Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek oponenta bakalářské práce

(REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	**Kovácsová Nikoletta**
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Řízení alergenů v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k bakalářské práci:
Bakalářská práce Nikoletty Kovácsové pojednává o alergenech, alegických reakcích, metodách stanovení alergenů a také o řízení alergenů v potravinářství. Studentka zpracovala velké množství odborné literatury, jak české, tak zahraniční. Proto si myslím, že díky dostatku informací a aktuálnosti tématu, mohla být daná problematika obsáhleji a podrobněji zpracována. Především kapitola 3. "Řízení alergenů v potravinářství", kde mohly být uvedeny příklady z praxe. Například u systému HACCP mohlo být uvedeno schéma výroby jednoho potravinářského produktu a určení rizik, či kritickcýh bodů spojených s touto výrobou. Taktéž u RASFF by mohlo být uvedeno schéma znázorňující spolupráci daných orgánů při výskytu závažného zdravotního rizika u potravin nebo krmiv. Nejvíce však úroveň bakalářské práce snižuje množství nedostatků, jako chybějící mezery mezi slovy, za interpunkcí,u vyjádření procent, časté překlepy. Navíc orientace v práci je ztížena chybějícími čísly stránek. I přes tyto nedostatky doporučuji práci k obhajobě a hodnotím ji stupněm B-velmi dobře.
Otázky oponenta bakalářské práce:
Na studentku mám následující otázky: Ve své práci popisujete alergen jako jakoukoli cizorodou látku schopnou navodit imunitní odpověď organizmu. Jaký je tedy rozdíl mezi alergenem a antigenem (imunogenem)? Prosím upřesněte definici alergenu. Co znamená pojem vedlejší alergen? Prosím uveďte příklad. Která ze zmiňovaných imunochemických metod používaných k detekci alergenů je podle Vás v potravinářství nejvyužívanější a proč? V práci se zmiňujete o uvádění alergenů na obalech potravin, ale blížese touto problematikou nezabýváte, prosím můžete tyto ínformace doplnit?

V e Zlíně dne 31. 5. 2016

Podpis oponenta bakalářské práce