

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kateřina Kartáková
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Souvislost výživy s rakovinou tlustého střeva

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
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:

Formální úroveň a jazyková stránka bakalářské práce Kateřiny Kartákové je odpovídající pro tento typ práce. V práci se vyskytuje minimální množství gramatických chyb, i když v textu jsou občas některé chemické názvy a jiné pojmy uvedeny nesprávně (epigalokatechinin; oxalplatiny) nebo s nejasným významem (obsahují pigmenty antokyany a v malém množství malvidin; nejméně konzumované jsou brukvovité, drobné ovoce). Doporučila bych sjednotit styly psaní kurzívou, kdy latinské názvy by měly být takto psány (*Allium*; *in vivo*), kdežto názvy léků jako piroxikam a sulindak ne.

Studentka pro práci využila dostatečný počet literárních zdrojů, celkově 54, někdy ale spíše populárních, s menším počtem cizojazyčných odborných citací.

Celkově je práce logicky členěna, s vhodným popisem témat v rámci kapitol, a je psána čtivým způsobem, ač v některých důležitějších částech obsahově stručněji. Závěr poměrně stručně popisuje zjištěné poznatky.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Kateřina Kartáková splnila zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm **B – velmi dobře**.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Uvádíte, že „Uzeniny jsou velkým zdrojem karcinogenních látek. Dusitany, které uzeniny obsahují se přeměňují na nitrosaminy.“ Jakým způsobem je možné snížit množství nitrosaminů v uzeninách?

Které konkrétní druhy ovoce a zeleniny byste doporučila konzumovat kvůli dostatečnému příjmu nerozpustné vlákniny?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce