

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Bronislava Hájková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Využití ultrazvuku v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce zaměřená na popis ultrazvukové energie a její využití v potravinářské výrobě uvádí čtenáře do dané tematiky vhodně vysvětlujícím způsobem, s logickým členěním textu.

Formálně a obsahově je práce vyhovující, jen s občasným výskytem překlepů a méně přesných formulací. Studentka využila dostatečné množství literárních zdrojů, z velké části zahraničních.

Pro příště bych ale doporučila uvést jen 4-5 klíčových slov dostatečně vystihujících téma práce. Také doporučuji v celé práci používat trpný rod a dodržovat správný formát psaní popisků obrázků a tabulek.

V kap. Průnik ultrazvukové vlny materiálem uvádíte tabulky s aplikacemi ultrazvuku o nízké a vysoké frekvenci v potravinářském průmyslu, které by bylo vhodnější začlenit do následujících kapitol, kde se pojednává o aplikaci ultrazvuku.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Uvádíte, že dehydratace za pomoci ultrazvuku je velmi slibnou metodou, podobně jako aplikace ultrazvuku o vysoké intenzitě pro zefektivnění enzymatické hydrolýzy při výrobě peptidů s funkčními vlastnostmi. Našla jste v průběhu studia o ultrazvuku také informace o ekonomických nákladech na tuto metodu, jestli jejímu většímu rozšíření např. nebrání právě vyšší cena těchto postupů?

Mohla byste popsat i jiné pro vás zajímavé možnosti využití ultrazvuku? Dozvěděla jste se i o možném využití v rámci kulinárních postupů při přípravě jídla, případně jinde v domácnosti?

V Zlíně dne 31.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce