

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Václav Horák
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vladimíra Zemanová
Oponent bakalářské práce: Mgr. Ing. Michal Pospíšil
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Sladidla v mléčných výrobcích a potravinových doplňcích obsahujících syrovátku

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení
C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studenta Václava Horáka se zabývá problematikou sladidel obsažených v mléčných výrobcích a potravinových doplncích. Práce je členěna do tří hlavních kapitol a dalších podkapitol, obsahuje celkem 17 obrázků a 9 tabulek. Celkový rozsah práce je 62 stran.

V prvních kapitolách práce autor komentuje historický vývoj pojmu sladké chuti a její vnímání. Konstatuje, že vnímání chuti je vlastní většině živočichů, výběr sladké chuti vede dle autora k výběru energeticky hodnotnější potravy. Poměrně podrobně je rozebrána problematika chuťových receptorů, popsána je také sladivost jednotlivých druhů sladidel. V následujícím textu se autor věnuje problematice onemocnění diabetes mellitus a vzniku této vážné civilizační choroby, vysvětluje pojmy glykemie, glykemický index

V dalších kapitolách práce jsou podrobně diskutována samotná sladidla, autor provádí jejich kategorizaci, definuje legislativní pravidla platná v ČR atd.

Poslední kapitoly práce jsou věnovány využití sladidel v mléčných výrobcích a potravinových doplncích. Tato kapitola je zařazena velmi vhodně vzhledem k autorově profesnímu vývoji a dosavadnímu studijnímu zaměření. Autor popisuje využití vhodných sladidel při výrobě jogurtů, jogurtových nápojů, mražených smetanových krémů a potravinových doplňků. Tato kapitola práce by dle mého názoru mohla být poněkud rozsáhlejší.

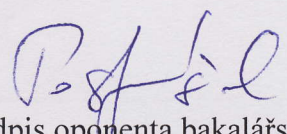
Závěrem lze konstatovat, že předložená bakalářská práce je poměrně přehledně zpracována a kapitoly na sebe vhodným způsobem navazují. Po formální i obsahové stránce vyhovuje požadavkům, které jsou na tento typ prací kladeny. Autor rovněž práci vybavil předepsaným poznámkovým aparátem.

I přes některé mé připomínky má práce jistou informační hodnotu, proto po celkovém posouzení předložené bakalářské práce ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Mohou mít některá umělá sladidla negativní vliv na lidské zdraví? Znáte taková?
2. Jmenujte příklady jogurtů (jogurtových nápojů) na našem trhu, které jsou prosty umělých sladidel?

V Kroměříži dne 25.8.2012


podpis oponenta bakalářské práce