

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Natálie Ogurková
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	ÚTP
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017-2018

**Název bakalářské práce:**

Produkce biogenních aminů v přírodním sýru

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</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>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce se zabývá možností snížení produkce biogenních aminů v přírodním sýru holandského typu. Jedná se o velmi zdařilou práci, výhrady mám prakticky jen k formální stránce a jazykovému zpracování:

- citace v textu nejsou uváděny postupně
- ne všechny zkratky jsou v textu vysvětleny (např. NSLAB na str. 13)
- obrázek 2 není v češtině
- některé pasáže jsou bez odstavců a text je tak hůře čitelný
- některé části textu jsou řazeny nelogicky (např. informace o metodách stanovení BA v kapitole "Výskyt v potravinách")
- informace se mnohdy opakují na více místech
- nekonzistentní používání trpného rodu
- pravopisné chyby, překlepy.

Po obsahové stránce je teoretická část zpracována vyčerpávajícím způsobem. Cíle práce jsou jasně definovány, metodika práce je sepsána přehledně. Výsledky jsou prezentovány formou sloupcových grafů, u kterých postrádám chybové úsečky. Výsledky práce jsou dostatečně diskutovány s odbornou literaturou a závěr práce výstižně shrnuje dosažené výsledky. Seznam použité literatury zahrnuje 46 zdrojů, z nichž asi polovinu tvoří odborné články z impaktovaných časopisů.

Výše uvedené nedostatky jsou pouze formálního charakteru a nijak zásadně nesnižují kvalitu předložené práce. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikační stupeň B - velmi dobře.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaká koncentrace kyseliny sírové byla použita při stanovení tuku?
2. Ve výsledcích uvádíte pouze celková množství volných aminokyselin a biogenních aminů. Můžete upřesnit, které konkrétně FAA a BA byly stanoveny v nejvyšších množstvích?

V e Zlíně dne 31. května 2018

Podpis oponenta bakalářské práce