

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Jana Brušítková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav biochemie a analýzy potravin
Vedoucí diplomové práce: MVDr. Ivan Holko, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Akademický rok: 2010/2011

Název diplomové práce:

Průkaz falšování potravin na základě analýzy DNA

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Po formální stránce každého hned upoutá oboustranný tisk, což v pracích tohoto typu není obvyklé. V práci se také vyskytuje několik překlepů, nepřesných formulací a také v textu chybí odkazy na tabulky a obrázky. Kapitola 2.1.1 neobsahuje žádný odkaz na literaturu. V posledních dvou odstavcích diskuze nejsou uvedeny zdroje čísla, jako v celé práci, ale jsou uvedeny jménem autorů a rokem. Zdroj Murugaiah a kol. (2009) na str. 59 zcela chybí v seznamu literatury.

Výsledky jsou popsány velmi stroze, což je škoda. Značení velikosti DNA fragmentů u obrázků není přesné. Úplně chybí komentář k Tab. 9 a 10.

V závěru není konstatováno u kolika výrobků bylo prokázáno falšování.

Literatura není psána jednotným stylem, některé citace nejsou úplné (např. 25, 38, 39).

Otázky oponenta diplomové práce:

Na str. 25 uvádíte, že geneticky modifikovaná sója nese gen pro rezistenci k antibiotikům. Jaký je význam této modifikace u sóji?

Na straně 40 je uvedeno, že vzorek č. 4 obsahuje 90 % vepřového masa a 15 % hovězího masa. Zřejmě se jedná o překlep, můžete to uvést na pravou míru?

Prováděla jste pozitivní kontrolu PCR na jednotlivé druhy masa?

Můžete tedy shrnout, u kolika výrobků jste prokázala falšování?

V e Zlíně dne 26. května 2011

podpis oponenta diplomové práce