

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Bradáčová Lenka
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D
Oponent bakalářské práce:	Ing. Khatantuul Purevdorj
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Inhibiční působení vybraných mastných kyselin na bakterie produkující biogenní aminy

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské 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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předkládaná bakalářská práce studentky Lenky Bradáčové sleduje inhibiční působení vybraných mastných kyselin na bakterie produkující biogenní aminy. Rešeršní část je psána přehledně a srozumitelně. Po formální stránce obsahuje jen minimum pravopisných chyb a překlepů.

Získané výsledky experimentů jsou zpracovány přehlednou formou v podobě grafů s vhodnými komentáři a jejich následnou diskuzí.

Vzhledem k tomu, že práce byla vypracována v souladu se zadáním a cíle práce byly beze zbytku naplněny, předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci jste zkoumala inhibiční efekt kyseliny kaprylové, kaprinové a laurové na 10 vybraných dekarboxyláza-pozitivních kmenech. Na základě jakých kritérií byly vybrány testované mastné kyseliny a dekarboxyláza-pozitivní kmeny?
2. V podkapitole 1.2 v odstavci 2 mi není jasné, jestli píšete o podmínkách, které podporují dekarboxylázovou aktivitu nebo spíše zabraňují tvorbě biogenních aminů. Prosím o vysvětlení.
3. V podkapitole 2.1.1.2 se zmiňujete, že mastné kyseliny jsou povolenými přídatnými látkami. Podle jakého zákona se řídí použití těchto látek v potravinách a jaká jsou nevyšší povolená množství těchto látek v potravinách?
4. Inhibiční působení testovaných mastných kyselin na vybrané kmeny jste sledovala pomocí mikrotitrační diluční metody a pomocí záznamníku růstu buněk (Biosan). Proč jste sledovala inhibiční účinek zkoumaných mastných kyselin u *Salmonella enterica* subsp. *enterica* ser. Enteritidis CCM 4420 pomocí záznamníku růstu a u zbytku kmenů pomocí mikrotitrační diluční metody?

Ve Zlíně dne **29. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce