

OPONENTSKÝ POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Název práce: Mikrobiologické faktory ovlivňující chuť a složení kimchi

Autor práce: Bc. Adam Goga

Oponent práce: RNDr. Markéta Vydržalová, Ph.D.

Diplomová práce **Bc. Adama Gogy** se zabývá v současnosti velmi oblíbenou potravinou kimchi jejíž původ lze hledat v daleké historii korejského národa. Zajímavá je nejenom historie kimchi, ale také složení. Výběr jednotlivých složek a druhy mikroorganismů mají rozhodující vliv na vzhled a chuť pokrmu. Určení jednotlivých druhů mikroorganismů ať už ve výchozích potravinách nebo v konečném kvašeném produktu je hlavním tématem této práce.

Úvod diplomové práce je pečlivě zpracovaný a pojednává o historii, přípravě a jednotlivých druzích mikroorganismů, které mohou být v kimchi přítomny. Celkový rozsah práce je 87 stran a autor při tvorbě čerpal ze 134 odborných publikací. Teoretická část práce je zpracována precizně a čtivě. Vlastní studie je členěna do obvyklých celků, které poskytují ucelené informace o zjištěných výsledcích, které jsou vhodně shrnuty v tabulkách a grafech.

K diplomové práci mám následující dotazy:

- 1) Suroviny, které tvořily základ pro přípravu kimchi byly před mikrobiologickým zpracováním omyty? Pokud tomu tak nebylo, jak si vysvětlujete, že výsledky mikrobiologického rozboru jablek vykazovaly nízké počty mikroorganismů?
- 2) Jaký je důvod zvýšené ostrosti u kimchi s přítomností kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii*?
- 3) Mohl by autor prezentovat v obhajobě fotografie výrobků kimchi a současně uvést který druh kimchi byl dle jeho názoru chuťově nejlepší?
- 4) Lze předpokládat, že české kysané zelí má stejné mikrobiologické složení jako kimchi?

Diplomová práce **Bc. Adama Gogy** je zpracována čtivě a splňuje všechny body zadání práce. Forma zpracování a rozsah experimentální části odpovídá požadavkům kladeným na práci tohoto charakteru. Práci doporučuji přijmout k obhajobě a hodnotím stupněm

A

V Pardubicích dne 23. 5. 2025

RNDr. Markéta Vydržalová, Ph.D.