

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Lhotská Marika, DiS.
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Pavel Pleva, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu biogenních aminů kulturami využívanými při výrobě fermentovaných masných výrobků

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	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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce se zabývá možností snížení obsahu biogenních aminů kulturami využívanými při výrobě fermentovaných masných výrobků. Důležitá část práce popisuje schopnost degradace BA. Tato problematika by si zasloužila více energie a větší rozsah. V práci se občas vyskytují gramatické a stylistické chyby (ABSTRAKT As for the SM-194 culture, ...). Nesrozumitelné výrazy jako (PŘÍLOHA P I) degradace osmnácti mikrobiálních kultur. Dílčí cíl např. morfologie buněk by si jistě zasloužil zmínku v závěru práce. Studentka práci zpracovala v obrovském rozsahu naměřených dat a s velkým množstvím citací. Malé nedostatky nesnižují významně celou diplomovou práci, byly zde splněny cíle formulované v zadání diplomové práce a tuto práci lze tedy hodnotit na stupnici ECTS stupněm "A", práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Lhotská Marika, DiS.
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Pavel Pleva, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu biogenních aminů kulturami využívanými při výrobě fermentovaných masných výrobků

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	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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce se zabývá možností snížení obsahu biogenních aminů kulturami využívanými při výrobě fermentovaných masných výrobků. Důležitá část práce popisuje schopnost degradace BA. Tato problematika by si zasloužila více energie a větší rozsah. V práci se občas vyskytují gramatické a stylistické chyby (ABSTRAKT As for the SM-194 culture, ...). Nesrozumitelné výrazy jako (PŘÍLOHA P I) degradace osmnácti mikrobiálních kultur. Dílčí cíl např. morfologie buněk by si jistě zasloužil zmínku v závěru práce. Studentka práci zpracovala v obrovském rozsahu naměřených dat a s velkým množstvím citací. Malé nedostatky nesnižují významně celou diplomovou práci, byly zde splněny cíle formulované v zadání diplomové práce a tuto práci lze tedy hodnotit na stupnici ECTS stupněm "A", práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce