

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Pobořilová Nikola
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. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:
Zpracování ryb a rybích výrobků

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	E - dostatečně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Nikoly Pobořilové je napsána na 33 stranách, přičemž je obsahuje řadu stylistických, formálních, gramatických, ale také faktických chyb. Jedná se o rešeršní práci, avšak nosnému tématu je věnováno pouze 8 stran, což považuji za velký nedostatek.

Studentka věnuje většinu práce popisu rozdělení ryb, způsobu jejich života, složení rybího masa, avšak velmi povrchně. Velmi okrajově se věnuje problematice akvakultur. Samotné technologii zpracování ryb velmi malá část práce, popsány jsou základní technologické úpravy ryb a z rybích produktů jsou popsány převážně fermentované rybí produkty, rybí olej a surimi. U rešerše bych očekávala hlubší propracování popisovaných technologií.

Počet použitých literárních zdrojů nepovažuji za dostatečný vzhledem k zadanému tématu, a také je tu otázka jejich aktuálnosti a relevantnosti. Pozitivně hodnotím práci s cizojazyčnými zdroji, jejich překlad však v práci vede ke značným nepřesnostem jak v gramatice, stylistice tak v používání neoborných výrazů. Seznam literatury není řádně zapsán dle norem.

Uvedené výhrady a nedostatky snižují úroveň bakalářské práce, přesto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm D – dostatečně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 25 v kapitole 4.2 uvádíte, že v závislosti na kvalitě a podmínkách skladování může být ryba konzumovatelná několik dnů až týdnů. Mohla byste uvést příklad pro čerstvou rybu, která je konzumovatelná po dobu několika týdnů? Jaké faktory ovlivňují údržnost rybího masa?
2. Blíže popište opracování celých ryb vzhledem k použití příčných řezů do svaloviny za účelem změknutí rybí svaloviny, jak uvádíte na straně 26?
3. Mohla byste specifikovat látky používané jako kryoprotektory u surimi? Jaké jsou konkrétní podmínky tepelného opracování u surimi – v kapitole 5.3 uvádíte, že se jedná o termicky zgelovatění rybího masa, ale v následném popisu o tepelném opracování nepíšete.
4. Jaké znáte způsoby filetování ryb?

Ve Zlíně dne **06. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce