

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Iva Březinová
Studijní program:	B2901 / Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901R018 / Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Petra Jančová, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Inhibiční působení protektivních kultur na bakterie rodu *Enterococcus* s dekarboxylázovou aktivitou

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	A - výborně
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	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předkládaná bakalářská práce Ivy Březinové se zabývá inhibičním působením protektivních kultur na bakterie rodu *Enterococcus* s dekarboxylázovou aktivitou.

K předložené práci mám následující komentáře:

- Po formální stránce obsahuje práce jen minimum pravopisných chyb, několik překlepů (např. *Lactococcus*) a jiných stylistických nedostatků (chybné zalomení řádku, mezery mezi číslem a jednotkou, aj.).
- Literární rešerše je zdařilá o čemž hovoří i množství citovaných prací. Ty zahrnují i významný podíl recentní literatury, což značí o aktuálnosti řešeného tématu. Citace však nejsou uváděny jednotně.
- V bakalářské práci postrádám kapitolu „Cíle práce“.
- V práci se objevuje několik nepřesných formulací, např.:
str. 12 – „V potravinářství se využívá mnoho chemických látek jako konzervačních činidel, jedná se například o kyselinu benzoovou a benzoly, ...“
str. 17 – „Eukaryotické peptidy vykazují různý stupeň toxicity, např. defensiny, které jsou produkovány lidskými neutrofily a jsou ve vysoké koncentraci cytotoxické vůči produkujícím buňkám.“ ... To znamená, že mají defensiny na neutrofily autodestrukční vliv? Nebo bylo myšlelo, že defensiny mají přímý destrukční účinek na bakteriální stěnu?
- V kapitole 5.1 Zařízení, chybí specifikace jako např. výrobce přístroje nebo model přístroje. Domnívám se, že by bylo vhodnější kapitolu označit jako pomůcky a zařízení, protože např. bakteriologická klička zařízením není.
- V kapitole závěr, by dle mého názoru, měly být shrnuty výsledky a závěry práce studentky, nikoliv odkazy na práce jiných autorů.
- Práci celkově hodnotím jako zdařilou. Předložená bakalářská práce ukazuje, že studentka je schopna pracovat s literaturou, vyhledávat a třídit informace, zpracovávat je do ucelené podoby, hodnotit a diskutovat výsledky.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Jaký je rozdíl mezi benzolem a benzoátem?
- 2) Kolik je v současné době známo druhů rodu *Lactococcus* (více než 7)?
- 3) Jaká je přípustná hladina tyraminu v potravinách, když uvádíte (str. 29), že toxické dávky této látky v potravinách se pohybují okolo 20 – 80 mg/kg potraviny?

V e Zlíně dne **4.6.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce