

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Andrea Martinková
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Pavel Pleva, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Identifikace kultivovatelných mikroorganismů z listové zeleniny

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	A - výborně
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 **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce pojednává o mikroorganizmech na listové zelenině z teoretické i z praktické stránky. Je vypracována na 74 stranách s 9 obrázky, 6 tabulkami, 2 přílohami a 80 referencemi. Teoretická část je sepsána velmi čtivě a organizovaně, bez zbytečných překlepů (pouze str. 57 „*Pseudomonasoneae peaudonasonae*“) a dalších formálních chyb. Tato část se zabývá požadavky na mikrobiologickou jakost čerstvých potravin včetně legislativních, složením mikroflóry a krátce popisuje též metodu identifikace pomocí MALDI-TOF MS (mělo být zařazeno buď na začátek či na konec Kapitoly 3. Velké množství laboratorní práce je shrnuto přehledně do výsledků, zejména chci vyzdvihnout velmi zajímavé grafy. Ve výsledcích identifikace je však jedna faktická chyba – rod *Cryptococcus* nepatří mezi bakterie, nýbrž houby, a to do čeledi *Cryptococcaceae* (Tab. 6, str. 57). Závěry vystihují podstatná zjištění této práce. Počet citovaných referencí je vyhovující, jedinou chybu jsem našla u citací ISO norem, kde není uveden rok. Závěrem mohu konstatovat, že cíle práce byly bezvýhradně naplněny a práci doporučuji k obhajobě a navrhuji stupeň A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Čím by se daly vysvětlit zásadní rozdíly v počtech laktobacilů u vzorků na jaře (2. polovina) a na podzim (2. polovina)?
- 2) Které mikrobiální rody, zjištěné identifikací při vaší práci, zahrnují také striktní patogeny a potažmo tak mohou ohrozit lidské zdraví? Jakým způsobem je možno příp. nákaze předejít?

Ve Zlíně dne 22. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce