

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Mišurec Vít Guiglielmo
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:

Použití a hodnocení bazalky (*Ocimum basilicum*) a bazalkových výrobků v gastronomii

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Cíle bakalářské práce –analýza vybraných odrůd čerstvé bazalky a směsí s bazalkou byly splněny. Teoretická část bakalářské práce je napsána odpovídajícím způsobem s využitím dostatečného počtu literárních zdrojů. V textu je bohužel málo informací týkajících se právě využití bazalky a výrobků s ní, i popisných obrázků, vzhledem k zaměření na gastronomii a tedy chybějící gastronomické hledisko. Také bych upozornila na méně odborné vyjadřování, používání trpného rodu, chybějící zdroje za některými odstavci nebo podkapitolami.

Praktická část BP je celkově zpracována vhodným způsobem s grafickým znázorněním zjištěných výsledků z dostatečného množství analýz, co oceňuji. V některých částech ale chybí k správnému popisu metody a výsledků informace, které jsou při hodnocení a porovnávání důležité. Jde např. o chybějící informace o chemikáliích, použitých přístrojích, popisu původu složek do vytvořených směsí apod. Také bych doporučila uvést do metodiky přípravu a výsledky kalibračních křivek, dle kterých byl následný přepočet na ekvivalenty zvolených standardů, kdy student vynechává pro hodnocení obsahu polyfenolických látek a antioxidační aktivity právě slovo ekvivalent, které je podstatné pro správné pochopení smyslu získaných hodnot. Vzhledem k jistým okolnostem při měření, není možné přímé porovnání hodnot, a také bych ani takové hodnocení výsledků v tomto případě studentovi bez dalších analýz, ověření a statistických závěrů nedoporučovala.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Vít Guiglielmo Mišurec splnil zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Vysvětlete rozdíl mezi klasickou analýzou množství kyseliny gallové a analýzou obsahu polyfenolických látek vyjádřenou na standard kyseliny gallové.
Jaké metody se používají pro stanovení antioxidační aktivity a proč se stanovuje?
Jakou úpravu bazalky v gastronomii doporučujete, a proč, a to i vzhledem k výsledkům vašich stanovení?

Ve Zlíně dne **28. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce