

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Tereza Novotná
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Hmotnostní ztráty při technologických úpravách vepřového masa

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Terezy Novotné se zabývá hmotnostními ztrátami u vepřového masa při různých technologických úpravách.

V bakalářské práci autorka uvádí 60 literárních zdrojů, je sepsána na 51 stranách a splňuje všechny náležitosti pro tento typ práce. Občas se v práci vyskytnou drobné překlepy. Chybí číslování chemických rovnic. Obrázek č. 5 neodpovídá textu, který je uveden pod tímto obrázkem. U obrázku č. 9 by bylo vhodnější uvést spíše ztráty než obsah vody, jak uvádí text níže. Obrázek 5 a 11 se opakuje avšak s rozdílným textem, ale se stejnou citací. Jinak je práce sepsána standartním způsobem.

Předloženou bakalářskou práci hodnotím stupněm B – velmi dobře a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Mohla byste zmínit některé přírodní antioxidanty, které lze použít pro stabilitu barvy a prodloužení trvanlivosti u masných výrobků?

Při zpracování masa je důležité znehybnit co nejvíce vody, čímž se zvýší zadržovací kapacita vody. Můžete toto konkretizovat?

Čím se dá vysvětlit, že přidavek soli snižuje ztráty vařením, naopak přidavek tuku ztráty zvyšuje.

Ve Zlíně dne **27. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce