

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Pechlátová Eva
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. Pavel Pleva, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2018-2019

Název diplomové práce:

Biogenní aminy v ovoci, zelenině a bramborech

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Evy Pechlátové se zabývá stanovením obsahu vybraných biogenních aminů v ovoci, zelenině a bramborách. Diplomová práce je vypracována podle stanovených zásad.

Po formální stránce je práce napsána s pravopisnými a typografickými chybami. Poměrně často se rovněž vyskytují formální a formulační nedostatky, z nichž namátkou vybírám:

- práce není vložena v šabloně pro diplomové práce na UTB ve Zlíně;
- nejednotné psaní některých slov, kde pravidla českého pravopisu umožňují více variant (zejména u slov s písmeny s a z; např. mikroorganismy vs. mikroorganizmy);
- citování literárních zdrojů v textu – mnohdy je nejprve uvedena citace s vyšším číslem, až poté následuje citace, která byla uvedena dříve;
- v textu práce nejsou vysvětleny všechny zkratky, podobně nejsou v seznamu zkratek uvedeny všechny zkratky použité v textu práce, pro biogenní aminy histamin a tyramin doporučuji uvádět spíše zkratky HIM a TYM než HIS a TYR, které se běžně využívají u aminokyselin histidinu a tyrozinu;
- záměna taxonomických jednotek (čeleď, rod, druh);
- str. 23: index biogenních aminů je bezrozměrná veličina;
- str. 35: kapilární elektroforéza se neřadí mezi chromatografické metody;
- v metodické části nesprávně uváděn výrobce chemikálií, chybí citace metodiky analýzy biogenních aminů pomocí HPLC;
- str. 47: není uvedena celá tabulka.

Další nedostatky práce:

- nepoměr mezi teoretickou a praktickou částí práce;
- v metodické části chybí seznam všech analyzovaných vzorků.

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

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V tabulce na str. 15 uvádíte, že putrescin vzniká působením arginindekarboxylázy. Tento biogenní amin může vznikat i dalšími drahami. Uveďte další možnosti vzniku putrescinu.
2. Jaké byly limity detekce pro jednotlivé biogenní aminy u Vámi používané metody analýzy?
3. V práci jste analyzovala i obsah biogenních aminů ve slupce a dužině vybraných druhů ovoce a zeleniny. Proč byly pro tuto analýzu zvoleny jiné vzorky než pro celkovou analýzu biogenních aminů v ovoci a zelenině?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce