

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Veronika Weiglová  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků  
Ústav: Technologie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Proteolytická aktivita vybraných zákysových kultur

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Překládaná diplomová práce Bc. Veroniky Weiglové je vypracována podle stanovených zásad v přiměřeném rozsahu. Po formální stránce je práce napsána dobře a pečlivě, s drobnými překlepy (občas i v názvech mikroorganismů) a formulačními nedostatkami. Doporučuji pouze vyvarovat se anglických názvů některých chemických látek, sjednotit psaní slov, kde je podle pravidel českého pravopisu možnost dvojího psaní, jednotky do jednoho formátu (mg/l a mg.l-1) a rovněž i formát seznamu literatury.

Výsledky experimentů jsou zpracovány přehledně formou tabulek a obrázků. Dle mého názoru však mohly být lépe interpretovány.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1) Na str. 32 uvádíte neplatný název mikroorganismu *Streptococcus faecium*. Jaký je současný platný název této bakterie?

2) Na str. 78 uvádíte, že pro výrobu sýrů bylo použito vysoce pasterované mléko a že i v takto tepelně ošetřeném mléce se mohou vyskytovat "termofilní mikroorganismy (např. rod *Enterobacteriaceae*)". Co je v tomto tvrzení uvedeno chybně? Jaký je rozdíl mezi termofilními a termotolerantními mikroorganismy?

3) V závěru práce uvádíte, že během 48hodinové inkubace modelových zákysů byla detekována jen nízká množství volných aminokyselin se zdůvodněním, že aminokyseliny byly dekarboxylovány. Jak si toto tvrzení vysvětľujete v souvislosti s tím, že po 48 hodinách byla v zákysích byla zjištěna sotva detekovatelná množství biogenních aminů (graf 3 na str. 77)? Jak si vysvětľujete poměrně vysoké koncentrace biogenních aminů, které byly u modelových vzorků sýrů zjištěny po 28 a 84 dnech zrání? Jak byste ověřila dekarboxylační aktivitu testovaných zákysových kultur?

V Zlíně dne 27.5.2013

podpis oponenta diplomové práce