

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Starostková Pavlína, Bc.
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Mgr. Silvie Pavlíčková
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:

Možnosti využití bakteriocinů k inhibici gramnegativních bakterií

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	B - velmi dobře
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 přehledná a odborně zpracována na velmi výborné úrovni. V práci byly nalezeny pouze drobné nedostatky formálního charakteru a občas se vyskytují špatně formulované věty přeložené z cizojazyčné literatury.

K této práci mám následující připomínky:

V teoretické části, kapitola 3.3 Metody studia bakteriocinů mohla být vhodněji zpracována, kde bych ocenila stručnější popis metod a jejich uplatnění ve výzkumu.

V praktické části diplomantka hodnotila testované kmeny na účinek kolycinu vpichovou a kapkovou metodou. V kapitole 5 Materiál a metodika ani ve výsledcích (tab. 10) není vysvětleno, podle jakých pravidel byly inhibiční zóny vyhodnoceny a kmeny rozděleny na slabě a silně citlivé.

Lze shrnout, že vytyčené cíle diplomové práce byly splněny a práci Bc. Pavlína Starostkové doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Na str. 15 píšete, že produkce bakteriocinů je výrazně vyšší u bakterií izolovaných z gastrointestinálního traktu (GIT) býložravců a přežvýkavců. Jaký vliv má GIT na produkci kolycinů?
Na str. 22 píšete, že jádrem aktivního místa DNázových kolycinů je tzv. HNH motiv. Můžete vysvětlit tento pojem?

Na str. 28 se zmiňujete, že se některé bakteriociny často vyskytují současně v jednom produkčním kmeni. Je pro to nějaké vysvětlení?

V práci jste k indukci produkce kolycinů použila mitomycin C. Lze k indukci kolycinů použít i jiné látky?

V Zlíně dne **14.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce