

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tereza Bečicová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Petra Jančová, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Isolace a charakterizace gram pozitivních koků z potravin nepodporujících rozvoj mikroorganismů

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	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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Terezy Bečicové se zabývá izolací a charakterizací grampozitivních koků z potravin nepodporujících rozvoj mikroorganismů, konkrétně ze sušeného a lyofilizovaného ovoce a modelových vzorků sterilovaných masových pomazánek.

Diplomová práce je standardně členěna, obsahuje všechny náležitosti, je psaná čtivou formou a po formální stránce obsahuje jen několik málo překlepů, pravopisných chyb či formálních nedostatků. Literární rešerše je zdařilá, o čemž hovoří i množství citovaných prací (více jak 70) – jde o práce recentní, většinou zahraniční. Nicméně, některé práce (např. Pleva et al., 2022; Ingr, 2007; Rahman, Leistner, 2020), na které se studentka v práci i několikrát odkazuje nejsou v seznamu použité literatury uvedeny.

Cíle diplomové práce jsou stručně a jasně formulovány. Získané výsledky experimentů jsou prezentovány přehlednou formou obrázků (grafů) a tabulek s podrobnými komentáři a rovněž jsou vhodně diskutovány. Závěr shrnuje dosažení stanovených cílů.

Lze konstatovat, že práce byla vypracována v souladu se zadáním a cíle, které byly práci vytýčeny, byly beze zbytku naplněny. Vzhledem k výše uvedenému předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) U vzorku 9E (izolát *Staphylococcus aureus*) jste prokázala fenotypovou rezistenci na dvě ze tří testovaných antibiotik ze skupiny fluorochinolonů (a to levofloxacin a ciprofloxacin). Nicméně u tohoto vzorku jste následně detekci genu antibiotické rezistence *norA* neprováděla. Podle čeho jste tedy vybírala, zda bude či nebude daný izolát testován na výskyt/přítomnost genů bakteriální rezistence?
- 2) Ve kterých potravinách lze obecně předpokládat výskyt grampozitivních koků, které jsou schopné přežívat nebo se množit v méně příznivých (stresových) podmínkách?
- 3) Které další charakteristiky by bylo možno v souvislosti s Vaší prací dále u izolovaných bakterií studovat?

V e Zlíně dne **21.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce