

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Martinková Andrea
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:	Mgr. Magda Janalíková
Oponent bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2017-2018

Název bakalářské práce:

Antimikrobiální působení kolicinů na bakterie produkující biogenní aminy

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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 Andrey Martinkové se zabývá možnostmi inhibice dekarboxyláza-pozitivních gramnegativních bakterií prostřednictvím antimikrobních látek kolicinů. Bakalářská práce je vypracována podle stanovených zásad.

Po formální stránce je práce napsána s nevelkým množstvím pravopisných a typografických chyb, avšak poměrně často se vyskytují i formální a formulační nedostatky, z nichž namátkou vybírám:

- nejednotné psaní některých slov, kde pravidla českého pravopisu umožňují více variant (zejména u slov s písmeny s a z; např. mikroorganismy vs. mikroorganizmy),
- v textu práce nejsou vysvětleny všechny zkratky, podobně nejsou v seznamu zkratek uvedeny všechny zkratky použité v textu práce, nejsou navíc abecedně řazeny,
- na str. 37 a 38 v textu chybně uvedeny odkazy na tabulky 5, 6 a 7 (v textu uvedeno 7, 8 a 9). V seznamu tabulek nejsou uvedeny tabulky 5 a 6,
- str. 20 - chybná formulace týkající se inhibice bakterií E. coli koliciny. Jsou zaměněny termíny druh (chybně) a kmen (neexistuje 20, resp. 5 druhů E. coli),
- str. 24 - chybná formulace, že některé biogenní aminy a polyaminy jsou přítomny "ve sladu kvasnic",

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

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 18 uvádíte, že některé koliciny mohou působit na buněčnou stěnu bakterií inhibicí syntézy peptidoglykanu nebo mureinu. Jaký je rozdíl mezi peptidoglykanem a mureinem?
2. Mezi jednu z možností redukce biogenních aminů v potravinách, resp. inaktivace mikroorganismů, které je produkují, uvádíte i použití vysokého hydraulického tlaku (VHT). Dle mého názoru by mělo být použito vysokého hydrostatického tlaku. Jaký je princip této konzervační metody a jaké je její synonymní označení?

V Zlíně dne **6. 6. 2018**

Podpis oponenta bakalářské práce