

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Křenková Michaela
Studijní program:	Chemie a 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:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Vývoj mikroflóry u modelových vzorků přírodních sýrů během jejich 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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Michaely Křenkové se zabývá aktuální problematikou sledování vývoje mikroorganismů v průběhu zrání přírodních sýrů. Autorka pro vypracování práce čerpala poznatky ze 74 literárních pramenů, zejména cizojazyčných. V teoretické části je charakterizována technologie výroby sýry, hlubší pozornost je věnována mikrobiálním kulturám a úloze mikroorganismů během zrání sýrů včetně faktorů, které mohou ovlivnit mikroflóru. Studentka rovněž popsala různé metody pro stanovení mikroorganismů.

V praktické části jsou charakterizovány modelové vzorky, přičemž mírně postrádám podrobnější vysvětlení důvodu využití různých kultur. Popis metodiky stanovení je podrobný a přehledný. Ve výsledkové části studentka vhodně popisuje zjištěná data, srovnává je mezi jednotlivými modelovými vzorky a diskutuje výsledky s poznatky z nastudované literatury. Vzhledem ke kvantitě stanovení bych uvítala větší množství grafických znázornění výsledků. Čtenář je z velké části odkázán jen na text autorky a nemůže popisované výsledky srovnat s grafickým či tabulkovým vyjádřením. Z tohoto důvodu doporučuji uchazečce v dalším jejím profesním působení využít i přílohy práce, kde by zmíněná grafická znázornění mohla být zahrnuta.

V celé práci se vyskytuje jen velmi málo drobných překlepů a text je vhodně a přehledně stylizován. Přes výše uvedená doporučení mohu konstatovat, že Bc. Michaela Křenková ve své diplomové práci prokázala schopnost psát odborný text vědeckého úrovně, a proto diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikovat stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 18 uvádíte, že přítomnost NSLAB může zrání sýrů ovlivnit negativně. Mohl by tento faktor představovat riziko pro konzumenta?
2. Čím si vysvětlujete dramatický rozdíl mezi počtem laktobacilů v měsíci květen a červen, který je zobrazen na obr. 5?
3. Mohla byste vysvětlit popisky obrázků 7 a 8?

Ve Zlíně dne **19. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce