Doktorandka Ing. Hana Šuranská nastoupila do prezenčního studia ve školním roce 2009/2010. Začala řešit téma disertační práce, týkající se možnosti identifikace a taxonomického zařazení kvasinek izolovaných z vinice, v průběhu výroby vína a také z jiných potravinářských výrobků. Nejdříve musela zvládnout časově velmi náročné techniky izolace mikroorganizmů z přírodního materiálu,následně pak připravit preparáty na úchovu získaných čistých izolátů. V průběhu laboratorních pokusů intenzivně studovala odbornou literaturu, neboť její práce v laboratoři byla podmíněna vegetačním obdobím vinné révy a samotnou výrobou vína. K taxonomickému zařazení získaných čistých izolátů kvasinek využívala molekulárně biologické metody založené na polymerázové řetězové reakci. V letním semestru ve školním roce 2010/2011 absolvovala tříměsíční studijní pobyt na univerzitě v Ljubljani ve Slovinsku. Zde se věnovala problematice izolace a identifikace mikroorganizmů z vybraných mléčných výrobků, kam se v listopadu 2012 znovu vrátila ještě na další studijní pobyt. Tak získala další experimentální výsledky z této problematiky do dizertace a podílela se rovněž na přípravě publikace v odborném časopise. V experimentální části, kterou realizovala na FCH VUT v Brně, dosáhla zajímavé výsledky při porovnání zastoupení autochtonní mikroflóry kolonizující vinnou révu ve vinici v režimu integrované a ekologické produkce. V průběhu sběru mikroorganizmů z rostlinného materiálu se doktorandce podařilo izolovat i kvasinku, využitelnou při fermentačním procesu výroby vína. Tato kvasinka měla dokonce lepší technologické vlastnosti, než běžně používané komerční kmeny. Doktorandka pracovala v laboratoři velmi usilovně, dokázala si jak experimentálně tak časově náročnou práci výborně zorganizovat, o čemž svědčí i výsledky, které prezentovala před vědeckou komunitou a následně formou dvou článků v časopisech s IF.