

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lukeščíková Irena
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: UACHP
Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název bakalářské práce:
Nutriční složení a technologické zpracování masa kura domácího

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - 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:

V bakalářské práci je řešena velmi zajímavá tematika zpracování drůbežího masa, a to konkrétně kura domácího, kdy tento druh masa se v meziroční spotřebě za poslední období dostal na druhé nejvíce konzumované maso po masu vepřovém.

Práce vhodným způsobem popisuje a následně hodnotí konkrétní možnosti využití drůbežího masa. Je sepsána takřka bez gramatických chyb a překlepů, což svědčí o preciznosti studentky. Malou připomínkou by bylo rozšíření informací ze zahraniční literatury, což by jistě přispělo k vyšší kvalitě této práce a taktéž sjednocení formy použité literatury.

Studentka přistoupila velmi aktivně k bakalářské práci, která může být do budoucna vhodně rozšířena o další sledované přínosné parametry z pohledu využití této perspektivní suroviny do masných výrobků a pokrmů.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Z pohledu spotřeby drůbežího masa za poslední roky, jaké tendence se dají předpokládat v následujících letech?

Jaké technologické (gastronomické) úpravy drůbežího masa byste použila k přípravě pokrmů z kuřecí prsní svaloviny – kuřecích prsních řízků tak, aby si produkt zachoval co nejvíce nutriční hodnoty?

Odchovy kuřat pro získání masa se realizují i jinými způsoby - výkrmy, než tradičním, konvenčním způsobem, tak jak uvádíte do cca 40 (dnes běžně i 35 dnů). Dovedete uvést, o jaké chovy se jedná?

V e Zlíně dne **30.5.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce