

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

| | |
|---|-------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Vítková Alžběta |
| 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. Ludmila Zálešáková |
| Oponent bakalářské práce: | Mgr. Martina Bučková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2017/2018 |

Název bakalářské práce:

Vybrané metody posouzení autentičnosti u některých skupin potravin

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

| Kritérium hodnocení | Hodnocení dle ECTS |
|--|---------------------------|
| 1. Splnění zadání bakalářské práce | C - dobře |
| 2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování | D - uspokojivě |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | A - výborně |
| 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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce uvádí čtenáře do problematiky falšování potravin a následně podává přehled analytických metod nejčastěji používaných pro průkaz falšování potravin. Za tím účelem bylo vyhledáno 65 relevantních literárních zdrojů (zdroj 29 a 49 je uveden dvakrát), z toho je 42 cizojazyčných publikací, což hodnotím velmi kladně. Ale vzhledem k tomu, že se jedná o rešeršní studii, je práce sepsána příliš jednoduše a obecně. Bylo by vhodné se jednotlivým kapitolám věnovat pečlivěji a do textu uvést více konkrétních informací.

V kap. 1 obdobné informace prolínají mezi jednotlivými oddíly. Je zde zmíněno několik významných případů falšování potravin se závažným dopadem na zdraví konzumentů, které však ke škodě čtenáře nejsou blíže vysvětleny. V kap. 2 jsou přehledně uvedeny analytické metody používané k průkazu falšování potravin. Popisy principů metod, jejich výhody a nevýhody a příklady využití místy postrádají logickou návaznost. U metod v kap. 2.4 je nedostatečně zdůrazněno propojení s řešeným tématem, v kap. 2.4.3 dokonce vůbec. Postrádám také zmínění chemometrických statistických metod, které jsou často nepostradatelné pro zpracování výsledků analýz. Dle mého názoru by bylo vhodné práci věnovat více pozornosti i po stránce jazykové. V textu se vyskytují překlepy, nesprávné skloňování a nesprávný slovosled ve větách. Některé překlepy pak mohou vést až k desinformaci čtenáře (např. str. 15 "přídání melaninu" - správně melaminu do mléka, nebo str. 23 "NIR ve spojení se statickými metodami" - správně statistickými, příp. str. 29 "LC spojená s ES" a další). Odborné publikace uvedené v Seznamu použité literatury jsou citovány nejednotně. Více pozornosti mělo být věnováno také abstraktu v české i v anglické verzi.

Předloženou práci hodnotím stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1/ Mezi nejčastěji falšované potraviny u nás podle údajů SZPI, které uvádíte v tabulce 3, patří víno, lihoviny, med, džem a ryby. Ale v dalších kapitolách Vaší práce jste se zaměřovala hlavně na falšování masných výrobků, mléka a mléčných výrobků. Můžete tento výběr zdůvodnit?

2/ Mohli jsme se i my v České republice setkat s falšováním potravin, které mělo zdravotní dopad na konzumenty? Byla v této kauze použita pro odhalení falšovaného produktu některá z Vámi popsaných analytických metod?

V e Zlíně dne 30.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce