

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Červenková Markéta
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Tomáš Šopík
Oponent bakalářské práce: Mgr. Richard Adámek
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:

Změny jakostních parametrů trvanlivých potravin během skladování

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá změnami jakostních parametrů trvanlivých potravin během skladování. V teoretické části se autorka zabývá potravinářskou legislativou týkající se dané problematiky, charakteristikou změn během skladování, zvýšením trvanlivosti potravin a jejich bojovými dávkami v krizových stavech. Teoretická část je zpracována logicky a celkově s dobrou návazností, avšak mám k ní pár připomínek:

- str. 22: v podkapitole "Enzymy" uvádíte jako kofaktor pouze koenzym, což je nekovalentní typ koenzymu, ale myslím si, že by bylo vhodné zmínit i kovalentní typ a tím je prostetická skupina, která je stejně důležitá

- str. 22 a 24: při popisu Streckerovy degradace a Maillardovy reakce by bylo lepší použít chemické schéma, neboť při Vašem popisu není jasné, jaké produkty během reakcí vznikají a proč

V rámci praktické části autorka pokračuje v již založeném experimentu s vybranými trvanlivými potravinami. Metodika je zpracována přehledně a výsledky jsou interpretovány pomocí tabulek. V této části bych pouze vytkl definici pH, která je zde nepřesně definovaná. Kyselost je závislá na koncentraci vodíkových kationtů pouze ve zředěném vodném roztoku, což zde není uvedeno, a proto je přesnější se vyjadřovat v aktivitě vodíkových iontů.

Nejslabší stránkou celé práce je kapitola "Výsledky a diskuze", neboť je to pouhý výčet dosažených výsledků bez sebemenšího náznaku diskuze.

V závěru práce se nachází kapitola "Seznam zkratk", kde jsou uvedeny pouze dvě zkratky, i přestože v práci se jich vyskytuje mnohem více a dále kapitola "Seznam literatury", která je chaotická a zcela nekonzistentní, neboť každý literární zdroj je citován jiným citačním stylem. Obecně z formálního hlediska autorka nerespektovala gramatická, stylistická i typografická pravidla, jelikož se jich v práci vyskytuje velké množství.

I přes výše uvedené připomínky práce splnila cíle, které si na začátku kladla, a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) V práci se vyskytují odborné pojmy, jako jsou virulence, izoelektrický bod a aktivita a specifita enzymů, avšak nejsou nikde vysvětleny. Mohla byste je dodatečně definovat?

2) U Maillardovy reakce uvádíte, že v průběhu vzniká tzv. Amadoriho produkt. Mohla byste jej blíže charakterizovat?

3) Z jakého důvodu jste mikrobiologickou analýzu společně s tukem a hrubou bílkovinou stanovovala pouze ve 24. měsíci?

V e Zlíně dne 30.5. 2019

Podpis oponenta bakalářské práce