

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Kučabová Veronika
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:
Využití moderních metod při sledování diverzity mikroflóry u fermentovaného masného výrobku

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	B - velmi dobře
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 **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma, při kterém jsou moderními metodami sledovány diverzity mikroflóry u fermentovaných masných výrobků. Tématika je velmi zajímavá z pohledu potenciálního využití těchto metod v běžné laboratorní praxi při výrobě tohoto druhu masných výrobků, které bez dokonalé znalosti mikrobiologické diverzity nelze úspěšně vyrábět.

Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Práce je velmi vhodně zpracovaná. Drobnou chybou, která ale jen velmi málo snižuje kvalitu práce, je nestejnorodost barvy textu, kdy některé odstavce, věty, případně i seznam použité literatury není ve stejné barvě (odstínu) písma. I v elektronické verzi uložené v systému STAG je toto zřetelné.

Po obsahové stránce je diplomová práce výborně sestavena s mnoha vhodnými a praktickými výstupy.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 54 uvádíte: „Z důvodu množení nežádoucí mikroflóry a tvorby látek negativně ovlivňujících vlastnosti výrobku se při tvorbě salámu použila startovací kultura“. Myslíte tímto, že se u některých FMV startovací kultury nevyužívají? Je možné vyrobit FMV bez startovacích kultur?
2. V závěru práce konstatujete, že: „QDS technologie tedy prodlužuje životaschopnost mikroorganismů.“ – Může toto zjištění mít nějaký praktický, či konkrétně technologický vliv při bezpečné výrobě fermentovaných trvanlivých masných výrobků s ohledem i na možné ekonomické dopady při výrobě?

Ve Zlíně dne 20. 05. 2019

Podpis oponenta diplomové práce