

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Illík Antonín
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. RNDr. Buňková Leona, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Pavel Pleva, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:

Vliv startérové kultury na vybrané parametry modelových vzorků fermentovaných masných výrobků

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. 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 bakalářské práci:

Bakalářská práce je zaměřená na sledování mikroflóry u vybraných modelových vzorků fermentovaných masných výrobků. V práci se vyskytují ojedinělé drobné nedostatky. Mezi zásadnější můžeme zařadit chybějící měřítka nebo zvětšení u preparátů, jednotkou SI je čas a ne dny. Schéma - Obrázek 6. uvádí očkování 1 ml na miskou, avšak v textu pod obrázkem je uveden objem 0,1ml. V praktické části je chyba v množství inokula (0 Log CFU/g) u Bactoferm S-SX (Obrázek 12. a 13.), nebo (Obrázek 14.) kdy Bactoferm C-P-77 se dostne 7 den na 0 CFU/g a pak dojde k prudkému nárůstu 8 řádů. Souhrnná diskuze a závěry jsou zpracovány přehledně. Práci doporučuji k obhajobě

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Jakým způsobem byste ověřil druhy mikroorganismů, které byly ve vašem výrobku?
- 2) Jaký je princip Gramova barvení?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce