

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Kateřina Matyášová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Dušan Fojtů, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:

Studium tepelných vlastností masa a 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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce se zabývá velmi zajímavým a přínosným tématem s využitím fyzikálních metod, a to tepelné vodivosti a tepelného odporu u potravin, konkrétně v mase z různých druhů hospodářských zvířat.

Teoretická část se zabývá kromě základních charakteristik složení masa také jeho vlastnostmi. Připomínku k této kapitole bych měl zejména k velmi nízkému rozsahu informací z publikací, které se týkají fyzikálních vlastností masa, v tomto tématu bakalářské práce, a to konkrétně k přenosu tepla a tepelné vodivosti v potravinách, zejména tématem k popisovanému masu.

Publikace které jsou zde uvedeny se zaměřením pohybují ve zcela jiných materiálech, ke kterým se surovina, kterou studentka má v tématu její práce značně odlišuje a nemůže být následně vhodně diskutována se zjištěnými výsledky.

V práci se objevují drobné gramatické chyby a někdy ne zcela vhodné formulace.

V praktické části není zcela jasné, nebo je to spíše zavádějící, např. na straně 42., pod tabulkou text: „U všech měřených masných výrobků byl obsah sacharidů a vlákniny 0 g. Uvedené hodnoty v tab. 2 byly zjištěny v programu NutriPro Expert.“

Taktéž diskuse získaných výsledků v této práci je na nízké úrovni a chybí zde jakékoliv porovnání s literaturou, která i v tomto tématu je dohledatelná.

I přes výše uvedené připomínky je práce zajímavá s významným potenciálem v tomto tématu pokračovat v diplomové práci, která by mohla mít velmi zajímavé a využitelné výstupy.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji známku C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jaké je správné tvrzení, když porovnáme zjištění v posledním odstavci Závěru:

"Ze všech naměřených a stanovených hodnot vyplývá, že výraznější vliv na hodnotu koeficientu tepelné vodivosti má podíl vody v mase, naopak obsah tuku má vliv nižší."

ve srovnání s informací na straně 46, kdy popisujete:

"Z uvedených výsledků vyplývá, že vyšší tepelnou vodivost mají masa s vyšším obsahem svaloviny, tedy lépe vedou teplo. Naopak u mas s nižším obsahem svaloviny, ale vyšším obsahem tuku nebo vody byla vyhodnocena nižší tepelná vodivost, tedy tyto druhy mas hůře vedou teplo."

Má na hodnotu koeficientu tepelné vodivosti vliv obsahu vody v mase, nebo tak jak popisujete s vyšším obsahem svaloviny?

V e Zlíně dne 31.5. 2017

podpis oponenta bakalářské práce