

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant Bc. Michaela Mikulcová

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace _____

Ústav: Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Recenzent *) Mgr. Jana Prodělalová, Ph.D.

Datum odevzdání posudku : 5.6.2006

Vedoucí *) Mgr. Leona Čechová, Ph.D

Bakalářské/diplomové práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

DYNAMIKA RŮSTU MIKROORGANISMŮ NA STROJNĚ ODDĚLENÉM MASE

(téma)

Předkládaná diplomová práce nazvaná Dynamika růstu mikroorganismů na strojně odděleném mase byla vypracována studentkou 5. ročníku oboru Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky Bc. Michaelou Mikulcovou na Ústavu potravinářského inženýrství a chemie Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

Práce zahrnuje 117 stran textu, z toho 26 stran zaujímá teoretická a 70 stran praktická část práce, 29 obrázků ve formě grafů, 58 tabulek a čtyři přílohy.

V kapitole Seznam použité literatury je uvedeno 28 položek, z toho 3 jsou články v mezinárodních odborných časopisech vydávaných v angličtině a 13 položek jsou citace www stránek. Zbývající část použité literatury je tvořena učebnicemi, skripty a příručkami v českém jazyce.

Výsledky diplomové práce byly prezentovány na mezinárodní vědecké konferenci Bezpečnost' a kontrola potravin 2006 v Nitře a na XV. Konferenci mladých mikrobiologů Tomáškovy dny 2006 v Brně.

Teoretická část práce je zpracována na požadované úrovni, bez překlepů a srozumitelně, její obsah odpovídá zadání. Diplomantka se zde zabývá masem, jeho složením a významem pro výživu člověka. Velkou část teoretické části tvoří přehledně zpracovaná kapitola pojednávající o mikrobiologii masa. Na necelých třech stranách textu diplomantka pojednává o výrobě strojně odděleného masa, další tři strany jsou věnovány problematice monoacylglycerolů a jejich antimikrobiálním vlastnostem. V této souvislosti postrádám v teoretické části kapitulu věnovanou emulgátorům, se kterými diplomantka dále pracovala v rámci experimentální části. Dál bych autorku upozornila na přehmat na straně 11, kde plynule přešla z masa určeného pro výživu člověka na maso lidské (cituji: "svalovina příčně pruhovaná je ovládána lidskou vůlí, svalovina srdeční je člověkem neovládána").

K teoretické části diplomové práce mám následující dotaz: Proč se strojně neodděluje maso z kostí skotu, ovcí a koz?

Praktická část diplomové práce se zabývá sledováním dynamiky růstu mikroorganismů na strojně odděleném mase skladovaného při různých teplotách a s přidavkem látek k prodloužení udržitelnosti strojně odděleného masa dle zadání diplomové práce. Úroveň zpracování praktické části diplomové práce je oproti teoretické části nižší. Text je místy málo srozumitelný, některé věty nedávají smysl

(např. na str. 46 „Mikrobiologický rozbor prokázal, že SOM je závislé na době zpracování.“, na str. 81 termín „pomalejší mikroflóra“), orientaci v textu ztěžují dlouhé pasáže tabulek.

Na závěr autorka výsledky své práce správně interpretovala a vyvodila odpovídající závěry.

K praktické části mám následující připomínky a dotazy:

1. V seznamu použité literatury není uvedena Vyhláška 132/2004 Sb.
2. Autorka porovnává dosažené výsledky s limity uvedenými ve Vyhlášce 132/2004 Sb., které však v textu nejsou uvedeny.
3. Na str. 48 (kap. 7.1) uvádíte: „Jako indikátorový mikroorganismus byla vybrána *E. coli*, která v mase tvořila více jak polovinu mikroorganismů.“ Domníváte se, že toto tvrzení je naprosto správné?
4. Proč se před separací vepřové hlavy vaří?
5. Jaká je funkce emulgátorů ve strojně odděleném mase?

I přes uvedené připomínky konstatuji, že se autorce podařilo úspěšně splnit cíle uvedené v zadání diplomové práce. Autorka prokázala schopnost orientovat se v odborné literatuře, napsat odborný text a samostatně pracovat v mikrobiologické laboratoři. Zejména oceňuji mravenčí práci při laboratorním stanovení počtu mikroorganismů ve vzorcích a také uvedení výsledků práce na odborných konferencích

Návrh na klasifikaci bakalářské/diplomové práce: B



Mgr. Jana Prodělalová, Ph.D.

podpis vedoucího - recenzenta bakalářské práce

V Brně dne 5. června 2006

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně