

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Barbora Bolková, DiS.
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:
Paskalizace ovocných a zeleninových šťáv

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - 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 studentky Barbory Bolkové, DiS. je rešerší zabývající se moderní a aktuální konzervační technologií – paskalizací, kterou je možné ošetřovat nejen ovocné a zeleninové šťávy.

Po formální stránce je bakalářská práce napsána celkem dobře.

V textu se vyskytují nedostatky formulačního, typografického a stylistického charakteru (např. formát tabulek není jednotný, špatný název podkapitoly 1.5 ; závěr stejně jako kvalifikační práce by neměla být psána první osobě, nýbrž v trpném rodě). V textu se také objevují nepřesné, nedostačující či nesprávné informace (např. na s. 22, v Tab. 2 autorka uvádí, že rajčata náleží mezi základní druhy zeleniny, kdy pro účely vyhlášky č. 335/1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů jsou považovány za ovoce). Největším nedostatkem této práce je, že je značná část textu citována minimálním množstvím literárních zdrojů (např. s. 25-30) a samostatná problematika paskalizace ovocných a zeleninových šťáv je popsána v rozsahu pouhých třech stran čistého textu. Bakalářská práce z těchto důvodů splňuje minimální požadavky na práci rešeršního charakteru. Dalším výrazným nedostatkem práce je absence jasného popisu technologie výroby ovocných a zeleninových šťáv. Dále autorka v textu uvádí obrázky výsledků publikací, z nichž většina není komentována. Seznam použité literatury zahrnuje velké množství neověřených internetových zdrojů a publikace určené pro laickou veřejnost. Dle mého názoru by takové zdroje neměly být pro vypracování závěrečné kvalifikační práce vůbec používány. Pokud by studentka použila více důvěryhodných zdrojů, mohla práce získat vzhledem k potenciálu tématu hlubší rozměr. Studentce uznávám snahu, ale dostatečně nepronikla do zkoumané problematiky. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) Ve své práci uvádíte, že mezi způsoby loupání ovoce a zeleniny patří chemické loupání pomocí chemických činidel, jako jsou například NaCl, NaOH a kyselina citronová. Prosím, popište a vysvětlete princip a jaké chemické změny nastanou při loupání pomocí chloridu sodného. Ve své odpovědi uveďte minimálně dva důvěryhodné zdroje, nejlépe v anglickém jazyce, ze kterých jste Vaši odpověď čerpala.

2) V kapitole č. 3, mezi uvedenými procesy inaktivace mikroorganismů v nápojovém průmyslu, je prezentováno použití konzervačních látek. Jste si jistá tím, že mohou být ovocné a zeleninové šťávy konzervovány přidávkem konzervačních látek? Jak tato podkapitola souvisí s Vaší prací?

3) Na s. 39 uvádíte, že paskalizace neovlivňuje sensorické vlastnosti potravin. Na s. 47 však záhy uvádíte konkrétní příklad změn, které může paskalizace způsobit u grapefruitové šťávy (snížení obsahu hořkých látek). Můžete tedy objasnit, jestli a jakým způsobem může paskalizace ovlivnit sensorické vlastnosti ovocných šťáv?

V e Zlíně dne **25.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce