebensmittelchemiker Tage. Wien, 1992, 168-171. ISBN 3-900554/10 (Po; 70%)
7. ZEMANOVIČ, J., HAMPEL, W., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Zusammenhang zwischen der Wasseraktivität, des Wachstums und der Proteinasebildung bei *Brevibacterium linens*. In: Mikrobiologische und Chemische Kontaminantien in Lebensmitteln und Trinkwasser. Österreichische Lebensmittelchemiker Tage. Wien, 1992, 177-180. ISBN 3-900554/10 (Po; 50%)

AGI – Správy o vyriešených vedeckovýskumných úlohách

1. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Verifikácia hygienickej bezchybnosti a trvanlivosti pasterizovaného mlieka a pasterizovanej smotany z hľadiska výskytu a rastu *Bacillus cereus*. Teoretická a experimentálna štúdia: skladovacie testy. Rajo, a.s., Bratislava, 2000, 45 s.

2. VALÍK, L., LIPTÁKOVÁ, D.: Štúdium, matematický popis a predikcia správania sa technologicky a hygienicky relevantnej mikroflóry v opracovaných a originálnych slovenských fermentovaných potravinách s cieľom zvýšiť ich hygienickú bezchybnosť, funkčné vlastnosti a trvanlivosť. Záverečná správa projektu Vega 1/3488/06 (2006-2008), Bratislava, 2008, 10 s.

ODBORNÉ PRÁCE

BCI – Učebné texty

1. VALÍK, L.: Potravinárska hygiena: ochorenia z požívatín mikrobiálneho pôvodu, správna výrobná/hygienická prax a systém HACCP. Učebné texty predmetu Potravinárska hygiena, FCHPT STU v Bratislave, 95 s.
2. VALÍK, L.: Odborný návod na hodnotenie účinnosti a aplikáciu biocídnych prípravkov pre oblasť potravín, krmív a pitnej vody. Ministerstvo hospodárstva SR, FCHPT STU, Bratislava, 2007, 54 s.

BEF – Odborné práce v domácich nerecenzovaných zborníkoch – kapitoly v učebných textoch v rozsahu 1 AH

1. VALÍK, L.: Nebezpečenstvá z potravín. In. Šilhár S. a Kačenová D: Správna hygienická prax pre potravinárov. Učebná pomôcka, časť 2 Hygiena potravín. Výskumný ústav potravinársky Bratislava – pracovisko Biocentrum Modra, 2004, 50 s. CD-2004-10050/25523:093
2. VALÍK, L.: Analýza nebezpečenstva. In. Šilhár S. a Kačenová D: Správna hygienická prax pre potravinárov. Učebná pomôcka, časť 2 Hygiena potravín. Výskumný ústav potravinársky Bratislava – pracovisko Biocentrum Modra, 2004, 50 s. CD-2004-10050/25523:093

BDF - Odborné práce v domácich nekarentovaných časopisoch

1. GÖRNER, F. - VALÍK, L.: *Bacillus cereus* v pasterizovanom mlieku a jeho trvanlivosť. *Výživa a zdravie*, 45 (4), 2000, 75-76.
2. GÖRNER, F. - VALÍK, L.: Obľúbenosť kyslých mliečnych výrobkov jogurtového typu. *Výživa a zdravie*, 47 (2), 2002, 11-14.
3. VALÍK L., GÖRNER F.: Jogurtová cesta k zlepšeniu ľudskej výživy. *Výživa a zdravie*, 49 (1), 2005, 18-19.
4. VALÍK L.: Cottage cheese – moderný výrobok mliekarenského priemyslu. *Výživa a zdravie*, 49 (2), 2005, 19-20.
5. LIPTÁKOVÁ D. - VALÍK L. - GÖRNER F.: Jogurt – zložka stravy podporujúca naše zdravie. *Výživa a zdravie*, 49 (4), 2005, 22-23.
6. VALÍK L. - GÖRNER F.: Jogurtová cesta k zlepšeniu ľudskej výživy. *Výživa a zdravie*, 49 (1), 2005, 18-19.
7. VALÍK L.: Cottage cheese – moderný výrobok mliekarenského priemyslu. *Výživa a zdravie*, 49 (2), 2005, 19-20.
8. LIPTÁKOVÁ D. - VALÍK L. - GÖRNER F.: Jogurt – zložka stravy podporujúca naše zdravie. *Výživa a zdravie*, 49 (4), 2005, 22-23.
9. VALÍK, L.: Prospešnosť konzumácie mlieka. *Výživa a zdravie*, 50 (3-4), 2006, 15.

10. HUDECOVÁ, A., VALÍK, Ľ., LIPTÁKOVÁ, D., MEDVEĎOVÁ, A.: *Geotrichum candidum*: významná súčasť eukaryotickej mikrofóry mlieka. Chov oviec a kôz, 30 (4), 2010, 24-25. ISSN 1336-4715 (20%)
11. VALÍK, Ľ., HERIAN, K.: Prínos prof. Görnera, DrSc. pre slovenskú potravinársku vedu, mliekarstvo a ovčiarstvo. Mliekarstvo, 40 (1), 2011, I-III.

BGG - Štandardy, normy

STN 56 0030 Stanovenie aktivity vody v požívatinách. ÚNMS SR Bratislava, 1998, 8s. Spracovateľ: *Chemickotechnologická fakulta STU, Bratislava, Ing. Ľubomír Valík, CSc.*

DAI - Dizertačné a habilitačné práce

1. VALÍK, Ľ.: Vplyv aktivity vody na rast a metabolizmus syrársky relevantných baktérií. Dizertačná práca. Chemickotechnologická fakulta STU v Bratislave, CHTF STU Bratislava, 1993.
2. VALÍK, Ľ.: Faktory určujúce mikrobiologickú akosť a hygienickú bezchybnosť potravín. Moderné prístupy a trendy v potravinárskej mikrobiológii. Habilitačná práca. Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU Bratislava, FCHPT STU Bratislava, 2001.

EDI - Recenzie v časopisoch a zborníkoch

1. VALÍK, Ľ.: Modelling microorganisms in food. *Journal of Food and Nutrition Research*, 46, 2007, s. 96.
2. VALÍK, Ľ.: Tamine and Robinson`s Yoghurt: Science and Technology. *Journal of Food and Nutrition Research*, 47 (1), 2008, s. 45.

EDJ - Prehľadové práce

1. VALÍK, Ľ., SONNEVELD, K.: Hygienická príručka a manuál HACCP pre výrobu ovčieho hrudkového syra v salašných podmienkach. Draft, Project: Development of Good Hygiene Practices in the Slovak Food Industry. Ministerstvo pôdohospodárstva SR, Bratislava, 2004. 28 s
2. VALÍK, Ľ.: Odborný návod na hodnotenie účinnosti a aplikáciu biocídnych prípravkov pre oblasť potravín, krmív a pitnej vody. Ministerstvo hospodárstva SR, FCHPT STU, Bratislava, 2007, 54 s.

GAI - Výskumné štúdie

1. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Štúdia o mikrobiologických faktorech prostredia potravín ovplyvňujúcich trvanlivosť pekárskych produktov počas výroby a skladovania. Adivit s.r.o. Nitra, FCHPT STU Bratislava, 2004, 34 s.
2. VALÍK, Ľ. a kol.: Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka - aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (risk assessment) Priebežná správa z projektu APVV-20-005605, Bratislava, 2006, 7 s.
3. VALÍK, Ľ. a kol.: Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka - aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (risk assessment) Priebežná správa z projektu APVV-20-005605, Bratislava, 2007, 9 s.

4. VALÍK, Ľ. a kol.: Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka - aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (risk assessment) Priebežná správa z projektu APVV-20-005605, Bratislava, 2008, 12 s.
5. VALÍK, Ľ. a kol.: Štúdium, matematický popis a predikcia správania sa technologicky a hygienicky relevantnej mikroflóry v opracovaných a originálnych slovenských fermentovaných potravinách s cieľom zvýšiť ich hygienickú bezchybnosť, funkčné vlastnosti a trvanlivosť, Správa z projektu Vega č. 1/3488/06, MŠ SR, 2008, 20s.
6. VALÍK, Ľ. a kol.: Hodnotenie expozície *Bacillus cereus* z pasterizovaného mlieka. Expertné vedecké stanovisko pre Odbor bezpečnosti potravín a výživy a Národný kontaktný bod pre vedeckú a technickú spoluprácu s EFSA, MP SR, 2009, 20s. (Prístupné na: www.mpsr.sk/download.php?fID=2925 alebo http://www.google.sk/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCQ_QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.mpsr.sk%2Fdownload.php%3FfID%3D2925&ei=c648UMSVCeLB0gXhwlHwBg&usq=AFQjCNEqDp_LWggnV4OSHkJeb3Uqh_LpwWA&sig2=FaUbuYQI4UyV_bF6jdgUCQ)
7. Valík, Ľ.: Hodnotenie rizika expozície pre *S. aureus* v potravinovom reťazci v SR. Expertné vedecké stanovisko pre Odbor bezpečnosti potravín a výživy a Národný kontaktný bod pre vedeckú a technickú spoluprácu s EFSA, MPRV SR, 2012, 30s. (Prístupné na: <http://www.mpsr.sk/index.php?navID=71&id=7083>)
- 8.

GII – Rôzne publikácie a dokumenty

1. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Zlepšovanie akosti mlieka a mliečnych produktov, menovite sušeného mlieka. ZoD 120/95. MEDMILK, a.s. Veľký Meder, 1995.
2. HOJEROVÁ, J., GEYEROVÁ, S., VALÍK, Ľ., ZEMANOVIČ, J.: Overenie mikrobiologických účinkov konzervačných látok pre kozmetické emulzné prípravky. Záverečná správa pre RYOR, a.s. CHTF STU Bratislava, 1995, 82 s.
3. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Odborná pomoc pri zlepšovaní akosti mlieka a mliečnych produktov. ZoD 12/96. MEDMILK, a.s. Veľký Meder, 1996.
4. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Mikrobiológia trvanlivého mlieka. ZoD 55/97. RAJO, a.s. Bratislava, 1997.
5. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Sanitácia cisterien určených pre zvoz surového mlieka. ZoD 46/98, RAJO, a.s. Bratislava, 1998.
6. VALÍK, Ľ.: Program aplikácie systému HACCP pri výrobe trvanlivého pečiva typu croissant. Ress, Senica, 1999, 30 s.
7. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Vyšetrenie príčin nemikrobiálneho zrážania trvanlivého mlieka. ZoD 12/1999, FCHPT STU, Rajo, a.s., 1999.
8. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Kontrola sanitácie technologických zariadení a zvozných cisterien meraním ATP. ZoD 26/2000, FCHPT STU, Rajo, a.s., 2000.
9. VALÍK, Ľ., SIEKEL, P.: Zavádzanie systému kontroly hygieny potravín (HACCP) do potravinárskej výroby. ZoD 50/2000, FCHPT STU, VÚP Bratislava, a.s., 2000.
10. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Mikrobiologické skúmanie podmienok výroby jogurtov. ZoD 37/2001, FCHPT STU, Rajo, a.s., Bratislava, 2000.
11. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Mikrobiologická akosť surového mlieka a analýza a predikcia trvanlivosti pasterizovaného mlieka. ZoD 186/2001, FCHPT STU, Rajo, a.s., Bratislava, 2001.

12. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Mikrobiologické vyšetřovanie zmien akosti surového mlieka na jeho ceste z poľnohospodárskeho závodu. ZoD 31/2002, FCHPT STU, Rajo, a.s., Bratislava, 2002.
13. VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Kontrola účinnosti sanitácie technologických zariadení pri výrobe jogurtov. Mikrobiologická fázová kontrola výroby jogurtov. ZoD 48/2003, FCHPT STU, Rajo, a.s., Bratislava, 2003.
14. VALÍK, Ľ.: Overenie účinnosti konzervácie avivážneho prípravku konzervačnou látkou Bronopol (obj. č. 02/21/142/2003). ZoD 159/2003 FCHPT STU – Palma Nové Mesto n. Váhom, 2003, 10 s.
15. VALÍK, Ľ.: Plán aplikácie systému HACCP pri výrobe primárnych obalov pre potravinársky priemysel. HP s.r.o., Považany, 2008, 15 s.

INÉ AKTIVITY NEZAHRNUTÉ DO PREDCHÁDZAJÚCICH KATEGÓRIÍ:

Prednášky na zahraničných workshopoch, seminároch v rámci projektov FAO – WHO, Svetovej banky (osobne prednesené)

1. VALÍK, Ľ.: Evaluation of the effectiveness of sanitation by the ATP method. FAO Project No. TCP/LIT8922: On Improving Food Control Administration and Strengthening Food Import/Export Control and Food Analytical Services in Lithuania. National Nutrition Centre, Vilnius, June 21st and 22nd, 2001.
2. VALÍK, Ľ.: Role of water activity in foodstuffs: Water activity determination and its measurements with Novasina Aw Sprint TH 500. FAO Project No. TCP/LIT8922: On Improving Food Control Administration and Strengthening Food Import/Export Control and Food Analytical Services in Lithuania. National Nutrition Centre, Vilnius, June 20th, 2001. (Pr)
3. VALÍK, Ľ.: Microbial hazards and shelf-life of pasteurized milk. FAO Project No. TCP/LIT8922: On Improving Food Control Administration and Strengthening Food Import/Export Control and Food Analytical Services in Lithuania. National Food and Veterinary Laboratory, Vilnius, June 25th, 2001. (Pr)
4. VALÍK, Ľ.: Good Manufacturing and Practice: Design and Facilities. FAO Training of Trainers Course Quality and Safety Based on Good Manufacturing Practices and Hazard Analysis and Critical Control Point Principles, Riga/Jurmala, Latvia, 24 May – 4 June 1999.
5. VALÍK, Ľ.: HACCP: Flow Chart and On-site Verification. FAO Training of Trainers Course Quality and Safety Based on Good Manufacturing Practices and Hazard Analysis and Critical Control Point Principles, Riga/Jurmala, Latvia, 24 May – 4 June 1999.
6. VALÍK, Ľ.: HACCP - Physical, Chemical, Biological Hazards. FAO Training of Trainers Course Quality and Safety Based on Good Manufacturing Practices and Hazard Analysis and Critical Control Point Principles, Riga/Jurmala, Latvia, 24 May – 4 June 1999.
7. VALÍK, Ľ.: HACCP- Monitoring CCP. FAO Training of Trainers Course Quality and Safety Based on Good Manufacturing Practices and Hazard Analysis and Critical Control Point Principles, Riga/Jurmala, Latvia, 24 May – 4 June 1999.
8. VALÍK, Ľ.: CIAA Business Support System Project in Slovakia. CIAA BSP Food Safety Action: Concluding Seminar, Vienna, February 4, 2005. (Pr)
9. VALÍK, Ľ.: Food-borne diseases. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)

10. VALÍK, L.: What do bacteria need to grow? Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
11. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *Campylobacter* spp. and *Salmonella*. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
12. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *E. coli* spp. and *Shigella*. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
13. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *Listeria* and *Yersinia*. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
14. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *S. aureus* spp. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
15. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *S. aureus* and growth during fermentation of milk. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
16. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *B. cereus* and shelf-life of pasteurized milk. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
17. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: *Clostridium botulinum* and *C. perfringens* Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
18. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: Mycotoxigenic moulds Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
19. VALÍK, L.: Overview on pathogens and their growth data: Parasites. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
20. VALÍK, L.: Control of growth. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
21. VALÍK, L.: Bacterial multiplication. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
22. VALÍK, L.: Predictive microbiology – basic concept. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
23. VALÍK, L.: Predictive microbiology – part 2 and HACCP. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
24. VALÍK, L.: Tools of predictive microbiology + exercise. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)

25. VALÍK, L.: Rapid method in hygiene control. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
26. VALÍK, L.: Concept of Risk Analysis. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
27. VALIK, L.: Microbiological EU Regulation. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
28. VALÍK, L.: Case studies on actual food safety problem within the USA. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
29. VALÍK, L.: Case study on microbiology of Airan. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
30. VALÍK, L.: Case study on microbiology of cooked sausages. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
31. VALÍK, L.: Case study on fresh meat. Workshop on Food Microbiology, Joint Initiative of the European Union with the World Bank, March 4-14 2009, Bishkek, Kyrgyz Republic. (vyžiadaná prednáška)
32. Valík, Lubomír: Control of sanitation efficiency by luminometric method. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
33. Valík, Lubomír: Modern Food Safety Concepts. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
34. VALÍK, L.: *Bacillus cereus*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
35. VALÍK, L.: Bacterial multiplication. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, 2010. (vyžiadaná prednáška)
36. VALÍK, L.: *Campylobacter* sp.. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
37. VALÍK, L.: Case studies on actual food safety problems. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
38. VALÍK, L.: *Clostridium botulinum*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
39. VALÍK, L.: *Clostridium perfringens*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development.*

- Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
40. VALÍK, L.: Control of microbial growth in foods. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 41. VALÍK, L.: Enteropathogenic *Escherichia coli*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 42. VALÍK, L.: Food-borne diseases. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development, Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) in the Kyrgyz Republic. Workshop on Food microbiology, July 4th – July 11th 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 43. VALÍK, L.: *Listeria monocytogenes*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 44. VALÍK, L.: Microbiological legislation in the European Union. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 45. VALÍK, L.: Mycotoxigenic moulds in foods. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 46. VALÍK, L.: Parasites. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 47. VALÍK, L.: Predictive microbiology and HACCP. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 48. VALÍK, L.: Predictive microbiology: basic concept. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 49. VALÍK, L.: Rapid methods in food hygiene control. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 50. VALÍK, L.: Risk Analysis. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*
 51. VALÍK, L.: *Salmonella* sp.. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010., Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)*

52. VALÍK, L.: *Shigella* sp.. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
53. VALÍK, L.: *Staphylococcus aureus*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
54. VALÍK, L.: What do bacteria need to grow. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
55. VALÍK, L.: *Yersinia enterocolitica*. V *Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development. Workshop on Food Microbiology. July 4th-11th, 2010.*, Bishkek, Kyrgyz Republic, 2010. (vyžiadaná prednáška)
56. Valík, L.: Bacterial multiplication. Food Safety, Quality and Nutrition Course. Czech University of Life Sciences Prague, 14. – 27. 8. 2011. (vyžiadaná prednáška)
57. Valík, L.: Predictive microbiology: basic concept. Food Safety, Quality and Nutrition Course. Czech University of Life Sciences Prague, 14. – 27. 8. 2011. (vyžiadaná prednáška)
58. Valík, L., Liptáková, D., Medved'ová A., Hudecová A. (2011). Aplikácie kvantitatívneho/prediktívneho prístupu v potravinárskej mikrobiológii. Výročná konferencia Komise potravinárskej mikrobiologie Československé spoločnosti mikrobiologickej, Třešť, 16. - 18. 5. 2011.
59. Valík, L., Antálková, V., Lehotová, V. (2019). Príspevok k mikrobiologickej kvalite a bezpečnosti tradičných parených syrov vyrábaných zo surového mlieka. Mikrobiologický seminár ČSSM, FCHT Univerzita Pardubice, 30. – 31. 1. 2019.

Prednášky na domácich workshopoch, seminároch (osobne prednesené)

1. VALÍK, L., GÖRNER, F.: Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve. Prednáška na "Inovačnom kurze v hygiene výživy". Inštitút pre ďalšie vzdelávanie pracovníkov v zdravotníctve, Bratislava 21.-22.4.1995. (vyžiadaná prednáška)
2. VALÍK, L.: Význam aktivity vody v mikrobiológii požívateľin. Prednáška na "Inovačnom kurze v hygiene výživy". Inštitút pre ďalšie vzdelávanie pracovníkov v zdravotníctve, Bratislava 21.-22.4.1995. (vyžiadaná prednáška)
3. VALÍK, L.: Prediktívna mikrobiológia. Inovačný kurz v hygiene výživy. Inštitút pre ďalšie vzdelávanie pracovníkov v zdravotníctve 14. 5. 1996. (vyžiadaná prednáška)
4. VALÍK, L.: Aplikácia princípov HACCP. Výskumný ústav potravinársky, Únia podnikateľov a zamestnávateľov v potravinárskom priemysle na Slovensku, Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, Modra, 6. 10. 1998 (vyžiadaná prednáška)
5. VALÍK, L.: Správna výrobná prax. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 22. 9. 1998. (vyžiadaná prednáška)
6. VALÍK, L.: Vytvorenie tímu zodpovedného za zavedenie HACCP. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 22. 9. 1998. (vyžiadaná prednáška)

7. VALÍK, Ľ.: Zostavenie tímu HACCP. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 23. 9. 1998. (vyžiadaná prednáška)
8. VALÍK, Ľ.: Analýza nebezpečenstva. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 15. 10. 1998. (vyžiadaná prednáška)
9. VALÍK, Ľ.: Určenie kritických limitov pre CCP. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 16. 10. 1998. (vyžiadaná prednáška)
10. VALÍK, Ľ.: Zavedenie verifikačných postupov. Kurz HACCP – zavádzanie v oblasti výroby liehu a liehovín. Výskumný ústav potravinársky – Biocentrum Modra, 10. 11. 1998. (vyžiadaná prednáška)
11. VALÍK, Ľ.*, GÖRNER, F.: Rast psychrotrofných baktérií a *Bacillus cereus* v pasterizovanom mlieku – testy počas skladovania. III. štvrtročný seminár a.s. RAJO, Mýto pod Ďumbierom, 22. októbra 1999. (1,0)
12. GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.*: Senzorické a iné nemikrobiálne zmeny trvanlivého mlieka počas skladovania. III. štvrtročný seminár a.s. RAJO, Mýto pod Ďumbierom, 22. októbra 1999.
13. VALÍK, Ľ.: Probiotické mliečne výrobky. Podnety a podklady pre zavedenie systému HACCP. Odborný seminár fmy Tetra Pak – Grafobal, a.s., Gerlachov, 25. – 26. 10. 1999. (1,0)
14. VALÍK, Ľ.: Predikcia v potravinárskej mikrobiológii. Súčasný pohľad na problematiku a postrehy zo študijného pobytu na Institute of Food Research v Readingu. Prednáška SCHS a KMTaHP CHTF.
15. VALÍK Ľ.: Faktory ovplyvňujúce mikrobiologickú akosť potravín a analýza nebezpečenstva pri ich výrobe. Nové poznatky o technológii, výžive, hygienickom a senzorickom hodnotení pekárskeho (cukrárskeho) výrobku, FCHPT STU, Bratislava, 24. až 28. 4. 2006.
16. VALÍK Ľ.: Hygiena, sanitácia a čistenie ako základný predpoklad bezpečnosti potravín. Nové poznatky o technológii, výžive, hygienickom a senzorickom hodnotení pekárskeho (cukrárskeho) výrobku, FCHPT STU, Bratislava, 24. až 28. 4. 2006.
17. VALÍK, Ľ.: HACCP/Hygienické príručky v malých podnikoch. *Hygienické podmienky výroby a predaja potravín*. Seminár Potravinárskej komory Slovenska, Bratislava 24. november 2005. 4 s.
18. VALÍK, Ľ.: Vedecké hodnotenie rizika mikrobiálnych kontaminantov. V 1. seminár z cyklu *Vedecké hodnotenie rizika v praxi*, Odbor bezpečnosti potravín a výživy, Kontaktný bod SR pre vedeckú a technickú spoluprácu s EFSA, MP SR, Žilina, 30. 3. 2010, 2010. (vyžiadaná prednáška)
19. VALÍK, Ľ.: Kvantitatívna/prediktívna potravinárska mikrobiológia a mikrobiologické hodnotenie rizika. V 2. seminár z cyklu *Vedecké hodnotenie rizika v praxi*, Odbor bezpečnosti potravín a výživy, Kontaktný bod SR pre vedeckú a technickú spoluprácu s EFSA, MP SR, Bratislava, 15. 10. 2010, 2010. (vyžiadaná prednáška)

Zahrančné projekty – konzultant/spoluriešiteľ:

1. FAO Training course – Quality and Safety based on GMP and HACCP, 1999, Riga, Latvia (trainer).
2. FAO Project No. TCP/LIT8922: On Improving Food Control Administration and Strengthening Food Import/Export Control and Food Analytical Services in Lithuania, 2000-2001, (Expert for food microbiology).

3. EU Project on "Development of Good Hygiene Practices in the Slovak Food Industry" (STOAS Netherland, MP SR; Branch expert for Bryndza cheese), 2002-2003
4. Business Support Project of the CIAA: Trainers/consultant on Food Safety System in Slovakia on HACCP, GMP, GHP, Brusel – Bratislava, 2004.
5. Combase - databáza mikrobiálnych odoziev na faktory prostredia potravín (v spolupráci s Institute of Food Research Norwich, UK; spolupracujúca organizácia STU - Ľubomír Valík, 2002-2005)
6. Project Implementation Unit (PIU) of the Ministry of Economic Development and Trade of Kyrgyz Republic (MEDT) and the Project team of the European Union for Partnership and Cooperation Agreement (PCA) Implementation – Phase III, Kyrgyz Republic
7. Food Safety Project on Implementation of the ISO 22 000 within the Framework of Sustainable Economic Development, Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) in Kyrgyz Republic. Workshop on Food Microbiology, July 4th – July 11th 2010, Bishkek, Kyrgyz Republic.
8. UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION: Strengthening the national quality infrastructure (NQI) for trade in the Republic of the Union of Myanmar. Project number (SAP ID): 120027 (2014-2015).

Domáce projekty – spoluriešiteľ medzinárodného projektu:

Rozvoj správnej hygienickej praxe v slovenskom potravinárskom priemysle - Vypracovanie hygienickej príručky pre ovčí hrudkový syr a bryndzu (v spolupráci s STOAS Wageningen, Holandsko a Ministerstvom pôdohospodárstva SR; Ľubomír Valík - expert pre bryndzu a ovčie hrudkové syry)

Domáce projekty riešiteľ – ved. projektu

- 2006-2009 Štúdium, matematický popis a predikcia správania sa technologicky a hygienicky relevantnej mikroflóry v opracovaných a originálnych slovenských fermentovaných potravinách s cieľom zvýšiť ich hygienickú bezchybnosť, funkčné vlastnosti a trvanlivosť (Vedúci projektu VEGA- 1/3488/06)
- 2010-2012 Matematický popis dynamiky rastu mikrobiálnych kontaminantov v syroch remeselne vyrábaných zo surového mlieka a ich interakcie s baktériami mliečného kysnutia. (Vedúci projektu VEGA 1/0094/10)
- 2006-2009 Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka- aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (Vedúci projektu APVV-20-005605)
- 2010-2013 Rozšírenie vedeckých poznatkov o kvalite a bezpečnosti Slovenskej bryndze modernými mikrobiologickými, molekulárno-biologickými a chromatografickými metódami. (Vedúci spoluriešiteľskej organizácie projektu APVV-0590-10)
- 2013-2015 Vzájomné vzťahy medzi nežiaducimi a zdraviu prospešnými mikroorganizmami v cereálnych a mliečnych matriciach fermentovaných kyslomliečnymi baktériami: kvantitatívna analýza smerujúca k vývoju fermentovaných produktov pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov. (Vedúci projektu VEGA 1/0495/13)

2016-2019 Zvýšenie bezpečnosti a kvality tradičných slovenských syrov na základe aplikácie moderných analytických, matematicko-modelovacích a molekulárno-biologických metód a identifikácia inovačného potenciálu (Vedúci projektu APVV-15-0006)

2019-2021 Fermentované cereálne a pseudocereálne výrobky pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov: optimalizácia podmienok fermentácie a zloženia kvasinových a doplnkových kultúr s probiotickým potenciálom vo fermentovaných matriciach (Vedúci projektu VEGA 1/0363/19)

2020-2023 Mikrobiálne kontaminanty v tradičných slovenských syroch: ich eliminácia vedeckými nástrojmi založenými na kvantitatívnej analýze a matematickom modelovaní (Zodpovedný riešiteľ projektu APVV 190031)

2023-2027 Kvantitatívna prediktívna potravinárska mikrobiológia - základný nástroj pre zvyšovanie mikrobiologickej kvality, bezpečnosti a hodnotenia mikrobiologického rizika v potravinárstve (Vedúci projektu VEGA 1/0132/23)

Domáce projekty – spoluriešiteľ

Štátna úloha v gescii MP SR (VÚP Bratislava – hlavný riešiteľ)

Štúdium vplyvu faktorov prostredia na rozvoj technologicky a zdravotne nežiaducej mikroflóry v potravinách a vo výrobných priestoroch (štátna úloha v gescii MP SR a Výskumného ústavu potravinárskeho Bratislava; Ľubomír Valík – riešiteľ čiastkovej úlohy)

VEGA 2/0100/14

Štúdium štruktúry a vlastností biologicky aktívnych sacharidov metódami NMR spektroskopie a teoretickej chémie. (Hricovíni Miloš, Ing., PhD., Chemický ústav SAV)

V Bratislave 25.04.2024

podpis uchádzača

Prezident Slovenskej republiky

*V Bratislave 28. novembra 2011
č.: 4643 - 2011 - BA - 46*

Podľa čl. 102 ods. 1 písm. h) Ústavy Slovenskej republiky

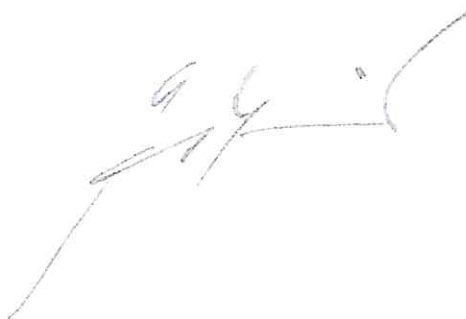
v y m e n ú v a m

pána

Lubomíra VALÍKA

za vysokoškolského profesora

v odbore: chémia a technológia poživatín

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'G. Valík', is written over the printed name of the appointee. The signature is fluid and cursive.