

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Miklášová, Terezie
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Možnosti a využití kolagenu do masných výrobků

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	A - výborně
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:

Posudek oponenta bakalářské práce- experimentální práce
Verze 2019/05

Bakalářská práce je experimentálního charakteru a cílem bylo ověřit, jakým způsobem ovlivňuje přidavek částečně hydrolyzovaného kuřecího kolagenu texturní vlastnosti a barvu kuřecích játrových paštik.

Teoretická část práce je velmi dobře zpracována a výborně koresponduje s problematikou řešenou v praktické části práce. Po úvodní kapitole věnující se stavbě, složení a vlastnostem masa (s akcentem na jeho vaznost) se studentka zaměřila na surovinovou základnu a technologické operace při výrobě masných výrobků. Velmi vhodným doplňkem literární studie jsou informace o kolagenu, jeho vlastnostech a o jeho přeměně na želatinu; nechybí přehled klíčových aplikací želatin v potravinářství, ale i v jiných oborech. V literární studii studentka zpracovala celkem 55 tuzemských a zahraničních literárních zdrojů.

V praktické části byly připraveny kuřecí játrové paštiky bez a s přidavkem kuřecího kolagenu. Hodnotily se texturní parametry (pevnost, tvrdost a pružnost) a barva připravených vzorků.

Oceňuji, že při diskusi texturních parametrů a hodnocení barvy připravených játrových paštik studentka provedla kritické zhodnocení dosažených výsledků s analogickým masným výrobkem, který byl stejným typům testů podroben jinými autory. Bylo prokázáno, že přidavek kolagenu modifikuje texturu a barvu kuřecích játrových paštik.

Závěr práce je velmi dobře formulovaný; studentka navrhuje další možné směřování výzkumu ve studované problematice.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jaké je obvyklé množství přídavku NaCl do masných výrobků ?
2. Jaké je použití želatin ve farmaceutickém průmyslu?
3. Čím může být způsobena nižší tvrdost vzorků játrových paštik s přidavkem kolagenu vyšším než 0,5 % ? Pokuste se v této souvislosti zamyslet i nad informacemi z literatury [62], kterou jste využila ke konfrontaci s Vašimi výsledky.

Ve Zlíně dne **20. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce