

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Kuncová Šárka
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Jan Stávek, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:

Polyfenolické látky vznikající při zrání vína a jejich vliv na lidské zdraví

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	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

- BP se zabývá problematikou, která je už více let v pozornosti vědců, lékařů i spotřebitelské veřejnosti a publikační aktivita je v tomto směru taktéž poměrně vysoká

- text práce je napsán fundovaně, je využito 81 citací kvalitních literárních zdrojů, což u prací tohoto typu není obvyklé

- v práci se vyskytují některé drobné nepřesnosti či překlepy, spíše formálního rázu, které však nijak nesnižují její odbornou úroveň, která je vysoká, (např. úvodní kapitolu 1 "ZDROJ POLYFENOLICKÝCH LÁTEK" by bylo v tomto případě vhodnější nazvat "ZDROJE POLYFENOLICKÝCH LÁTEK", jednotky uvedené v tabulkách nejsou v hranatých závorkách, u citovaných časopisů není uváděno ISSN...)

- kapitola ZÁVĚR se víceméně omezuje na shrnutí získaných poznatků, poněkud postrádám prezentaci vlastních postojů, názorů či doporučení bakalářky

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) V kapitole 1 na str 10 mezi barviva řadíte ligniny. Proč? Uveďte na pravou míru.

2) V práci používáte pro chemickou skupinu tříslovin synonymum "taniny". Znáte tříslovinu, která se "tanin" přímo nazývá? Jakou má chemickou strukturu a kde se vyskytuje?

3) Znáte nějakou chemickou vlastnost tříslovin, která se ve vinařských technologiích přímo využívá?

V Zlíně dne 14. 5. 2013

podpis oponenta bakalářské práce