

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kočí Tadeáš
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Tereza Novotná
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. Relevance použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce se věnuje přípravě želatiny z jeleních šlach a její následné aplikaci do játrových paštik s cílem ovlivnit jejich texturní vlastnosti. Práce dokládá, že zpracování vedlejších živočišných produktů ze zvěřiny může být smysluplným způsobem, jak získat cennou surovinu – želatinu – a že její využití v potravinářských výrobcích může mít vliv na výsledné vlastnosti produktu.

Ráda bych vyzdvihla aktivní a zodpovědný přístup studenta k řešení zadané problematiky, a to jak při samotné výrobě želatiny, tak i při přípravě a analýze paštik v laboratoři. Vyšší procento shody při kontrole plagiátorství je způsobeno použitím obdobné metodiky v jiných závěrečných pracích.

Předloženou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji A – výborně.

Vyjádření k plagiátorství

Systém Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši **21 %**. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V Zlíně dne **26. května 2025**

Podpis vedoucího bakalářské práce