

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Klapálková Gabriela
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901/R018 Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Khatantuul Purevdorj
Oponent bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2020-2021

Název bakalářské práce:

Antimikrobiální látky produkované bakteriemi a jejich využití v potravinářství

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	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Gabriely Klapákové se zabývá problematikou využití antimikrobních látek, které produkují bakterie, v potravinářství.

Po formální stránce je práce napsána s větším množstvím pravopisných a typografických chyb, občas se vyskytují formální a formulační nedostatky, z nichž namátkou uvádím:

- na str. 19 je v Tabulce 2 chybně uveden sérovar *Salmonella* Typhimurium,
- na str. 29 je mezi plísněmi chybně uvedena kvasinka rodu *Candida*,
- na str. 31 je chybně uveden termín "kvašené" klobásy, podobně jako na str. 35 je chybně označena vada sýrů jako "foukání",
- nejednotný a místy nesprávný způsob citací.

Na druhou stranu však kladně hodnotím to, že studentka zaregistrovala změny v taxonomii mnohých bakterií a uvádí jejich korektní jména.

Vzhledem k tomu, že práce splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci, doporučuji její obhajobu a hodnotím stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na více místech v práci jsou nesprávně uvedeny termíny senzorický/á a organoleptický/é. Definujte tyto termíny a uveďte příklady správné terminologie v potravinářství, případně při hodnocení a analýze potravin.

2. V práci uvádíte, že mnohé antimikrobní látky působí i na patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy. Jaké nemoci způsobují následující bakterie: *Corynebacterium diphtheriae*, *Enterobacter aerogenes*, *Erysipelothrix* sp., *Neisseria gonorrhoeae*, *Klebsiella pneumoniae* nebo některé bakterie mléčného kvašení?

Ve Zlíně dne **04. 06. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce