

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Krčmová Natálie</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	2901T013 / Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019-2020

### Název diplomové práce:

Posouzení aktivity protektivní kultury na vývoj obsahu biogenních aminů v sýrech

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Natálie Krčmové se zabývá aktuální problematikou vlivu vybraných kmenů rodu *Lactobacillus* se schopností degradovat biogenní aminy. Schopnost těchto kmenů byla testována v přírodních sýrech typu gouda. Autorka pro vypracování práce čerpala poznatky z 59 literárních zdrojů, zejména cizojazyčných.

V teoretické části jsou popsány biogenní aminy, jejich význam a výskyt v potravinách. Autorka se rovněž věnuje možnostem snížení obsahu těchto toxických metabolitů v potravinách.

V praktické části je popsána výroba modelových vzorků sýrů a dále metody mikrobiologické analýzy, chemických analýz, včetně stanovení biogenních aminů, a texturní profilová analýza.

V této části postrádám podrobnější popis podmínek analýzy biogenních aminů metodou HPLC nebo alespoň odkaz na literární zdroj, ve kterém je použita metoda popsána. Ve výsledkové části studentka vhodně popisuje zjištěná data, srovnává je mezi jednotlivými modelovými vzorky přírodních sýrů vyrobených s rozdílnými kulturami a diskutuje je s poznatky z dostupných literárních zdrojů.

V práci se vyskytuje několik typografických chyb, jinak je práce vhodně stylizována a přehledně napsána.

Vzhledem k tomu, že práce splňuje požadavky kladené na diplomovou práci, doporučuji její obhajobu a hodnotím stupněm A – výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Které legislativní předpisy stanovují limitní hodnoty pro biogenní aminy v potravinách? Jaké jsou přípustné hodnoty biogenních aminů v potravinách?
2. Byly pozorovány rozdíly v úbytku jednotlivých biogenních aminů po přidavku testovaných kmenů bakterií rodu *Lactobacillus*? Pokud ano, jak si tyto rozdíly vysvětlujete?

Ve Zlíně dne 22. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce