

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Novotný Radek
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie
Ústav: Ústav inženýrství ochrany životního prostředí
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Khatantuul Purevdorj, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2022-2023

Název bakalářské práce:
Schopnost produkce bakteriocinů u bakterií izolovaných z potravin

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Radka Novotného se zabývá skríníngem antimikrobní aktivity u gram pozitivních bakterií izolovaných z mléčných výrobků, přičemž se student zaměřil na bakteriociny.

Práce Radka Novotného je napsána přehledně a srozumitelně, jednotlivé kapitoly na sebe navazují a kopírují zadání práce. Množství literárních zdrojů využitých v práci v celkovém počtu 68 je dostačující, kladně hodnotím i to, že téměř všechny jsou v anglickém jazyce.

Výsledky jsou prezentovány srozumitelně formou tabulek a grafů a jsou také vhodně okomentovány. Diskuze je zaměřena na srovnání výsledků této práce s jinými autory. Závěry práce jsou formulovány správně.

Po formální a jazykové stránce obsahuje práce několik překlepů, chybných větných formulací a formálních nedostatků. Jako příklad uvádím třeba chybějící odkazy na tabulky a/nebo obrázky v textu nebo špatně zobrazenou legendu u grafu na str. 49. V seznamu testovaných vzorků mléčných výrobků není u všech uvedený obchodní řetězec, ve kterém byly zakoupeny. Tyto formální chyby však významněji nesnižují úroveň práce.

Lze konstatovat, že práce byla vypracována v souladu se zadáním. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a jako celek ji hodnotím stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Vysvětlíte prosím tvrzení, které uvádíte při diskuzi výsledků na str. 64: "V literatuře nebývají většinou uvedeny informace o výsledcích antimikrobiální aktivity testované na příbuzné BMK. Důvodem je bezpečnost a využití těchto bakterií v potravinářství."
- 2) Jak si vysvětlujete to, že ze sýrů Krolewski, Madeland, gouda a dalších nebyly izolovány mléčné koky, které jsou součástí jejich startérových kultur (zákysů)?
- 3) Který z Vámi testovaných izolátů vykazoval nejlepší antimikrobní aktivitu?
- 4) Jaké bude další využití Vámi izolovaných a identifikovaných kmenů bakterií s antimikrobní aktivitou?

V Zlíně dne **30.05.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce