

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Veronika Mandová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název diplomové práce:

Produkce biogenních aminů bakteriálními izoláty mléčného kvašení z procesu výroby piva

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové 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	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je napsána na vynikající úrovni s minimem gramatických či stylistických chyb a překlepů. Literární rešerše v teoretické části je vyčerpávající a je z ní na první pohled patrné, že studentka čerpala zejména ze zahraničních článků z časopisů s impakt faktorem.

Metodika je popsána jasně a přehledně a je vhodně doplněna přehlednými schémata experimentů. Výsledky jsou v diplomové práci prezentovány formou sloupcových grafů s chybovými úsečkami, případně tabelárně. Část výsledků je uvedena v přílohách, což je s ohledem na velké množství získaných dat více než vhodné. Získané výsledky jsou v samostatné kapitole bohatě diskutovány s odbornou literaturou, a to výhradně s impaktovanými anglickými články. Diplomantka v diskuzi jednoznačně prokázala, že se v problematice dobře orientuje a je schopna interpretovat výsledky svého výzkumu.

Závěr práce stručně a výstižně shrnuje dosažené výsledky. Seznam citovaných zdrojů zahrnuje 100 publikací; jak již bylo uvedeno výše, převážně se jedná o články z impaktovaných časopisů, což ještě podtrhuje vysokou úroveň diplomové práce.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikační stupeň A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 17 uvádíte limity pro histamin z nařízení Komise (ES) č. 2073/2005. Je toto nařízení stále platné? Existuje nějaký národní předpis, který by obsah biogenních aminů v potravinách upravoval?
2. V kapitole 2.5 uvádíte faktory, které mohou ovlivňovat dekarboxylázovou aktivitu MO přítomných v pivu. Pokuste se uvést, které další faktory by aminogenní aktivitu mohly ovlivňovat v jiných potravinách.
3. V kapitole 6.4 píšete, že pro detekci aminokyselin pomocí IEC byla použita vlnová délka 540 nm. Opravdu tomu tak bylo v případě všech stanovovaných aminokyselin?
4. Dokázala byste navrhnout, jak by bylo možné výsledky Vaší diplomové práce využít v dalším výzkumu, případně i v praxi?

V e Zlíně dne **25.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce