

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Michaela Kurková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Barva masa jatečných zvířat v procesu technologie zpracování

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, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce Michaely Kurkové rozsahem odpovídá požadavkům kladeným na bakalářskou úroveň.

Po formální stránce má práce jisté nedostatky:

- abstrakt je napsán "českou" angličtinou
- v obsahu došlo k uskočení čísel stran podkapitol 1.1.5, 3.2.1 a 4.6.2.
- text je v mnoha případech rozdělen do mnoha podkapitol, které jsou bohužel málo rozpracovány a celkový dojem působí roztržštěně a neúplně. Doporučila bych psát jako nové odstavce než jako podkapitoly nebo lépe rozepsat (viz. např. kapitola 2)
- použití nepřesných pojmů - str. 16 "zvěř" pro zvířata obecně, lépe vystihuje zvěřina; str. 18 "minerálie" pro minerální látky, u kapitoly 1.2. bych volila lépe popisující název; obr. 5 "Munsellův" systém, v textu "Munsellův systém" nebo "Musellova notace" (str. 31)
- v kapitole 3.2 postrádám celkové shrnutí problematiky a dále popisovaných principů a pojmů pro barevné systémy používané k popisu barev - jedná se pouze o výčet jednotlivých termínů a metod bez ucelení.
- podkapitola 3.2.1 je pouze obrázek bez jakéhokoliv popisu, což považuji za nedostatečné.
- v podkapitole 3.2.1.2 se uvádí, že v kruhu je 10 barevných sektorů s číselnými hodnotami, ale na obrázku jsou pouze písmena.

Seznam literárních zdrojů je nad rámec bakalářské práce s napolovičním množstvím zahraničních citací. Není ovšem citován jednotně dle norem. Seznam zkratk není podle abecedy.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na jakém principu pracují glykolytická přechodná vlákna a ve kterých svalech se nachází?
2. Jaké mechanické testy jsou konkrétně využívány pro hodnocení křehkosti masa?
3. Popište jakým způsobem se hodnotí barva masa u NIR spektroskopie? Uveďte příklady.
4. Na straně 20 uvádíte, že na vaznost masa má vliv obsah soli a obsah iontů. Můžete mi toto tvrzení blíže vysvětlit? Znáte masný výrobek, kde se používá 5% soli, jak uvádíte v kapitole 2.3.5?

V e Zlíně dne 29.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce