

Průběh obhajoby diplomové práce:

Název práce Obsah biologicky aktivních aminů v průběhu skladování u vybraných druhů zrajících sýrů

Popis průběhu obhajoby

Odpovědi na otázky vedoucího práce a oponenta jsou v příloze tohoto zápisu.

Zkoušeli jste sledovat obsah biogenních aminů i při jiné teplotě?

Z literatury je známo, že se zkouší i při 20 stupních Celsia, kde je i vyšší obsah BA.

Byly někde zjištěny negativní důsledky konzumace nějakého sýra s vyšším obsahem BA?

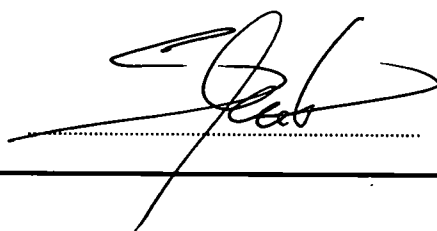
Ano po konzumaci může docházet k tyraminové reakci (bolesti hlavy, vyrážka).

Které jsou mrtvolné jedy?

Kadaverin s putrescín.

Body:

Klasifikace: výborně



---