

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant Zuzana Janíková

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace CHTP

Ústav: Ústav potravinářského inženýrství

Oponent *) Ing. Eva Okénková

Datum odevzdání posudku : _____

Bakalářské/diplomové práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Rakytník řešetlákový

Cílem předložené bakalářské práce slečny Zuzany Janíkové bylo podat ucelené informace o rakytníku řešetlákovém.

Předkládaná bakalářská práce má 65 stran a je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části se studentka zabývá původem, rozšířením, botanickou charakteristikou a léčebnými účinky rakytníku řešetlákového. Teoretická část je velmi vhodně doplněna obrázky a tabulkami.

V praktické části je věnována pozornost sensorickému hodnocení výrobků z rakytníku řešetlákového, oblíbenosti těchto výrobků a je také věnována pozornost celkovému průzkumu o informovanosti o této pozoruhodné rostlině.

Celá práce je vypracována za použití 36 literárních zdrojů, což svědčí o zodpovědném přístupu studentky k vypracování práce a také o zájmu a orientaci v dané problematice. Možná by bylo vhodné se při další práci zaměřit více na práci se zahraniční literaturou.

V práci se vyskytuje řada překlepů a formálních chyb, jako příklad uvádím některé z nich:

- str. 16 oproti rakytníku řešetlákového je méně odolný
- str. 29 plody a šťáva rakytníku řešetlákové byly uložena v 40 °C až 7 dní
- str. 32jste si jistá, že jde skutečně o linoleovou kyselinu????

Na straně 49 uvádíte, že jste pro přípravu nálevů použila stejné množství vody, ale v jednom případě je obsah vody 1200 cm³ a ve druhém 1600 cm³. Na straně 51 uvádíte použití jednoho vzorku sirupu, ale v dalších částech práce už máte vzorky dva, kolik jich tedy bylo? V diskusi uvádíte, že sensorickým hodnocením bylo zjištěno, že vzorek sirupu 1 byl hodnotiteli posouzen jako lepší, což ale z tabulky 17, na kterou se odkazujete není patrné.

Zmíněné výtky jsou pouze formálního charakteru a nezhodnocují celou práci. Tvoří spíše radu a doporučení pro příští práci autorky.

Závěrem lze říci, že cíle bakalářské práce byly splněny. Práci slečny Zuzany Janíkové doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm **A – výborně**.

Na studentku mám následující dotazy:

1. Jaký je rozdíl mezi nálevem a odvarem?
2. Jakým způsobem byste stanovila obsah hrubých bílkovin v plodech rakytníku řešetlákového?
3. Jaké organické kyseliny jsou zastoupeny v listech rakytníku řešetlákového?

Návrh na klasifikaci bakalářské práce:

A - výborně

podpis oponenta bakalářské práce

V Zlín dne 2. 6. 2009

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně