

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Žalková Adéla
Studijní program:	B2901 Cemie a technologie potravin
Studijní obor:	Cemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Pavel Pleva
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Inhibiční působení protektivních kultur na bakterie rodu *Staphylococcus* produkující biogenní aminy

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	B - velmi dobře
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 bakalářské práci:
<p>Předložená bakalářská práce se v teoretické části zabývá bakteriociny. Teoretická část práce je literární rešerší s poměrně vysokým počtem zahrničných zdrojů. Seznam použité literatury nemá jednotnou formu citací. V textu se zřídka vyskytují nesprávné formulace nebo překlady, drobné stylistické nedostatky.</p> <p>Výsledky jsou zpracovány v přehledných tabulkách. V diskuzi studentka prokázala porozumění problematice a zhodnotila výskyt inhibičních zón a citlivost dekarboxyláza pozitivních stafylokoků vůči bakteriím mléčného kvašení. Bakalářskou práci lze hodnotit na stupnici ECTS stupněm "A". Práci doporučuji k obhajobě.</p>
Otázky oponenta bakalářské práce:
<p>Jaké další bakteriociny (kromě lantibiotik) se používají v potravinářském průmyslu? Jaké znáte další metody sledování inhibičních látek?</p>

V Zlíně dne 27.5.2015

Podpis oponenta bakalářské práce