

## Posudek oponentabakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Denisa Záblická</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie a řízení v gastronomii
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a chemie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

**Název bakalářské práce:**

Taniny a jiné trpce působící složky v produktech rostlinného původu

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce obsahuje rozsáhlý výčet chemických látek, které se vyskytují v rostlinách a jsou řazeny mezi třísloviny. Tyto látky jsou v práci rozčleněny podle chemické struktury, jsou uvedeny jejich vzorce, výskyt, nejčastější způsob využití a vliv na zdraví člověka. Za tím účelem studentka zpracovala velké množství českých i cizojazyčných literárních zdrojů. Formální úroveň práce a jazykové zpracování je velmi dobré, práce je sepsána pečlivě, bez překlepů či nevhodných formulací, což v případě takovéto problematiky s velkým množstvím chemických názvů muselo být velmi pracné.

K práci mám jedinou výtku a tou je absence citací některých použitých literárních zdrojů v textu odpovídajících kapitol.

Celkově práci považuji za velmi vydařenou a hodnotím stupněm A - výborně.

### **Otázky oponentabakalářské práce:**

1/ Vysvětlete pojem paliativní léčba, který v práci používáte na str. 36.

2/ Čím je dáno množství tříslovin ve výsledném produktu? Mohla byste shrnout hlavní vlivy?

3/ Na základě čeho jste vybrala rostliny do kapitoly 4?

4/ Překvapilo mne tvrzení na str. 43, že se trnka obecná běžně používá v potravinářském průmyslu pro výrobu džemů, kompotů a alkoholických i nealkoholických nápojů. Vzhledem k trpkosti jejích plodů si takové využití neumím představit. Mohla byste charakterizovat literární zdroj, ze kterého jste tuto informaci čerpala?

V Zlíně dne 23.5.2016

Podpis oponentabakalářské práce