

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Ničová Michaela
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	ÚAČHP
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.

Název bakalářské práce:

Možnosti využití sladkovodních řas v lidské výživě

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 bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Michaely Ničové je zaměřena na problematiku poměrně aktuální, a to využití sladkovodních řas v lidské výživě.

Je psána přehledným a čtivým způsobem v rozsahu 63 stran, je vhodně doplněna obrázky a přehlednými tabulkami. Pro její vypracování bylo použito 64 literárních zdrojů, studentka prokázala dobrou schopnost pracovat s cizojazyčnou literaturou.

Téma BP je velmi zajímavé, protože se jedná o zástupce sladkovodních řas, které je možné kultivovat také v podmínkách ČR.

V úvodní části byla představena systematika a obecná charakteristika mořských i sladkovodních řas, které se používají jako potraviny. Chemické složení už bylo zaměřeno pouze na zástupce sladkovodních řas, které je možné využívat pro lidskou výživu. Kromě základních chemických ukazatelů, které mají nutriční význam, byly charakterizovány také méně obvyklé chemické látky (chlorelin, chlorela růstový faktor), které vykazují mnohé zdraví prospěšné účinky. Zmíněny byly i nežádoucí účinky řas, jako např. schopnost řas akumulovat minerální látky z prostředí a s tím spojené případné riziko vyššího obsahu toxických prvků.

Poslední část BP byla zaměřena na různé využití sladkovodních řas, jednak jako probiotika i prebiotika, doplňky stravy, ale také možnosti kulinárního využití sladkovodních řas.

Studentka v předkládané bakalářské práci vystihla úkoly zadání, které splnila.

Práce byla posouzena na původnost - nejedná se o plagiát (míra podobnosti 0 %). Doporučuji ji k obhajobě a hodnotím stupněm B -velmi dobře.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

Nemám.

V Zlíně dne 18.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce