

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Martinek Jakub
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. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Michaela Zacharová
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:

Chemicko-technologické vlastnosti fosforečnanů využívaných při výrobě masných výrobků

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	B - velmi 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

Komentáře k bakalářské práci:

Student zdařile zpracoval obsáhlé zadání tématu týkajícího se chemicko-technologických vlastností fosforečnanů a jejich využití v masné výrobě. Práce je charakteristická květnatým jazykem, takže budí místy dojem spíše populárně naučného textu. Toto nijak vážně nesnižuje její úroveň a zřejmě to vyplývá z autorovy malé zkušenosti s psaním vědecké práce.

Text je logicky členěn do kapitol, v nichž se autor pokouší problematiku popsat co nejvíce do hloubky. V práci se vyskytuje řada nepřesností a neodborných formulací, ze kterých namátkou vybírám: str. 13: "Tvrdé oblasti kostí a zubů se skládají z kolagenu, což je bílkovina, která obsahuje polymer fosforečnanu vápenatého (hydroxyapatitu), jenž jim dodává pevnost."; str. 14: "Jako zdroj uhlíku nám poslouží koks, tedy téměř 100% uhlík bez ostatních cizích příměsí, které bychom jinak v obyčejném černém uhlí našli."

Řada poznatků psaných v práci je bohužel pouze konstatováním, že se fosforečnany používají do určitých výrobků bez vysvětlení, jakému účelu při výrobě slouží a co by se případně stalo, kdyby byly z receptury vyloučeny. V tomto ohledu text působí ne zcela konzistentně.

Co se týká formální úpravy textu, doporučila bych autorovi zvážit nutnost dělení slov na konci řádku rozdělovacím znaménkem a spíše zvolit nastavení automatického spojení slov na dalším řádku. Taktéž bych napříště doporučila zaměřit se na dělení textu do odstavců. Odstavec je část souvislého textu, která má tvořit logický celek a napomoci tak k orientaci v textu, což se ne vždy autorovi zcela podařilo.

Oceňuji množství literárních zdrojů, ale doporučila bych se vyhnout nerecenzovaným zdrojům jako je Wikipedie.

Práci i tak považuji za zdařilou a doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci mnohokrát uvádíte, že kyselina fosforečná a její soli "stabilizují potraviny tím, že znemožňují reakce kovů s jinými látkami" popřípadě "zabraňují nežádoucím reakcím kovů". Prosím, vysvětlete konkrétně o jaké reakce se jedná a jak tedy funguje taková stabilizace potravin.

V e Zlíně dne 4.6.2017

Podpis oponenta bakalářské práce