

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Eichlerová Kateřina
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:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:

Méně známé druhy bylinek a jejich použití v gastronomii

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je zaměřena na bližší popis vybraných bylin, včetně jejich použití v gastronomii a účinků na lidský organismus. Práce dále obsahuje kapitoly obsahových látek v bylinách a jejich účinky na zdraví člověka. V závěru práce jsou uvedeny moderní trendy s využitím bylin v gastronomii.

Po formální stránce je práce pečlivě zpracována. Autorka použila široké spektrum domácí i zahraniční literatury, což podtrhuje dobrý dojem z této práce.

Práci lze vytknout jen několik málo překlepů, názvy některých chemických sloučenin jsou uvedeny neúplně (např. isothiokyanáty).

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jak se nazývá nemoc, která je způsobená nedostatkem železa v lidském organismu?
2. Která látka má na svědomí hořkou chuť u quinoj? Jak lze tuto hořkou chuť odstranit?
3. Jaké jsou principy působení antioxidantů v lidském organismu?

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce