

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Šonkořová Nina
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie potravin
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Khatantuul Purevdorj, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2023-2024

Název bakalářské práce:

Antimikrobiální aktivita bakterií izolovaných z fermentovaných potravin

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Niny Šonkořové se zabývá skríníngem antimikrobní aktivity mikroorganismů izolovaných z fermentovaných potravin. Toto téma sledávám aktuální v tom, že konzument stále častěji požaduje "přírodní potraviny bez konzervantů", k čemuž tato práce může svým skríníngem přispět.

Práce Niny Šonkořové je napsána přehledně a srozumitelně, jednotlivé kapitoly na sebe navazují a kopírují zadání práce. Množství literárních zdrojů v práci je dostačující, kladně rovněž hodnotím i to, že téměř všechny jsou recentní a v anglickém jazyce. Výsledky jsou prezentovány srozumitelně formou grafů. Stručná diskuze je zaměřena na srovnání výsledků této práce s jinými autory, zde bych diskuzi uvítala mnohem širší. Závěry práce jsou formulovány správně.

Z výsledků práce je patrné, že studentka v laboratoři odvedla velké množství práce, nicméně celkový dojem trochu kazí velké množství typografických a stylistických chyb, formálních a formulačních nedostatků, které se v práci vyskytují. Je možné, že uvedené nedostatky byly způsobeny časovou tísní studentky při sepisování práce. Z uvedených nedostatků namátkou vybírám:

- často není ve větné skladbě dodržována shoda podmětu a přísudku;
- nevhodné formulace jako "umělé konzervanty" (str. 22), nebo u tofu "jeden z nejlepších zdrojů proteinů díky jeho obsahu prospěšných lipidů a bioaktivních látek..." (str. 10);
- na některých místech práce chybí odkazy na obrázky a tabulky v textu;
- občas se v textu vyskytují neplatné názvy mikroorganismů (zejména mléčných tyčinek);
- v seznamu použitých literárních zdrojů jsem nenalezla některé, které byly uvedeny v textu (např. Yadav et al., 2019; Yadav a Tiwarim 2021; Gomaa et al., 2027);
- u použitých roztoků a chemikálií není uveden výrobce, respektive jejich čistota.

Závěrem lze konstatovat, že práce byla vypracována v souladu se zadáním. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a jako celek ji hodnotím stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Na straně 29 uvádíte výhody mikrodiluční metody používané pro zjišťování antimikrobní aktivity oproti metodě makrodiluční. U mikrodiluční metody mimo jiné uvádíte snadnou reprodukovatelnost. U makrodiluční metody tomu tak není? Vysvětlete prosím, stejně tak i další tvrzení uvedená v témže odstavci textu.
- 2) Které konkrétní kmeny indikátorových bakterií byly použity?
- 3) Jak si vysvětlujete fakt, že se Vám nepodařilo z fermentovaných potravin vyizolovat gramnegativní bakterie?
- 4) Na straně 10 uvádíte, že tofu je nefermentovaná potravina vyrobená ze sóji, na straně 47 píšete o tofu jako o fermentované potravine. Vysvětlete prosím tento rozpor.
- 5) Jak si vysvětlujete rozdílné inhibiční působení izolátů mikroorganismů na indikátorové bakterie po jejich usmrcení UV zářením a chloroformem?

Ve Zlíně dne 27.05.2024

Podpis oponenta bakalářské práce