

Posudek oponentabakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Hélová Dagmar
Studijní program:	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. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Úpravy luštěnin vedoucí k odbourání flatulentních alfa-galaktosidů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

V práci je třeba používat správně pojmy tedy luskoviny a luštěniny.

V práci se vyskytují chyby a překlepy.

Tabulky 6-8 mohly být spojeny do jedné tabulky.

Některé obrázky základních luštěnin, či naklíčených luštěnin jsou zbytečné.

Literatura není jednotná.

Velkým nedostatkem práce je, že nosné téma práce, tedy "úpravy luštěnin" je popsáno jen cca na 3 stranách.

Předloženou bakalářskou práci hodnotím stupněm D - uspokojivě.

Otázky oponentabakalářské práce:

V práci popisujete fyzikální a biologické úpravy luštěnin. Existují některé biotechnologické či nové trendy v této problematice, tedy možnostech úprav luštěnin k odstranění oligosacharidů, příp. jiných antinutričních látek?

Ve Zlíně dne 20.5.2016

Podpis oponentabakalářské práce