

Posudek oponenta diplomové práce Jany Pekárkové
"Sledování obsahu biogenních aminů a polyaminů
při skladování a kuchyňských úpravách jedlých hub"

Předložená diplomová práce Jany Pekárkové, studentky Pedagogické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, je věnovaná sledování obsahu několika biogenních aminů a polyaminů v nejznámější pěstované jedlé houbě - žampionu zahradním. Práce se zaměřuje na běžné kuchyňské úpravy.

Diplomová práce je koncipována klasicky. V rešeršní části autorka představila nejběžnější pěstované houby a zaměřila se na žampiony. Dále se věnovala vlastnostem aminů a analytickým metodám, které byly pro jejich stanovení užity.

Experimentální část obsahuje přehledně zpracované výsledky získané při provedení experimentů, které představují obvyklé kuchyňské úpravy (vaření, dušení, mražení, krátkodobé skladování). Z výsledků vyplývá, že v pěstovaných žampionech se ve větším množství vyskytuje jen spermidin (kolem 1000 mg/kg suché hmoty), obsah ostatních aminů je nízký (do 100 mg/kg suché hmoty). Běžné kulinářské úpravy nevedly k podstatné změně u většiny sledovaných látek. Výjimku tvořil tyramin, jehož obsah se vařením snížil zhruba na polovinu a naopak blanširováním se výrazně zvýšil. U sperminu bylo pozorováno zhruba dvojnásobné zvýšení obsahu jak při vaření, tak při blanširování. Potěšitelné bylo, že obsah rizikového histaminu byl velmi nízký (do 5 mg/kg suché hmoty). Vzhledem k oblíbenosti hub by bylo vhodné podobné experimenty provést také s volně rostoucími druhy jedlých hub.

Diplomová práce je zpracována přehledně, prakticky bez překlepů a formálních nedostatků. Kvalita dosažených výsledků vybízí k pokusu o jejich publikování ve vhodném vědeckém časopise.

Z výše uvedených důvodů doporučuji diplomovou práci k obhajobě a klasifikuji ji výborně.


RNDr. Lubomír Svoboda, Ph.D.

V Č. Budějovicích dne 23.8. 20013.