

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Ščurková Adriana
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Michal Rouchal, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Analýza barviv ve vybraných potravinářských matricích pomocí TLC-ESI-MS analýzy

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Praktická bakalářská práce zaměřená na analýzu barviv ve vybraných potravinářských matricích je napsána odpovídajícím způsobem s využitím dostatečného počtu literárních zdrojů. V textu se vyskytují občasné gramatické chyby a překlepy. Větší pečlivost by měla být věnována psaní názvů chemických složek (např. riboflamin, miristová, neoaxanthin, tantrazin) a nejednotnému stylu psaní jako anthrachinon/antrachinon a také psaní popisků obrázků a tabulek, které nejsou uváděny ve správné formě. V práci je na začátku odstavců vytvořeno odsazení, které ale není pro tento typ práce dané.

Praktická část BP je celkově zpracována vhodným způsobem, jen Kapitola 4.2 obsahuje pouze Přístrojové vybavení, ne Použité chemikálie, jak uvádíte. K výsledkové části nemám zásadnější připomínky, naměřené výsledky studentka vhodně porovnála a okomentovala, i diskutovala.

Na základě uvedených skutečností konstatuji, že Adriana Ščurková splnila zadání bakalářské práce, bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Jakým způsobem byste mohla vyřešit nejistotu s identifikací vyextrahovaných složek ze vzorků a kvantifikovat jednotlivá přírodní barviva?

Pro jaké potraviny se využívají chlorofylová barviva jako aditivní přírodní barviva?

V práci uvádíte využití chlorofylových barviv z rostlin rostoucích na souši. Kromě suchozemských, jaké jiné zdroje těchto barviv znáte, případně konzumujete?

V Zlíně dne **29.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce