

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Karel Musil
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: Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok: 2016/17

Název bakalářské práce:
Využití termické analýzy v potravinářství

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce Bc. Karla Musila se zabývá hodnocením kvality potravin metodami termické analýzy. V teoretické části je úvod do metod termické analýzy, přehled užívaných metod a aplikační možnosti při analýze bílkovin, sacharidů a lipidů jako základních složek potravin. Prakticky byly využity k analýze dvě metody DTA a TG. V práci jsou použity relevantní literární zdroje v počtu 27. Citace 1 a 6 se opakuje. Všechny výsledky jsou uvedeny v tabulkách a znázorněny v grafech a vhodně komentovány a diskutovány. Na str. 25 je uvedeno u denaturace kuřecího masa:

"Odpovídající změna entalpie procesu želatinace z dané plochy píku..." prosím o vysvětlení tohoto hodnocení. Práce obsahuje 5 kapitol a závěr, kde jsou shrnuty dosažené cíle v souladu se zadáním bakalářské práce. Po formální stránce práce splňuje požadavky na takovou práci kladené. Z jazykového hlediska je práce čtivá, logicky strukturovaná, bez gramatických chyb. Při kontrole plagiátorství byla nalezena 0 % shoda.

Student přistupoval k práci cílevědomě a samostatně, a proto ji hodnotím známkou "B velmi dobře " a doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Můžeme mluvit o želatinaci v případě CMC při teplotě 69,2 °C?

V Zlíně dne 15. 5. 2017

Podpis vedoucího bakalářské práce