

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Radka Horková  
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: analýzy a chemie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Akademický rok: 2013/2014

### Název bakalářské práce:

Jeřáb Oskeruše jako perspektivní potravinářská surovina

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení  
**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce pojednává o jeřábu Oskeruše jako perspektivní a netradiční potravinářské surovině. Práce je zpracována podle pravidel pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, tedy rešeršní, a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k psaní jednotek /kg exp -1 str. 22, místo koncentrace ML na str. 28 psát zastoupení ML, jednotně používat koncovky pro sacharidy - óza nebo -osa, na str. 24 je obrázek se strukturou fenolu - jedná se skutečně o fenol? Na str. 23 používáte výraz "hydrolyzované taniny" mělo by být hydrolyzovatelné a na str. 22 dělení antioxidantů podle původu - Fenolové? V práci se také vyskytují některé další neobratné nebo nepřesné formulace, které v zásadě nesnižují úroveň práce.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Co jsou to přiboudliny ? - str. 31

Na str. 31 popisujete výrobu kompotu z plodů oskeruší. Nezmiňujete přídavek vody. Je zde nutný?

V Zlíně dne 2.6.2014

podpis oponenta bakalářské práce