

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Jiroušková Magda
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Helena Družbíková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Použití přídatných látek v produktech ekologického zemědělství

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	D - uspokojivě
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce splňuje zadání, které bylo stanoveno na začátku práce. Po formální stránce práce vykazuje drobné nedostatky v podobě méně vhodného členění některých kapitol zvláště v kapitole číslo 1. Některé obrázky jsou zařazeny nadbytečně vzhledem k absenci odkazů na ně viz. kapitola 3, a proto zde chybí jakákoliv bližší souvislosti s daným textem. Větší nedostatky však spatřuji v obsahu dané práce. Vzhledem ke zvolenému tématu bych očekávala hlubší rešerši na zvolené téma včetně použití většího množství zahraničních zdrojů. V práci zcela postrádám přímé odkazy na legislativu týkající se potravinářských přídatných látek v ČR. Samotná problematika přídatných látek je popsána v kapitolách 2 a 3 s využitím malého množství odborných publikací a převažujícími odkazy hlavně na internetové zdroje populárnějšího charakteru. Tento fakt se následně odráží i v samotné interpretaci souvislostí poznatků získaných z těchto literárních zdrojů např. formulace pojmu emulgátor viz. str. 25 odst. 2, nebo včelí vosk viz. str. 35. Závěr práce je formulován správně. Danou bakalářskou práci navrhuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Jaké je chemické složení včelího vosku?

Co jsou to emulgátory po chemické stránce a jakou fyzikálně-chemickou veličinu ovlivňují, aby došlo ke spojení dvou nemísitelných fází?

Jaké konkrétní obecné či speciální právní předpisy v ČR upravují problematiku včetně definice přídatných látek a jejich použití v potravinách?

V Zlíně dne 29.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce