

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bednaříková Andrea
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce:	RNDr. Iva Hauerlandová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok:	2014 - 2015

Název diplomové práce:

Lipolytická aktivita potravinářsky významných mikroskopických hub

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Andrey Bednařikové se zabývá hydrolýzou mléčných tuků činností enzymů vybraných potravinářsky významných mikroskopických hub. Práce je vypracována podle stanovených zásad v přiměřeném rozsahu. V teoretické části uchazečka čerpala údaje z aktuálních literárních zdrojů. Výsledky experimentů jsou zpracovány přehledně, převážně formou grafů a jejich komentářů, očekávala bych však jejich rozsáhlejší diskuzi.

Po formální stránce je práce napsána s větším množstvím překlepů, formálních a formulačních nedostatků, z nichž namátkou vybírám:

- kromě zadání práce nejsou v práci jasně definovány její cíle,
- na různých místech textu se často opakují tytéž informace (které již byly čtenáři dříve sděleny),
- str. 10 - *Candida albicans* se neřadí mezi kvasinky, které by významněji kontaminovaly potraviny,
- obr. 1 - sloučeniny zodpovědné za chuť a vůni potravin se zpravidla neoznačují jako "chuťové", ale sensoricky aktivní,
- obr. 2 - část obrázku je z angličtiny přeložena do češtiny, část nikoliv (v obrázku zůstaly některé anglické výrazy),
- str. 23 - není dodržen jednotný formát textu,
- str. 25 - nejsou správně a jednoznačně definovány definované a nedefinované startérové kultury, rovněž nejsou typicky zvoleni jejich zástupci,
- str. 27-28 - výskyt plísní využívaných při výrobě sýrů není úplný,
- str. 34 - tvrzení "Plynová chromatografie je nejpoužívanější metoda v analytické chemii ..." je diskutabilní,
- obr. 4-6 - špatně popsána osa y, nejedná se o plochu píku, ale o zastoupení jednotlivých mastných kyselin
- literární přehled - nejednotný formát citace použitých literárních zdrojů.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Z metodiky práce není příliš jasné, kolikrát byly jednotlivé analýzy opakovány, tzn. kolikrát byly analyzované vzorky zaočkovány daným mikroorganizmem, kolikrát byly připravovány pro analýzu plynovou chromatografií, apod. Upřesněte prosím.

2. V práci uvádíte, že v mléce a mléčných výrobcích se mohou vyskytovat mykotoxiny ze skupiny aflatoxinů. Byly v mléce a mléčných výrobcích detekovány i jiné mykotoxiny? Pokud ano, uveďte jejich příklady výskytu, zdroje a možnosti přenosu.

3. Na str. 23 uvádíte, že kyselina máselná, která je součástí mléčného tuku, poskytuje příjemnou máslovou chuť. Objasněte a upřesněte prosím toto tvrzení.

4. Vysvětlete prosím tvrzení, že kvasinky rodu *Candida* odolávají vlhkosti (str. 31).

V Zlíně dne 29. 5. 2015

Podpis oponenta diplomové práce