

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Kateřina Štěpánková
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/17

#### Název bakalářské práce:

Reologické vlastnosti Pistacia lentiscus var. Chia ve vybraných potravinových systémech

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>D - uspokojivě</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Studentka si vybrala ke zpracování málo prozkoumanou oblast využití mastichové gumy při výrobě potravin. Mastichová guma obsahuje řadu nutričně a zdravotně prospěšných látek a nalezení její uplatnitelnosti při výrobě potravin může přispět k rozšíření nabídky funkčních potravin. Zvolené téma je proto vysoce aktuální a výsledky by byly pravděpodobně cenným příspěvkem při vývoji nových potravinářských receptur, ovšem zpracování práce je poněkud slabší.

V textu práce se vyskytují neobratné formulace a nepřesnosti. Jednotlivé věty na sebe občas nenavazují. Výsledkem je, že místy není zřejmé, jaké myšlenky se autorka snaží vyjádřit. Kvalitu práce dále snižují také gramatické a formální chyby. Lze ovšem předpokládat, že většina těchto nedostatků byla způsobena nezkušeností studentky s psaním textu odborného charakteru a je pravděpodobné, že při psaní diplomové práce se z chyb poučí a předloží kvalitněji zpracovaný text. V kapitole materiál a metody by bylo vhodné doplnit podmínky měření reologických vlastností olejů alespoň v rozsahu: velikost geometrie, podmínky deformace. Prosím o uvedení alespoň v průběhu obhajoby. Každý parametr studentka stanovovala opakovaně, bylo by proto vhodné výsledky statisticky vyhodnotit a vyjádřit průkaznost rozdílů mezi vzorky ve výsledkové části práce. Oceněné zaslouží výběr literatury, neboť studentka využila převážně anglicky psané vědecké články.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

Je legislativně dáno maximální povolené množství přídavku mastichové gumy do potravin? Byla někdy publikována studie věnovaná výzkumu toxicity této látky?

Doporučila byste na základě zjištěných výsledků testování přídavku mastichové gumy do potravin? Pokud ano, do jakých?

V e Zlíně dne 19. 5. 2017

Podpis oponenta bakalářské práce