

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Denisa ZÁBLACKÁ
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název bakalářské práce:

Taniny a jiné trpce působící složky v produktech rostlinného původu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

V bakalářské práci jsou charakterizovány trpce působící složky, především třísloviny, hydrolyzovatelné a kondenzované taniny, a také jsou popsány jejich zdroje v rostlinných produktech jako je čaj, kakao, víno, a ovoce - trnka, mango.

Práce je napsána v rozsahu odpovídajícímu bakalářské práci, kdy studentka podrobně popsala jak jednotlivé skupiny sloučenin vykazující trpkou chuť, tak i jednotlivé potraviny se specifiky těchto látek pro konkrétní zdroje. Při práci využila poměrně velký počet literárních zdrojů a to z velké části cizojazyčných, což se mírně odrazilo při konečných úpravách práce v opomenutí uvedení některých zdrojů v textu. Celkově je práce poměrně obsažná, přičemž studentka zvládla toto opravdu náročné téma popsat vhodným čtivým způsobem.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Denisa Záblická splnila zadání bakalářské práce v celém rozsahu.

Výsledek hodnocení na nepůvodnost BP – posouzeno, není plagiát.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Bez otázek.

V Zlíně dne 23.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce