

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Sigmundová Klára
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Mgr. Lucie Klementová
Oponent diplomové práce:	Ing. Khatantuul Purevdorj, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vliv bakterie *Lacticaseibacillus casei* na redukci biogenních aminů ve vybraných mléčných produktech

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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce studentky Bc. Kláry Sigmundové se zabývá vlivem faktorů (pH a teploty) na degradaci biogenních aminů v mléku kmenem *Lactocaseibacillus casei*. Obsahová náplň práce koresponduje se zadáním a dává odpověď na všechny zásadní body pro její vypracování. Práce je psána přehledně a srozumitelně. Po formální stránce obsahuje jen minimum pravopisných chyb a překlepů, přesto mám k práci několik připomínek:

- nejednotné a nesprávné citování více autorů děl v textu,
- chybné psaní výčtů,
- u druhů laktobacilů zmíněných na str. 17 došlo ke změně taxonomie (např. *Lactobacillus buchneri* je nyní *Lentilactobacillus buchneri*),
- v literární rešerši není vůbec popsán vliv sledovaných faktorů na katalytickou aktivitu degradačních enzymů nebo růst mikroorganismů, přestože hlavní náplní experimentální části je sledování vlivu pH a kultivační teploty na degradaci BA,
- dle mého názoru, výsledky degradačních testů mohly být lépe graficky zpracovány.

Závěrem konstatuji, že předložená práce splňuje požadavky, které jsou kladeny na diplomovou práci. Její úroveň nesnižují ani výše uvedené připomínky. Uvedenou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

Otázka č. 1:

Byl zjišťován enzymatický aparát u zkoumaného kmene zodpovědný za degradaci příslušných BA? Pokud ano, můžete nám říct pomocí jakých enzymů jsou degradovány sledované BA a za jakých podmínek je největší katalytická aktivita u těchto enzymů?

Otázka č. 2:

Na základě, jakých předpokladů byly voleny zkoumané teploty (30, 23 a 11 °C)?

Otázka č. 3:

V práci několikrát zmiňujete, že mléko bylo dobrým kultivačním médiem. Byly s degradačními testy paralelně stanoveny i růstové křivky kmene *L. casei*? Jaké bylo růstové chování tohoto kmene v degradačním médiu při zvolených faktorech prostředí?

Ve Zlíně dne **16. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce