



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Fakulta rybářství a ochrany vod

Zátiší 728/II

389 25 Vodňany

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|--|---|
| Student: | Bc. Pavlína Gápová |
| Studijní obor: | Rybářství (DP) |
| Forma studia: | Kombinovaná |
| Název závěrečné práce: | Bacterial contamination of fish products – microbiological and MALDI TOF approach |
| Oponent závěrečné práce: jméno, příjmení, tituly | Helena Zahradníčková, Ing., Ph.D. |
| Pracoviště a pracovní zařazení oponenta | Biologické centrum AV ČR, v. v. i., Entomologický ústav, vědecká pracovnice |

1. Formulace cílů práce

Hodnotí se úvod do řešení problematiky, tedy zdůvodnění potřeby řešení práce a srozumitelnost vytyčených cílů:

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

The importance of studying bacterial contamination of fish products is sufficiently substantiated, the goals of the work are comprehensibly defined.

2. Způsob řešení práce

Hodnotí se zvolená metodika práce včetně statistické analýzy dat (vhodnost, srozumitelnost, relevantnost, komplexnost), u přehledové práce pak především zvolená obsahová struktura a členění práce, způsob pojetí přehledové práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

The methodology of the work is clearly described, especially the use of illustrative STUDY WORKFLOW is very suitable. All phases of the study are planned thoughtfully, logically, and carefully.

3. Práce s informacemi

Hodnotí se míra a relevantnost použitých informací dostupných v odborné literatuře, jejich aktuálnost, pravdivost, komplexnost a míra vytěžování informací, způsob popisu výsledků a jejich srovnání s dalšími dostupnými informacemi, schopnost vyvozování závěrů.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

The list of literature is remarkably extensive. Not only recent works are presented, but important sources from the 1980s are not left out. In the discussion, the information is handled skilfully. Unfortunately, there are formal errors in the references:

Although most journals are listed in full title, abbreviations are used for some.
Citations "Agric, 1985" and "World Population Review, 2021" seem incomplete.
The list of references lacks the link from p.7 (Fao.org., 2021).
On page 7, unexplained abbreviations are used (Fao, WHO).

4. Formální zpracování práce

Hodnotí se dodržování jednotného stylu, grafická úprava práce, přehlednost, úroveň jazykového zpracování, dodržování citační normy, kvalita grafů a obrázků atd.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Although the work is scientifically excellent, it contains a number of formal and grammatical errors:

- 1) Typos on many pages (5, 7, 15, 17...60), e. g. on p. 35 CHEMICALANALI(Y)TICALAPPROACHES
- 2) Czech word order in many English sentences, e. g:
p.28 The growth medium recommended for enumerating microorganisms on food, including the fish is a plate count agar.
- 3) Punctuation errors (p 7, 18, 19),
- 4) Grammatical errors, e.g.:
p. 7 From what has been said above, it follows that quality and health safety for consumers is (správně are) extremely important in the case of fish and fish products.
p. 22 Spoilage flora is (správně are) microorganisms present on the fish when it spoils, whereas spoilage bacteria are microorganisms directly causing the spoilage
p. 60 Výsledky práce neprokázali(y) vliv složení růstového média
Analýzy obsahu ATP a laktátu prokázali(y)

5. Splnění cílů práce

Srovnávají se výsledky práce s vytyčenými cíli a zadáním práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

The goals of the thesis were successfully met, the conditions for monitoring the occurrence of microorganisms in fish intended for consumption were optimized.

6. Formulace závěrů práce

Hodnotí se srozumitelnost závěrů a jejich relevantnost s ohledem ke zjištění (vědeckým nebo informačním).

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

All parts of the study are documented and commented in detail, the discussion is extensive and elaborated in-depth. The final summary clearly shows the findings on how to handle fish to minimize microbial contamination.

7. Odborný přínos práce

Hodnotí se využití práce pro daný obor, její vědeckost či odbornost.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

The work uses a sophisticated MALDI-TOF-MS method to detect microbial contamination of fish meat, and to determine other factors affecting its quality, especially the content of ATP, its metabolites, and lactic acid. The work is beneficial in terms of food quality control. After language correction it is suitable for publication in a specialized journal.

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení známkou: výborně
 velmi dobře
 dobře
 nevyhověl(a)

Doporučuji práci k obhajobě: ano
 ne

Otázky k obhajobě:

Otázka k obhajobě 1
(povinné)

Which pathogenic bacteria discovered on fish are the most dangerous for human health?

Otázka k obhajobě 2
(povinné)

What other methods of meat quality testing would you suggest?

Další připomínky, vyjádření
a náměty k obhajobě práce
resp. k jejímu dalšímu
využití:
(nepovinné)

Datum a podpis:

Datum:

19.05.2021

Podpis oponenta závěrečné práce:

