

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

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

Název bakalářské práce:

Izolace mikroorganismů degradujících biogenní aminy z potravin rostlinného původu

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Posudek oponenta bakalářské práce- experimentální práce
Verze 2019/05

Bakalářská práce Kateřiny Swaczynové se zabývá izolací mikroorganismů, které jsou schopny degradovat biogenní aminy, a navíc tuto schopnost ověřuje u výběru izolátů v podmínkách *in vitro* nad rámec cílů bakalářské práce.

Práce je přehledně strukturována. Kapitoly teoretické části jsou stručné a výstižné. Text obsahuje minimum chyb a překlepů. V textu lze najít pouze malé množství nedostatků, např. používání nezavedené zkratky „BMK“ pro bakterie mléčného kvašení, nebo naopak občasné neuvádění již zavedené zkratky pro biogenní aminy („BA“), zvláště v praktické části. Co se obsahu týče, vyčlenila bych podkapitoly „2.2. Plísně“ a „2.3 Kvasinky“ z kapitoly „2 Mikroorganismy produkující biogenní aminy“. Tyto podkapitoly nepopisují kvasinky a plísně jako producenty, naopak poukazují na schopnost daných mikroorganismů výhradně degradovat biogenní aminy.

Výsledky praktické části jsou přehledně zpracovány do tabulek a grafů. Diskuze by však mohla být více zaměřena na porovnávání zjištěných výsledků s jinými studiemi. Formulace na s. 63: „Řada studií se již zabývala izolací mikroorganismů s degradační schopností biogenních aminů z potravin.“, kdy není ani jedna uvedena, není ideální.

Velmi oceňuji, že je práce citována ze 48 zdrojů, převážně z odborných publikací, kdy 40 z nich představují ty cizojazyčné.

Cíle práce byly beze zbytku naplněny. Studentka prokázala schopnost orientovat se v dané problematice. Práci proto navrhuji k obhajobě a doporučuji hodnocení stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci uvádíte, že skutečnost existence kmenů se schopností degradovat biogenní aminy otevírá řadu nových příležitostí, jak snížit jejich koncentraci v potravinách. Můžete tím cílenou aplikaci deaminujících mikroorganismů? U kterých potravin a v jaké fázi výroby byste je hypoteticky aplikovala?
2. Je ověřeno, zda nedochází k úbytku biogenních aminů při procesu autoklávování?
3. Minerální média jsou nutričně chudá. Jakými „faktory“ byste médium obohatila, aby více připomínalo reálné prostředí potravin? Chápu, že Vaším cílem bylo hlavně ověřit schopnost degradace.

Ve Zlíně dne **28. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce