

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Havelková Adéla
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Martina Polášková, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Kuřecí běháky jako netradiční surovina pro přípravu želatin a hydrolyzátů

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předkládaná bakalářská práce se zabývá možnostmi extrakce želatiny/hydrolyzátů z kuřecích běháků. Kuřecí běháky se obecně řadí mezi odpad drůbežářského průmyslu, přestože představují poměrně bohatou surovinovou základnu pro potravinářský, kosmetický, farmaceutický či fotografický průmysl. Práce je rozdělena na teoretickou část, která poskytuje přehled o odpadech vznikajících při zpracování drůbeže a možnostech jejich dalšího využití. Dále se zaměřuje na želatiny a hydrolyzáty jejich výrobu, vlastnosti, možné modifikace a aplikace.

Práce je napsána čtivě s minimem typografických a gramatických chyb. Kapitoly na sebe logicky navazují a postupně seznamují čtenáře s danou problematikou. Práce se odkazuje na 20 literárních zdrojů, které ovšem nejsou očíslovány v pořadí, v jakém se v práci vyskytují.

V experimentální části je studován vliv zpracovatelských podmínek (teploty a množství přidaného enzymu) na účinnost extrakce. Získaná data jsou statisticky vyhodnocena a okomentována. Na základě získaných výsledků jsou navrženy optimální podmínky pro zpracování kuřecích běháků. V kapitole Navržení optimálních podmínek v druhém odstavci však postrádám odkaz na zmiňovanou práci.

Práce splňuje kritéria předepsaná pro bakalářskou práci. Navrhované hodnocení je A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V tabulce č. 2 je vidět nárůst hmotnosti kuřecích běháků po opracování (odtučnění a odstranění nekolagenních bílkovin), jak je to možné?

V obrázku č. 2 a 7 je na y ose uvedena doba působení /extrakce. Z práce však nevyplývá, že by byl tento parametr studován.

Vysvětlete stanovení pevnosti gelu želatin a pevnosti gelu klihu. Co znamená negativní reakce při tomto druhu stanovení?

V Zlíně dne 24. 5. 2016

Podpis oponenta bakalářské práce