

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Bc. Masláková Eva
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. Janíček Miroslav
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2013/14

Název bakalářské práce:

Súčasný trendy v balení čerstvého masa a ryb

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

- v textu se vyskytují některé překlepy, drobné chyby, nedostatky a nepřesnosti stylistického rázu, které však nijak výrazně nesnižují odbornou úroveň práce
- některé literární prameny jsou spíše komerčního, nebo populárního rázu, čemuž je poplatný i jejich obsah
- internetové literární odkazy č. 25 a 28 vedou k témuž článku
- vzhledem k názvu práce bych očekával více informací o rybím masu a také vymezení rozdílů mezi rybím masem a masem teplokrevných zvířat, poněvadž rozdílné složení a vlastnosti těchto mas mají přímý vliv i na způsob jejich balení (dílčí informace jsou uvedeny až v části o vlastním balení, v kap. 10.10. a 10.11)
- výše uvedený bod se v přiměřené míře týká také drůbežního masa

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V kapitole 3.4 uvádíte "Sacharidy sú vo svalovine jatočných zvierat zastúpené v podiele do 1 % vo forme glykogénu." Mohla byste tento výrok upřesnit a uvést, jakou má glykogen chemickou strukturu?
2. Mohou vznikat při nežádoucích mikrobiálních změnách masa toxické látky? Pokud ano, uveďte příklady.
3. Důležitou vlastností plastového obalu pro maso je mimo jiného také jeho propustnost pro vodní páru. V jakých jednotkách ji u fólií udáváme?

V Zlíně dne 22. 5. 2014

podpis oponenta bakalářské práce