

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Tomáš dostál
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	MVDR. Zdeněk Polášek
Akademický rok:	2020

Název bakalářské práce:
Změny vybraných vlastností masa v průběhu
tepelného 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	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je po obsahové a gramatické stránce průměrná. Jelikož se jedná o rešeršní práci, mohlo být množství zdrojů ze kterých bylo čerpáno poněkud širší. Některá tvrzení jsou přinejmenším diskutabilní, ale v celku práce působí průměrným dojmem bez zásadních nedostatků. V zásadě práce svědčí o studentově slušné orientaci v dané problematice.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Ve své práci pracujete s termíny jako rigor mortis, autolýza, zrání masa a hluboká autolýza. Mohl by jste vysvětlit jednotlivé pojmy a zejména pojem zrání masa?

V kapitole 7.1. se hovoří o měření textury masa. Mohl by jste stručně popsat nejčastěji používané metody TPA?

Ve Zlíně dne 25. 05. 2020

Podpis oponenta bakalářské práce