

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Cabáková Veronika  
**Studijní program:** N2901 / Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** 2901T031 / Technologie tuků, detergentů a kosmetiky  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav tuků, detergentů a kosmetiky  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Eva Lorencová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2015/2016

**Název diplomové práce:**

Mikrobiologická analýza typických asijských fermentovaných potravin

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Teoretická část práce rozebírá v dostatečné hloubce technologické postupy výroby vybraných asijských fermentovaných produktů. V textu je vždy blíže specifikována fermentující mikroflóra a téměř vždy je uvedeno, jaké biogenní aminy lze ve výrobcích detekovat. Předložená diplomová práce je zpracována na velmi dobré jazykové úrovni. S formálními a formulačními nedostatky se lze v textu setkat omezeně. Vytkla bych, dle mého názoru, nadměrné používání sekundárních zdrojů (v teoretické části často zdrojovány jiné diplomové a bakalářské práce).

Praktická část práce měla za cíl sledovat vliv doby a teploty skladování na mikrobiální stabilitu a obsah biogenních aminů u vybraných výrobků. Výsledky jsou přehledně zpracovány v grafech a komentovány. Doporučila bych však koncentrace biogenních aminů zaokrouhlovat max. na jedno desetinné místo a sloupcové grafy koncentrací doplnit o chybové úsečky. Diskuze výsledků by vzhledem k dostupnosti ostatních studií pak měla být rozsáhlejší.

Je však nutné vyzdvihnout, že výsledková část práce disponuje úctyhodným rozsahem. Studentka prováděla ve stanovených časových intervalech kompletní mikrobiologickou analýzu a analýzu obsahu biogenních aminů, což je v obou případech velmi pracné a časově náročné.

V závěru lze konstatovat, že je diplomová práce studentky Bc. Cabákové přehledně strukturována, nepostrádá logickou návaznost a je zdrojem relevantních informací. Z těchto důvodů práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B – velmi dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Definujte prosím pojmy „koji“ a „moromi“, které jsou v technologii fermentovaných asijských výrobků běžně používány.
2. Je rýžový ocet obecně považován za bohatý zdroj biogenních aminů?
3. Jak si vysvětlujete, že byla přítomnost bakterií mléčného kvašení ve výrobku miso genmai po 15 dnech detekována jen ve vzorcích skladovaných při 30 °C?

V e Zlíně dne 28.5.2016

Podpis oponenta diplomové práce