

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Cahelová Kateřina
Studijní program:	B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:
Alternativní masné výrobky

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	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Kateřiny Cahelové se zabývá masem, masnými výrobky a jejich alternativami v podobě výrobků obsahujících místo masa jiný zdroj bílkovin, jako například luštěniny či obiloviny. Studentka se dále zabývá alternativními způsoby stravování, konkrétně vegetariánstvím a veganstvím. Množství literárních zdrojů využitých v práci Kateřiny Cahelové je celkem 61, což je na bakalářskou práci dostačující, avšak pouze 6 zdrojů je v anglickém jazyce, což není mnoho. V práci se navíc vyskytuje množství překlepů.

Nicméně, práce Kateřiny Cahelové je napsána přehledně a srozumitelně. Některé kapitoly mohly být dle mého názoru obsáhlejší, především kapitoly týkající se konkrétních alternativ masa a masných výrobků. Jinak, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a kopírují zadání.

Celkově lze říci, že bakalářská práce Kateřiny Cahelové splňuje zad, proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na straně 15 uvádíte definici tepelně neopracovaného masného výrobku, ale již neuvádíte žádný příklad takového výrobku, prosím doplňte tuto informaci. Stejně tak na straně 16 – tepelně neopracovaný masný výrobek pro tepelnou úpravu, polokonzervy a konzervy.
2. Na straně 18 se zmiňujete o významnosti omega-3 polyenových mastných kyselin pro zdraví lidí, proč jsou tyto mastné kyseliny pro naše zdraví tak významné? Existuje doporučená denní dávka pro tyto mastné kyseliny?
3. Na straně 19 uvádíte, že maso zvěřiny je tmavočervené až červenohnědé, proč tomu tak je?
4. Na straně 26 píšete, že biologický význam konkrétního tuku je dán strukturou mastných kyselin, které se rozlišují na 3 skupiny, avšak dále se už o biologickém významu tuku nezmiňujete. Můžete to tedy více rozvést?
5. Doplňte jakou úlohu v lidském organismu má molybden a jakou selen.

Ve Zlíně dne **05. 06. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce