

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Kalousová Iveta</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 / Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	2901T013 / Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

**Název diplomové práce:**

Změny vývoje mikroflóry během výroby a skladování masného výrobku

**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>B - velmi dobře</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>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předkládaná diplomová práce uchazečky Ivety Kalousové na téma Změny vývoje mikroflóry během výroby a skladování masného výrobku je zpracována na 115 stranách včetně příloh s použitím 131 relevantních správně citovaných literárních zdrojů.

Teoretická část práce je přehledně členěna, psána pečlivě, bez větších formálních nedostatků, jen při psaní mikroorganismů uchazečka přechází z druhových názvů do rodových, aniž by je např. uvedla slovem rody (tedy čtenář očekává nejen rodové, ale také druhové označení mikroorganismu) viz str. 27. Nedostatky obsahové stránky jsou uvedeny v otázkách oponenta k diplomové práci 1-3.

Praktická část obsahuje drobné překlepy a neshody podmětu s přísudkem např. str. 40 ..."řetězce se oddělují" (místo oddělují), str. 49 "Dodávka salámů byla zahájena druhým dnem zráním...", str. 54 "Kolonka bylo podrobena...". Dále by bylo vhodné při použití rozmezí používat jednu velikost pomlčky a při použití rozmezí číselné hodnoty uvést obě hodnoty na stejný počet desetinných míst například 0,5 - 0,75 % (str. 17) a 0,8 - 3 mm (str. 22).

V kapitole 7 výsledky a diskuze se studentka odkazujete v textu na grafy (3-5), příp. 5, ale v popisu "grafů" i v přílohách jsou obrázky nikoli grafy a proto nesedí, ani čísla odkazů. Na některé obrázky není odkaz v textu uveden vůbec. Jinde jsou odkazy na obrázky nacházející se o několik stran dříve nebo se neodkazují na správný obrázek. Například na str. 86 odkaz na Obr. 21, který se nachází na str. 81, což by v případě relevantnosti obrázku značně znehodnotilo výsledkovou část diplomové práce. Nicméně i odkaz na obrázek je chybný, měl by tu být odkaz na Obr. 26 na straně 87. Obdobně je tomu i dále v textu např. str. 89 a odkaz na Obr. 23 (má být 28).

V seznamu použitých symbolů a zkratk chybí symbol "g", jakožto tíhové zrychlení, udávané u postupu centrifugace. V závěru práce je použita jiná zkratka pro Quick-dry-slice (QDS), a to ODS.

Práce studentky Ivety Kalousové naplnila zadání diplomové práce, doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B - velmi dobře

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. V diplomové práci se několikrát odkazujete na vyhlášku č. 69/2016 Sb., můžete mi říci účinnost tohoto právního předpisu?

2. Dále uvádíte (str. 12), že je možné při výrobě trvanlivých fermentovaných masných výrobků použít maso DFD. Můžete toto tvrzení doložit nějakou studií? Případně v jakém procentu byste takového maso, tedy DFD, při výrobě trvanlivých fermentovaných masných výrobků použila (U PSE uvádíte do 25 %)?

3. Na str. 20 uvádíte, cituji "Přírodní střevo pocházejí zejména z tenkého a tlustého střeva, močového měchýře, žaludku a rekta ovcí, koz, prasat, skotu a koní." Mohla byste tuto informaci upravit do správného znění dle platné legislativy?

4. V práci uvádíte různé jednotky počtu mikroorganismů, např. str. 73-74 u CNS (koaguláza negativních stafylokoků), uvádíte hodnoty cca 5 CFU / g a zároveň 5 log CFU/g (v těchto jednotkách máte uvedeny i grafy). Uvědomujete si rozdíl těchto jednotek a mohla byste je popsat včetně závažnosti uvedených tvrzení? A dále by mě zajímalo, proč jste stanovovala mimo jiné i koaguláza negativní stafylokoky a proč na str. 88 píšete, jako překvapující skutečnost, že se nepodařilo identifikovat žádné CNS v salámech Paprikáš, když jejich přítomnost na str. 73-74 popisujete?

5. V práci jste nestanovovala "mléčné koky", mohu se zeptat, z jakého důvodu nebyly použity například i jiné primery, které by Vám toto umožnily? Vycházeli jste například ze složení startovací kultury?

V Zlíně dne 18. května 2016

Podpis oponenta diplomové práce