

# Posudek vedoucího bakalářské práce

## (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Nesládková, Barbora  
**Studijní program:** B0721A210002 Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie  
**Ústav:** inženýrství ochrany životního prostředí  
**Vedoucí bakalářské práce:** Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2023/2024

### Název bakalářské práce:

Rybí kolagen jako netradiční surovina pro přípravu želatina hydrolyzátu

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce se věnuje možnostem zpracování koster vybrané sladkovodní ryby na želatiny a hydrolysáty.

Teoretická část velmi dobře koresponduje s experimentální částí práce. Studentka popisuje současný stav know-how týkající se způsobů extrakce rybích želatin a jejich využití v praxi; dále se věnuje fyzikálně-chemickým vlastnostem želatin. Velmi přínosné je kritické zhodnocení současného stavu problematiky výroby, aplikací, spotřebitelských preferencí rybích želatin a hydrolysátů SWOT analysou.

Cíle experimentální práce jsou, na bakalářskou práci, velmi rozsáhlé. Studentka se nejdříve zaměřila na testování vhodného způsobu odtučnění výchozí suroviny. V rozsáhlé sérii optimalizačních experimentů extrakce želatin, po předchozí demineralisaci suroviny a její enzymové před-úpravě, provedla stanovení vlastností želatin důležitých pro průmyslové aplikace. Klíčovým výstupem práce je návrh optimálních podmínek zpracování rybích koster na jakostní želatiny, s vysokou pevností gelu.

Vysoce oceňuji mimořádně aktivní přístup studentky při realizaci teoretické a praktické části bakalářské práce, vysokou samostatnost a zájem o řešenou problematiku; dále pak pozitivní osobnostní vlastnosti a výborné zapojení do celého výzkumného týmu.

Dosavadní výsledky budou využity v dalších pracích podobného zaměření a mají rovněž aplikační potenciál.

Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 5 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

### **Otázky vedoucího bakalářské práce:**

V e Zlíně dne **17.5.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce