

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Marcoňová Ludmila  
**Studijní program:** B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): Chemie a analýza potravin  
**Ústav:** Ústav chemie  
**Vedoucí bakalářské práce:** Mgr. Lucie Klementová  
**Oponent bakalářské práce:** prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022-2023

**Název bakalářské práce:**  
Analýza proteinového profilu u vybraných mléčných 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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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 bakalářské práci:**

Bakalářská práce Ludmily Marcoňové se zabývá optimalizací metody SDS-PAGE pro stanovení proteinového profilu mléka a sýrů v podmínkách laboratoře molekulární biologie na Ústavu inženýrství ochrany životního prostředí

Práce Ludmily Marcoňové je napsána přehledně a srozumitelně, jednotlivé kapitoly na sebe navazují a kopírují zadání práce. Množství literárních zdrojů využitých v práci v celkovém počtu 45 je dostačující, přičemž asi polovina z nich je v anglickém jazyce. Při využití většího množství cizojazyčných zdrojů mohla uchazečka čerpat více aktuální informace.

Výsledky jsou prezentovány srozumitelně formou obrázků (elektroforeogramů) a jsou také vhodně okomentovány. Diskuze je zaměřena na srovnání výsledků této práce s jinými autory. Závěry práce jsou formulovány správně.

Po formální a jazykové stránce obsahuje práce několik překlepů, chybných větných formulací a formálních nedostatků. Jako příklad uvádím třeba chybějící vysvětlení některých zkratk v textu, chybějící legenda u hmotnostního markeru nebo nesprávná formulace na str. 34: "Barvení stříbrem je citlivější metoda, díky níž bylo možné pozorovat i menší separované peptidy v polyakrylamidovém gelu". Tyto formální chyby však významněji nesnižují úroveň práce.

Lze konstatovat, že práce byla vypracována v souladu se zadáním. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a jako celek ji hodnotím stupněm A-výborně.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

- 1) Na straně 17 popisujete složení kravského mléka. Jaký je rozdíl mezi kaseinovými a albuminovými mléky? Uveďte příklady živočichů, které je produkují.
- 2) Jaký je rozdíl mezi sladkým a kyselým srážením mléka při výrobě sýrů?
- 3) Popište procesy, které probíhají při zrání sýrů.

V Zlíně dne **31.05.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce