

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Eliška Raputová
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Zpracování vybraných rybích nevyužitých tkání na želatiny a hydrolyzáty

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	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
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 možnostem zpracování nevyužitých vedlejších tkání z kapra obecného.

Teoretická část velmi dobře koresponduje s experimentální částí práce. Studentka popisuje nutriční význam ryb a jejich zpracování. Zdůraznila význam nevyužitých rybích tkání, které obsahují cenné složky, zejména kolagen a rybí oleje a jejich možné získávání z odpadních tkání. Kriticky zhodnotila současný stav a navrhla cíle praktické části bakalářské práce.

Cílem experimentální práce bylo navrhnout komplexní zpracování kůže a šupin z kapra obecného na přípravu želatin a hydrolysátů kolagenu. Studentka se nejdříve zaměřila na testování vhodného způsobu přečištění a odtučnění výchozí suroviny. K přeměně kolagenu na parciální hydrolysát kolagenu byla aplikována biotechnologická metoda opracování kolagenu za použití komerčního druhu enzymu (vyrobeného submersní fermentací) a následně vícestupňová extrakce želatin. Provedla zhodnocení celého procesu (výpočet bilance procesu) a charakterizovala připravené želatiny metodami, které jsou důležité pro následné využití získaných želatin v potravinářském průmyslu – pevnost gelu, viskozita, teplota tání a tuhnutí želatinového roztoku, schopnost zadržovat vodu, čírost. Provedla srovnání výsledků své práce s obdobnými studiemi.

Vysoce oceňuji mimořádně aktivní přístup studentky při realizaci teoretické a praktické části bakalářské práce, při které musela řešit celou řadu problémů. Dále pak její vysokou samostatnost a zájem o řešenou problematiku, pozitivní osobnostní vlastnosti a výborné zapojení do celého výzkumného týmu.

Dosavadní výsledky budou využity v dalších pracích podobného zaměření a mají rovněž aplikační potenciál.

Vyjádření k plagiátorství

Systém Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši **6 %**. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **14. května 2025**

Podpis vedoucího bakalářské práce