

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Jelínková Barbora  
**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:** doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2017-2018

**Název bakalářské práce:**

Možnosti využití exopolysacharidů v mléčných výrobcích

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>B - velmi dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Barbory Jelínkové popisuje možné aplikace mikroorganismů produkujících exopolysacharidy v potravinářském průmyslu, zejména v mlékárenství. Bakalářská práce je vypracována podle stanovených zásad.

K práci mám několik připomínek. Vzhledem k tématu práce bych očekávala, že se uchazečka bude lépe věnovat jednak popisu mikrobiálních exopolysacharidů a také jejich využití v potravinářství. Tyto stěžejní kapitoly měly být dle mého názoru zpracovány precizněji s využitím většího množství literárních zdrojů.

Po formální stránce je práce napsána s určitými pravopisnými a typografickými chybami, poměrně často se vyskytují i formální a formulační nedostatky, které zřejmě vyplynuly z nepřesného překladu cizojazyčných literárních zdrojů. 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),
- str. 11 - exopolysacharidy mohou být připojeny ke kapsli vytvářející buněčný povrch. Uchazečka zřejmě myslela buněčné pouzdro, tj. kapsli (nikoliv kapsli),
- str. 18 v tabulce uvedeny vybrané bakterie mléčného kvašení produkující exopolysacharidy, pod tabulkou v textu uvedeny i jiné bakterie,
- textu na některých místech nesprávně uvedeny citované zdroje (zejména internetové),
- v literárním přehledu nejsou citace uvedeny jednotným způsobem.

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

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Uveďte příklady nežádoucí produkce mikrobiálních exopolysacharidů v potravinářství.
2. Co jsou to prebiotika a jaký mají vztah k probiotikům?

V Zlíně dne **6. 6. 2018**

Podpis oponenta bakalářské práce