

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Dlabajová Andrea
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Khatantuul Purevdorj
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

### Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu biogenních aminů u modelového vzorku sýra

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce studentky Andrey Dlabajové se zabývá možností snížení produkce biogenních aminů za využití mikroorganismů schopných degradace těchto látek. Literární část je psána přehledně a srozumitelně a její obsahová náplň koresponduje se zadáním a dává čtenáři dobrý vhled do problematiky biogenních aminů a možností jejich snížení za pomoci mikroorganismů schopných degradace biogenních aminů (BA). Jediné mínus vidím právě v neuvedení mechanismu degradace těchto látek u mikroorganismů s touto schopností. Experimentální část je rovněž zpracována přehledně, výsledky z jednotlivých testů jsou znázorněny v grafech a tabulkách a patřičně okomentovány. Diskuze získaných výsledků, dle mého názoru, mohla být rozsáhlejší a rovněž v závěru postrádám komplexnější zhodnocení dosažených výsledků. Práce obsahuje, po formální stránce, jen minimum pravopisných chyb a překlepů, přesto k této práci mám několik vybraných připomínek:

- nejednotné a někdy i nespávné formátování odrážek,
- odkazy na použitou literaturu nejsou v textu číslovány v pořadí, v jakém jsou citovány poprvé, ale na přeskáčku,
- nejednotné psaní jednotlivých termínů (např. mikroorganismus a mikroorganismus; tyrosin a tyrosin atd.),
- nejsou uvedeny cíle práce,
- v metodické části nejsou uvedeny biogenní aminy, které testované mikroorganismy produkují nebo degradují,
- v práci se občas vyskytují nevhodné formulace a komentáře k dosaženým výsledkům,
- v některých závěrech jsou uvedena chybná označení jednotlivých vzorků sýra, např. vzorek K označen jako vzorek C a vzorek C jako vzorek B.

Závěrem mohu konstatovat, že předložená práce splňuje požadavky, které jsou kladeny na diplomovou práci. Autorka touto prací přispěla k získání zajímavých výsledků, na kterých je možné pokračovat v dalších experimentech a prohloubit tak poznatky o biodegradabilitě biogenních aminů. Uvedenou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B - velmi dobře.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Dokázala byste říct obecně mechanismus degradace BA ? A konkrétně tyraminu ?
2. Na základě jakých kritérií byly vybrány testované kmeny schopné degradace BA ? Jsou tyto kmeny bezpečné pro využití v potravinářském průmyslu ?
3. Bylo provedeno sensorické hodnocení vyrobených sýrů ?

V Zlíně dne 18.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce