

Posudek oponentabakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Jan Němec
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Využití chilli papriček v gastronomii a jejich vliv na zdraví člověka

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce popisuje řadu odrůd chilli papriček, jejich využití v gastronomii a účinky na lidské zdraví. Z celé práce je zřejmý velký zájem autora o tuto problematiku, což sám následně potvrzuje v trošku netradičně pojatém závěru práce. Dle mého názoru by toto atraktivní téma zasloužilo více pozornosti a hlavně pečlivosti při zpracování dat z použité literatury.

Po formální stránce lze v práci najít občasné překlepy a nesrovnalosti, bohužel i v nadpisech kapitol (např. kap. 7.6 -7.8, 8.1).

Občasné faktické nepřesnosti je možné zaznamenat především v kapitole 5 Chemické složení. V kap. 5.3 je kyselina palmitová nesprávně zahrnuta mezi nenasycené mastné kyseliny, v kap. 5.5.1 je nesprávně pojmenovaná metoda HPLC, v kap. 5.5.2 jsou tokoferoly označeny za stopové prvky a některé další. Přesnější formulace by měly být použity také u procentuálního vyjádření obsahu některých bioaktivních látek (např. v kap. 5.7.2 "capsanthin představuje až 60%" není zřejmé z jakého podílu, podobně v kap. 5.7.3 "beta-karoten tvoří až 95% ve zralém plodu", nebo v kap. 5.3 procentuální zastoupení fosfolipidů apod.)

I přes výše uvedené nesrovnalosti oceňuji nadšení a zájem studenta o zpracovávané téma, které se mu podařilo přenést do bakalářské práce. Celkově hodnotím práci stupněm B - velmi dobře.

Otázky oponentabakalářské práce:

1/ Vysvětlete SHU jednotky. Používají se pouze pro hodnocení pálivosti papriček nebo i jiných pálivých potravin?

2/ V kap. 5.4 na str. 23 je uveden výčet aminokyselin. Jedná se o volné aminokyseliny?

3/ V kap. 4 popisujete pěstování chilli v domácích podmínkách. Jsou u nás v ČR také velkopěstitelé chilli a výrobci produktů z chilli?

V Zlíně dne 23.5.2016

Podpis oponentabakalářské práce