

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Eva Horníková
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Redukce obsahu biogenních aminů bakteriemi mléčného kvašení

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské 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	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá možnostmi degradace biogenních aminů bakteriemi rodu *Lactobacillus* v prostředí *in vitro*. Teoretická část je sepsána výstižně, stručně a má logické členění. Méně než ¼ použitých literárních zdrojů je z posledních 10 let, tudíž lze konstatovat, že mohlo být použito více aktuální literatury, která je hojně dostupná na toto téma. Praktická část zahrnuje obrovské množství experimentů, za co je potřeba studentku pochválit, zejména za to, že byla schopná zorientovat se v takovém množství výsledků a přehledně je sepsat. Diskuze mohla být více rozšířena o aktuální poznatky z literatury. Po formální stránce lze vytknout neopakování záhlaví u tabulek, které přesahují na další stránku, dále tabulky nejsou vycentrované, chybí mezery mezi hodnotou a jednotkou, v práci se občas vyskytují překlepy a stylistické nedostatky. Lze konstatovat, že zadání práce bylo zcela splněno.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Jak si vysvětlujete vlastnosti kmene *Lactobacillus plantarum* S4-19, který např. v plném médiu histamin po 48h degraduje (Obr. 23), dokonce více než po 24h (podobně i kadaverin, putrescin a fenyletylamin), avšak v druhé části práce jste prokázala, že histamin (i všechny zmiňované další) produkuje (Tab. 9)? Lze takový kmen doporučit pro použití v potravinářství?

Ve Zlíně dne **30. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce