

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Němcová Barbora
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901T013 Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D..
Oponent diplomové práce:	Ing. Pavel Pleva
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Schopnost pivovarských kvasnic snižovat obsah biogenních aminů

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	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je logicky a přehledně členěna. V teoretické části je stručně, ale výstižně zpracována problematika metabolismu sacharidů, dusíkatých látek a s tím související vznik biogenních aminů a polyaminů v potravinách. Rešerše je zpracována s využitím velkého množství původních a relevantních literárních zdrojů, kde 80 % tvoří zdroje recenzované - cizojazyčné. Seznam použité literatury má jednotnou formu citací. Více jak 1600 výsledků v praktické části je přehledně zpracováno a patřičně okomentováno. V diskuzi studentka prokázala porozumění dané problematice a výstižně zhodnotila produkci biogenních aminů u studovaných kvasinek.

V závěru je nutné konstatovat, že zadání diplomové práce bylo beze zbytku naplněno a screening produkce biogenních aminů vybranými kmeny kvasinek je velmi přínosným při studiu nápojů. Tuto práci lze hodnotit na stupnici ECTS stupněm "A". Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

V práci uvádíte schopnost kvasinek degradovat biogenní aminy. Popište jakou reakcí dochází k uvedené degradaci tyraminu a putrescinu?

V kterých dalších potravinách, kromě zmíněného piva, se vyskytují biogenní aminy produkované kvasinkami?

V Zlíně

dne 18.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce