

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Šťastná Tereza
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. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/17

Název bakalářské práce:

Výroba a základní nutriční analýza müsli z netradičních obilovin a jedlých květů

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. 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	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Praktická bakalářská práce zaměřená na přípravu müsli z netradičních obilovin a jedlých květů a stanovení jejich nutričních charakteristik je napsána odpovídajícím způsobem s využitím dostatečného počtu literárních zdrojů, i zahraničních. Teoretická část práce je vhodně členěna, napsána bez gramatických chyb a překlepů, i když v práci v mnoha případech není dodržen trpný rod a popisky tabulek a obrázků nejsou ve správném tvaru. Jinak nemám připomínky, jen bych napříště doporučila popsat chemické složení raději přehledněji do tabulek s číselným vyjádřením, než do souvislého textu.

Praktická část BP je celkově zpracována vhodným způsobem, a k výsledkové části nemám zásadnější připomínky, je jasně a logicky členěna. Studentka využila při stanovení nutričních charakteristik různé typy analytických metod, i kapalinovou chromatografii, což oceňuji. Naměřené výsledky jsou vhodně porovnány a okomentovány, i když u některých závěrů bych byla trochu opatrnější s ohledem k analýzám celých směsí, kdy příspěvek jednotlivých složek může být sice odhadnut, ale pokud není podložen hodnotami jiných stanovení, je lépe je uvádět jen s nejistotou vzhledem k mnoha proměnným, kdy např. u bílkovin nebo minerálních látek jsou ve vámi připravených směsích za jejich obsah zodpovědné patrně i použité různé druhy ořechů nebo olejnatých semen, nejen cereálie. Také porovnání s momentálně prodávanými, ale detailněji nepopsanými, cereáliemi, je dle mého názoru méně vhodné. A nedoporučuji zařadit čajové lístky k jedlým květům.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Tereza Šťastná splnila zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím celkově stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Dle zjištěných hodnot u vámi připravených 5 druhů müsli z netradičních obilovin, která směs se jevila jako nejvhodnější z výživového hlediska, tedy směs s nutričně nejvyššími obsahy důležitých složek?

Můžete uvést, jaká jsou pozitiva přídavků jedlých květů u müsli, tedy jaké kvalitativní parametry můžou být zvýšeny díky jejich přítomnosti i v malém množství?

V Zlíně dne 23.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce