

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Havlíčková Kateřina
Studijní program:	N2901 / Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901T013 / Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph. D.
Oponent diplomové práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Využití kvasinek *Kluyveromyces marxianus* při fermentaci syrovátky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Kateřiny Havlíčkové se zabývá utilizací laktózy ze syrovátky u vybraných kmenů kvasinek *Kluyveromyces marxianus*.

Práce je vypracována podle stanovených zásad. Výsledky experimentů jsou zpracovány převážně formou obrázků zobrazujících úbytek laktózy v syrovátce v závislosti na vnějších podmínkách.

Po formální stránce je práce napsána s množstvím pravopisných a typografických chyb, poměrně často se také vyskytují formální a formulační nedostatky, z nichž namátkou vybírám:

- nesprávné názvy mikroorganismů,
- uváděny mikroorganismy, které dle databáze LPSN neexistují (*Brevibacterium lactofermentum*),
- na str. 34 chybně uvedeny teploty pro růst kvasinek, pravděpodobně se nejedná o optimální růstové teploty, ale celkové rozmezí růstu kvasinek,
- nepoměr mezi teoretickou a praktickou částí práce,
- absence diskuse,
- literatura není v textu řazena chronologicky, v přehledu nejsou citace psány jednotným způsobem.

Vzhledem k tomu, že práce splňuje všechny požadavky kladené na diplomovou práci, doporučuji její obhajobu.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 26 neprávne uvádíte jména některých mikroorganismů. Které názvy mikroorganismů jsou uvedeny chybně a jaká jsou jejich validní jména dle současné taxonomické nomenklatury?
2. Jakým způsobem by bylo možné měřit množství etanolu, které vyprodukovaly kvasinky během fermentace laktózy?

V Zlíně dne 19. 5. 2017

Podpis oponenta diplomové práce