

## POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Název práce: **Využití mikrobiálních enzymů ve farmaceutickém a potravinářském průmyslu**

Autor práce: **Lenka Hrnčířová**

Vedoucí práce: **RNDr. Lucie Korecká, Ph.D.**

Předložená bakalářská práce studentky **Lenky Hrnčířové** je rešerší o možném využití mikrobiálních enzymů v různých průmyslových odvětvích, zejména je však zaměřena na potravinářský a farmaceutický průmysl. V práci jsou uvedeny příklady konkrétních potravinářských výrob, které využívají mikrobiální enzymy. Druhá část je věnována farmaceutickému průmyslu, opět s uvedením konkrétních příkladů. Práce je doplněna 12 obrázky či reakčními schématy.

Pro vypracování práce využila studentka více než 70 vědeckých prací, publikací, či internetových zdrojů. Všechny zdroje jsou uvedeny v souladu s citační normou. Celá práce je až na pár překlepů zpracována přehledně, po formální stránce v pořádku.

K práci bych měla několik dotazů:

Na str. 21 studentka popisuje, z jakého důvodu jsou do kysaných mléčných výrobků přidávány transglutaminázy, jedním z důvodů je zamezení synereze. Prosím o vysvětlení pojmu.

Na str. 25 je používán pojem rmutování, opět prosím o vysvětlení

Závěrem konstatuji, že studentka splnila zadání bakalářské práce, drobné nedostatky práce výrazně nesnižují její úroveň, proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím **výborně - M.**

V Pardubicích 12.8.2010

  
RNDr. Lucie Korecká, Ph.D.