

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Jedounková Alena
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. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Vliv procesních parametrů na jakostní ukazatele sterilovaných okurků

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Formální stránka práce

Pojem minerální látky bych raději nahradila terminologií minerální prvky. Tečky se dělají až za citacemi, tyto jsou součástí textu. Mezi čísly se dělají dlouhé pomlčky a jsou zde i mezery. Jinak je text psán bez větších překlepů, čistě, text má logickou návaznost. Pokud je název obrázku uveden pod ním, není nutno již znovu do grafu tento uvádět nad něj (viz. obr. 1).

Abstrakt

Práce postrádá informaci, k jakému výsledku studentka dospěla, dobu sterilačních účinků bych řadila vzestupně, nikoliv v sestupném pořadí, podobně je tomu i v kapitole 6.

Kapitola 1

V práci bych odkázala přímo na komoditní vyhlášku č. 157/2003 Sb., kde jsou definovány pojmy zelenina, zpracovaná zelenina apod., nikoliv na zákon 110/1997 Sb., který není ani uveden v seznamu literatury. Stejně tak znovu v kapitole 4. Místo glykosináty by asi mělo být správně glukosinoláty. Pozor také na neobratné slovní formulace jako např. na str. 13: Z minerálních látek je nejvíce zatoupen hořčík, draslík, sodík, či mangan, dále pak vitamin C..... Spojka dále pak má pokračovat ve vyjmenovávání minerálních prvků, nikoliv vitamínů. Dále bude nutno si ujasnit pojmy, kvercetin totiž patří mezi polyfenoly, takže ho nelze jmenovat na stejné úrovni klasifikačního členění. V této pasáži studentka mohla lépe zvládnout terminologii.

Kapitola 2

Místo pojmu tyndalace bych používala novější terminologii tyndalizace. Kapitola 2 je sepsána na dobré odborné úrovni, dále terminologicky správně. Nicméně, chybí mi tady zmínka o sporách versus sterilační záhřev.

Kapitola 3

Tato pasáž věnující se faktorům sterilace je sepsána vhodnou formou, text odpovídá úrovni bakalářské práce. Jen opět pozor na terminologii jako např. výška teploty apod.

Kapitola 4

Pesticidy bych nenazývala nečistoty, ale použila bych termín kontaminanty.

Kapitola 5

Cíle práce jsou jasně definovány

Kapitola 6

V kapitole materiál mi chybí např. informace o velikosti okurek, o jejich množství, a zda-li či jak dlouho byly skladovány před jejich sterilací apod. Další metodická část je zpracována precizně.

Kapitola 7

V grafech 6-19 mohly být zaznačeny i chybové úsečky. Diskuse mohla být více propracována, jsou komentována fakta, nicméně není zde např. diskutována problematika nárůstu tuhosti po 6 měsících skladování u odrůdy A, oproti ostatním měřením. Výsledky stanovení texturní analýzy jsou prezentovány v grafech, další výsledky formou psaného textu. Výsledky nejsou diskutovány s literaturou. Chybí rešerže na dané téma v oblasti odborných článků.

Závěr

Vyhláška 132/2004 Sb. již není platná od října, 2006. Jinak závěr shrnuje hlavní dosažené výsledky.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jakými způsoby lze vyjadřovat/interpretovat kyselost ovoce, zeleniny, mouky nebo mléčných výrobků? Jaké metody stanovení by jste použila?
2. Jaký je rozdíl mezi pojmy tuk a lipid?
3. Proč jste u mikrobiologické kultivace po 2, 4 a 6 měsících stanovovala počty MO už pouze jen v nálevu a ne u homogenizovaného vzorku okurky s nálevem?

V e Zlíně dne 15.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce