

## Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Zuzana Svobodová  
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Chemie a technologie potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.  
Oponent bakalářské práce: Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Dekarboxylázová aktivita bakterií izolovaných z mléka a mléčných výrobků

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Teoretická část bakalářské práce je sepsána velmi precizně do tří logicky na sebe navazujících kapitol, na vysoké odborné úrovni. Praktická část zahrnuje rozsáhlé experimenty, jejichž výsledky jsou vhodně diskutovány s aktuální odbornou literaturou. Pouze formulace závěrů není zpracována s nadhledem, proto jsou položeny doplňující otázky. Po formální stránce má práce pár drobných chyb týkajících se ne zcela přesného dodržení formátování tabulek, odkazy na literaturu v textu nejsou řazeny postupně a citace zdrojů není vždy zcela korektní.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

V části výsledků kapitola 6.1.2 Mikroskopické znaky konstatujete, že kmeny 29, 95 a 98 jsou gramnegativní koky. Jde o kmeny izolované z uzeného eidamu a jadelu. O které bakteriální rody by se mohlo jednat?

Můžete porovnat obě metody, které jste použila ke stanovení biogenních aminů? Jsou jejich výsledky srovnatelné?

Dají se vyvodit nějaké závěry vzhledem k tomu, jaké bakterie (grampozitivní vs. gramnegativní, tyčinky vs. koky, atd.) produkovaly biogenní aminy či které sýry obsahovaly bakterie produkující biogenní aminy?

V e Zlíně dne 6. 6. 2011

podpis oponenta bakalářské práce