

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Rusz Tereza
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901/R018 Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Khatantuul Purevdorj
Oponent bakalářské práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2020-2021

Název bakalářské práce:

Bakteriociny produkované bakteriemi mléčného kvašení a jejich využití v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Terezy Rusz se zabývá problematikou využití bakteriocinů, které produkují bakterie mléčného kvašení v potravinářství.

Po formální stránce je práce napsána s větším množstvím pravopisných a typografických chyb, občas se vyskytují formální a formulační nedostatky, z nichž namátkou uvádím:

- na str. 16 je chybně uveden sérovar *Salmonella* Enteritidis,
- na str. 16 v kapitole nazvané "Viry, priony, paraziti, červi" není žádná zmínka o prionech,
- v Tabulce 1 u mechanismu účinku antibiotik chybí působení na buněčnou stěnu, resp. její syntézu,
- nejednotný způsob citací.

Na druhou stranu však kladně hodnotím to, že studentka zaregistrovala změny v taxonomii mnohých bakterií a uvádí jejich korektní jména.

Vzhledem k tomu, že práce splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci, doporučuji její obhajobu a hodnotím stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na straně 18 je nepřesně uveden rozdíl mezi sterilací a pasterací. Upřesněte rozdíly mezi pasterací a sterilací.
2. Na straně 38 uvádíte, že lipid II je prekurzorem peptidoglykanu buněčné stěny. Můžete prosím tento mechanismus upřesnit?
3. Jaké jsou další možnosti, mimo potravinářství, využití bakteriocinů?

Ve Zlíně dne **04. 06. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce