

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Markéta ČECHOVÁ  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Helena VELICHOVÁ, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: RNDr. Dagmar MATOULKOVÁ  
Akademický rok: 2011/2012

### Název diplomové práce:

Monitoring obsahu biogenních aminů v lahvovaných pivech v ČR

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 práce je členěna do kapitol odpovídajících požadované struktuře diplomové práce. Teoretická část podává formou literární rešerše základní přehled o výrobě piva, o biogenních aminech a jejich škodlivosti pro člověka, a mikroorganizmech s dekarboxylázovou aktivitou, které se mohou uplatnit při kontaminaci piva či jeho meziproduktů. Dále je popsán proces tvorby biogenních aminů, jejich výskyt v pivu a dalších nápojích a potravinách. Vlastní text je psaný srozumitelně, neobsahuje typografické chyby a vyplývá z něj, že autorka má velký přehled o studované problematice. Autorka čerpala z 97 různých literárních zdrojů.

V experimentální části je uvedena specifikace vzorků piv, způsob přípravy vzorků a chromatografické stanovení obsahu biogenních aminů v pivu. Výsledky jsou prezentovány formou tabulek a komentářů v textu, který srozumitelně a dostatečně popisuje naměřená data. Diskuze je podobně jako výsledky psána jasně a srozumitelně. Autorka v diskuzi porovnává získané výsledky s údaji jiných autorů. Prezentovaný závěr je stručným shrnutím nejdůležitějších výsledků. Předložená práce poskytuje zajímavé informace a splňuje po odborné i formální stránce požadavky kladené na diplomovou práci.

Drobnou chybou je údaj na str. 55, v kapitole 5.3, v druhé větě - jediným vzorkem bez obsahu BA byl vzorek č. 97, nikoliv 19. Dále na str. 59 v kapitole 5.4, v druhé větě autorka uvádí povolený limit histaminu 200-200 mg/kg. Správně má být 100 - 200 mg/kg.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

V Praze dne 28.5.2012