

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Tadeáš Kočí
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: ing. Tereza Novotná
Oponent bakalářské práce: MVDr. Ladislav Šiška
Akademický rok: 2024/2025
Název bakalářské práce:
Modifikace texturních vlastností paštik pomocí aplikace zvěřinového kolagenu

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Téma bakalářské práce (BP) lze považovat za inovativní díky zaměření na využití vedlejších produktů zpracování zvěřiny. Rozvinutí možností efektivnějších využití produktů, které jsou dosud jako bezcenné likvidovány jako odpad se tak jeví jako žádoucí. BP zahrnuje široké množství souvisejících aspektů a literárních zdrojů týkající se předmětu BP. Bohužel úroveň BP je snižována množstvím nedostatků v rovině formální úpravy, nepřesností a nejasností formulací... . Příklady nedostatků BP viz strana 13, kapitola 1.1 definice paštik daná vyhláškou nepodřazena jako logická součást kapitoly 1.2 legislativní požadavky na výrobek, BP stránka 14, kapitola 1.2.2 nesprávně uvádí, že masný výrobek dle Nařízení 2073/2005 nesmí obsahovat v 25g žádné KTJ mikroorganismů, nebo strana 15 BP nepřesně uvádí, že název potraviny je stanoven komoditní vyhláškou. Dále formální nedostatky citace použité literatury (strana 16, kapitola 1.2.4 Nařízení Evropského Parlamentu a Rady 1333/2008, není v seznamu použité literatury), v seznamu použité literatury nejsou korektně uvedeny předpisy EU, nesprávně citován autor publikace (viz Pětková et al., 2024 - na straně 18 BP. V BP nedostatky gramatické (strana 41 ... cituji: Získaná želatiny byla díle aplikována do reprezentativního výrobku...). Nejasnosti v popisu výroby (strana 22, kap.1.4 BP) a dále BP strana 49, kap. 5.4. - vzájemně nekoresponduje, kdy se provádí přidání dusitanové solící směsi. Výsledky prezentovány přehledně, srozumitelně. Předložená BP přes nedostatky odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ závěrečných prací, doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Otázka č.1 Bakalářská práce na straně 22 zmiňuje snadnou zkazitelnost masa jako argument aplikace konzervantů Na straně 19 se ale k použití dusitanů (E250) uvádí funkce E250 jako stabilizátoru barvy. Dle Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č.1333/2008 přídatné látky musí být přiřazeny do jedné funkční třídy na základě hlavní technologické funkce. Do jaké funkční třídy se řadí E250, resp. použití DSS v masných výrobcích. Je použití přídatné látky E250 v masných výrobcích možné? A pokud ano, jaké jsou aktuální požadavky legislativy EU týkající se použití E250 v masných výrobcích? Otázka č.2 Na straně 49 bakalářská práce popisuje různý vývoj komplexního modulu pružnosti při srovnání výrobků pasterovaných vůči výrobkům sterilovaným. Jaké viskoelastické vlastnosti mají výrobky, pokud u nich dochází k nárůstu nebo naopak poklesu hodnot komplexního modulu pružnosti. Čím si vysvětlujete, že u pasterovaných vzorků s přídavkem želatiny hodnoty komplexního modulu pružnosti zvyšovaly a naproti tomu u sterilovaných vzorků se hodnoty snižovaly?

V Zlíně dne 23. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

