

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Jakub Riemel
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Vývoj mikrobiální flóry u modelových vzorků fermentovaných masných výrobků během zrání

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	A - výborně
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 práce je sepsána na 77 stranách se třemi přílohami, 8 obrázky a 10 tabulkami. Je jen škoda, že nejsou zařazeny obrázky dokumentující vyrobené vzorky masných výrobků. Teoretická práce je logicky strukturovaná do 3 kapitol. Postrádám smysl členit kapitolu pouze na jednu podkapitolu (např. 3.1). Práce má vysokou formální úroveň, pouze s několika málo nedostatky (občas chybí/přebývají interpunkční znaménka – např. u popisu tabulek a obrázků je nadbytečná dvojtečka dle formátu závěrečných prací ve Směrnice rektora 33/019). Použité literární zdroje jsou aktuální, relevantní a v dostatečném množství, s drobnými nesrovnalostmi ve srovnání s formátem dle ČSN ISO 690. Zpracování praktické části je taktéž přehledné a srozumitelné. Malý rozdíl spatřuji v zadání práce, kde je uvedeno, že bude sledována diverzita mikroflóry, kdežto vlastní práce se zabývá kvantitativním vývojem několika konkrétních bakterií. Jakou souvislost má studentem popisovaný „vývoj mikroflóry“ ku diverzitě? Prosím o objasnění. Také nejsou použity všechny literární zdroje ze zadání práce. Výsledky mohly být více diskutovány s použitou literaturou. Závěr práce mohl být sepsán výstižněji, zejména první odstavec je čistě popisný. Na práci oceňuji vlastní návrh primerů a optimalizaci metody qPCR. Celkově byly požadavky na závěrečnou práci UTB splněny a doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jakými dalšími metodami by se dala sledovat diverzita mikroorganismů?
2. Většina alimentárních patogenů patří mezi gramnegativní bakterie. Vzhledem k tomu, že píšete o širokospektrálním účinku bakteriocinů vůči grampozitivním bakteriím, jakým mechanismem působí inhibičně na gramnegativní bakterie, pokud vůbec?

Ve Zlíně dne **24. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce