

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Zuzana Novotná
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Aplikace modifikovaného živočišného tuku do játrové paštiky

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 a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je napsána celkem přehledně, s formálními a stylistickými nedostatky (překlepy, špatné formátování textu, chybné číslování obrázků (12-14 resp. 26-28) a tabulek (1-7 resp. 3-9)). Teoretická část práce obecně popisuje dělení a popis vlastností tuků (složení a degradační procesy), v další části jsou popsána výroba paštik a výčet různých druhů paštik. Metodika popisuje suroviny a analytické metody použité v experimentu. Výsledky jsou prezentovány pomocí grafů a tabulek. Diskuze je vedena, ale s menším množstvím zdrojů. Závěr práce je sepsán v obecné rovině, ale je částečně formulován na chybných výsledcích ze senzorické analýzy. Seznam literatury je dostačující, autorka čerpá ze zahraničních zdrojů, které ale spíše cituje v teorii než v diskuzi.

K práci mám tyto výhrady a připomínky:

- Označení vzorků (1-7) v metodice není použito ve výsledkové části, což lehce ztěžuje orientaci v textu. Doporučila bych doplnit grafické odlišení jednotlivých poměrů použitých tuků ve všech grafech (poměry 160:90 resp. 90:160) pro lepší orientaci. U výsledků reologických vlastností chybí v grafech chybové úsečky.
- V rámci podkapitoly 4.5.4 "Měření textury" je zmíněna i reologická analýza, která popisuje jako texturní analýza mechanické vlastnosti potravin, ale není součástí texturních vlastností. Doporučila bych jiný název podkapitoly. Ve výsledcích uvádíte dvakrát tvrdost paštik v rámci spreadability testu (5.2.5) a penetrometrické metody (5.2.7). Což může být lehce matoucí.
- Senzorická analýza má bohužel chybně uvedenou metodiku (nesprávný vzorec, stanovení hypotézy a alternativy, použité symboly nejsou vysvětleny v seznamu zkratk) a ve výsledkové části jsou chybně vypočítány všechny stanovované parametry. Tudíž závěr, které vzorky mají potenciál podpořený výsledky senzoričky, nejsou relevantní. Je třeba tuto část znova přepočítat a vyhodnotit.
- Ve výsledcích a závěru práce postrádám kompletní srovnání jednotlivých poměrů zastoupení použitých tuků.

Přes uvedené hodnocení a výtky splňuje bakalářská práce všechny požadavky, a proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm "C - dobře".

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V kapitole 4.5 uvádíte, že analýzy byly použity za účelem zjištění nutričního složení a posouzení kvality paštik. Z následně uvedených analýz ovšem vyplývá, že jste stanovovala spíše fyzikálně-chemické vlastnosti. Které atributy jsou stanovovány jako nutriční parametry potravin?
2. Proč jste stanovovala sušinu paštik dle normy pro sýr/tavený sýr? Neexistuje norma pro masné výrobky?
3. Dle uvedené metodiky jste analyzovala přečištěný a částečně hydrolyzovaný tuk. Ve výsledcích ovšem uvádíte pouze teplotu tání. Ostatní parametry (číslo kyselosti, zmýdelňovací číslo, číslo peroxidové a jodové) jsou prezentovány jako výsledky studie Novotné et al. (2024). Mohla byste tedy objasnit, zda a jak byly prováděny uvedené analýzy použitých tuků?
4. Z jakého důvodu byly pro senzorickou analýzu použity pouze 4 vzorky?

Podpis oponenta bakalářské práce