

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Klára Škrášková
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: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:
Polyaminy v potravinách a jejich role v živých systémech

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Kláry Škráškové se zabývá významem polyaminů. Literární rešerše představuje 45 stran textu, který strukturou kopíruje zadání. Práce je psána stručně, výstižně a obsahuje mnoho relevantních informací. Studentka prokázala, že je schopná pracovat s cizojazyčnou odbornou literaturou, kdy jen 3 zdroje využité v práci nejsou cizojazyčné. Text disponuje občasnými formulačními, stylistickými a jinými nedostatky (např. překlepy, nepoužívají zavedených zkratk (BA), číslování kapitol pátého řádu nevhodné pro závěrečnou práci aj.) Vzhledem k názvu bakalářské práce by bylo pak vhodné věnovat problematice výskytu polyaminů v potravinách více prostoru. Rešerše, která se tímto zabývá, se nalézá jen na třech stranách. Kapitoly, vyplývající ze zadání, které se týkají významu polyaminů v mikroorganizmech, rostlinách a živočiších, jsou však zpracovány v plně dostačujícím rozsahu. Výše zmíněné nedostatky významně nesnižují kvalitu jinak velmi pěkné práce. Z těchto důvodů práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Mohly by probiotické bakterie také produkovat polyaminy? Pokud ano, snižuje to nějak jejich jinak čistě pozitivní vliv na lidské zdraví?
2. Jaký význam mají polyaminy přijímané potravou, když si je organismus dokáže v dostatečné míře syntetizovat sám.
3. Byla byste schopna na základě Vámi provedené literární rešerše navrhnout praktický experiment, který by se zabýval polyaminy v potravinách nebo mikroorganizmech, které se při výrobě potravin využívají? Krátce specifikujte.

V e Zlíně dne 28.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce