

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Markéta Mrázová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název diplomové práce:
Hodnocení českých medů z mikrobiologického hlediska

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je psána relativně čtivou formou s drobným výskytem gramatických, formálních a stylistických chyb. Teoretická část práce detailně popisuje biologii včel, průběh včelařského roku a způsoby tvorby a získávání medu. Kratší část je věnována popisu mikroorganismů vyskytujících se v medu a ostatních včelích produktech. V metodice práce jsou popsány zkoumané vzorky medů a detailně postupy vybraných analýz. Vzorky medů pocházely z Česka, ale také byly i zahraničního původu. Výsledky práce jsou prezentovány stručně, vhodně doplněny grafy a obrázky. Co ovšem postrádám, je komplexnější prezentace a srovnání výsledků všech vzorků medu (21), které autorka uvádí, že byly podrobeny zkoumání a navazuje tak na svoji bakalářskou práci. Pro jednotlivé metody byly vybrány pouze některé vzorky a bohužel se počet a typ medů liší. Tudíž si nelze udělat komplexní obrázek o všech vzorcích medů. Zcela chybí prezentace výsledků z bakalářské práce s níž mají být nové výsledky porovnávány. Diskuze je přiměřená úrovni diplomové práce. Závěr práce je formulován jasně a přehledně. Postrádám srovnání výsledků vzhledem k časosběrným datům, původu medu, případně srovnání českých a zahraničních medů. Počet citovaných zdrojů je dostačující, aktuální a jsou použity i zahraniční zdroje.

Přes uvedené hodnocení splňuje diplomová práce všechny požadavky a proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm "B - velmi dobře".

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Dle jakého klíče byly vybírány vzorky medů pro jednotlivé analýzy - např. pro antioxidační a antimikrobní aktivitu (3, 6, 13, 21) a taxonomické indentifikace (13, 15, 20, 21)? Proč nebyly zahrnuty i vzorky medu zahraničního původu?
2. Dle jakých kritérií jste volila mikroorganismy, které jste testovala?
3. Jak si vysvětlujete možnost zvýšení obsahu vody v medech během skladování, jak uvádíte u kultivačního stanovení kvasinek?

V e Zlíně dne **22.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce