

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Mgr. Juhaňák Grabowská Monika

Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)

Specializace: Technologie potravin

Ústav: Ústav technologie potravin

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.

Oponent bakalářské práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.

Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

System HACCP a značení potravin při výrobě rostlinných alternativ masných výrobků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Teoretická část práce popisuje historii a vývoj systému HACCP a postup jeho zavádění. Dále se věnuje problematice výroby rostlinných alternativ masných výrobků a jejich značení. Praktická část není klasicky členěna. První část věnuje vytvoření systému HACCP. V popisu vybraných rostlinných směsí není zcela jasné, jaký alternativní masný výrobek budou představovat. V druhé části se jedná o výčet a způsoby ověřování funkčnosti systému HACCP. Tato část je již rozdělena na popis použitých analytických metod provedených na sledovaných směsích. Výsledky analýz jsou nepřehledně prezentovány – chybí směrodatné odchylky, značení vzorků je nejednotné. U některých veličin nejsou uvedeny jednotky (obsah tuku, hrubé vlákniny). U směsí byla provedena mikrobiologická analýza. Diskuze je vedena pouze s minimem zdrojů a postrádám pro srovnání hodnoty masa či masného výrobku, pro který je vytvořena sledovaná rostlinná alternativní směs. Závěr je formulován věcně.

Počet literárních zdrojů je dostačující s použitím cizojazyčných zdrojů. Seznam není ovšem správně citován - jsou uvedeny často pouze internetové odkazy bez autorů a názvu a nelze jednoznačně ověřit jejich relevantnost. Seznam zkratk není podle abecedy.

Práce obsahuje velké množství překlepů, formátování není zcela jednotné (rozdílný styl a velikost tabulek, řádkování) a označování jednotlivých kapitol a podkapitol je nejednotné a názvy nejsou zcela vhodně formulovány (kap. 4.3.2. v obsahu „validace“ text „verifikace“). Práce také obsahuje časté nejasné slovní obraty (např. špína - str.53, „srdečný sval“). Odkaz na přílohu „a“, která není práci (str. 48).

Přes uvedené hodnocení a výtky splňuje bakalářská práce všechny požadavky, a proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm "C - dobře".

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na straně 27 uvádíte: „Sójový, kukuřičný a pšeničný lepek – enzymatickou hydrolýzou složky bohaté na bílkoviny nebo hydrolyzované rostlinné bílkoviny, které vyrábějí kyselinu chlorovodíkovou, se používají k dodání chuti podobné masu.“ Mohla byste blíže toto tvrzení blíže objasnit?
2. V tabulce 5 je uvedeno v receptuře mleté lněné semínko, ale v závorce jsou jiné složky - třtinový cukr, kešu ořechy, dýňová semínka a skořice. Mohla byste tuto skutečnost objasnit? Jak může ovlivnit chuťové vlastnosti produktu?
3. Jak jste zjistila CCP1 a CCP2 při výrobě rostlinných směsí?
4. Mohla byste mi vysvětlit rozdíl mezi validací a verifikací na Vašem konkrétním experimentu?

V e Zlíně dne **4. června 2025**

Podpis oponenta bakalářské práce

