

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Dvořák Jakub
Studijní program:	B2808 Chemie a technologie materiálů
Studijní obor:	Polymerní materiály a technologie
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Inženýrství polymerů
Vedoucí bakalářské práce:	Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Ondřej Krejčí, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:

Využití odpadních bílkovin ze separace kuřecího masa

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studenta je sepsána na 61 stranách a je v ní citováno 32 zdrojů, převážně cizojazyčných odborných knih a publikací. Práce je po jazykové stránce velmi dobrá s minimem chyb a nedostatků. V teoretické části jsou přehledně shrnuty informace o jatečném zpracování drůbeže, vzniklých odpadech a výrobě želatin. Praktická část práce poté zkoumá možnost využití kuřecího kostního separátu na výrobu želatin a posouzení jejich vlastností. Výsledky experimentů jsou dobře zpracovány formou tabulek a grafů a kladně hodnotím i porovnání výsledků s podobnými experimenty z literatury. Drobnou výtoku je absence diskuze slepého pokusu v diskuzi výsledků, i když vlastnosti této želatiny byly v mnoha ohledech nejlepší. Bakalářská práce je celkově velmi dobře sepsána a splňuje všechny požadavky na ni kladené, proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) V kapitole 4.2 píšete o struktuře kolagenu a do toho se tam objeví pro mne překvapující informace „Obsahuje tak sacharidy ...“. Jsou opravdu v kolagenu přítomny nějaké sacharidy? Čeho se přesně tato informace týkala?
- 2) Z výsledků v tabulce 7 vychází jako nejlepší výsledek slepý pokus. Čím si to vysvětlujete a proč jste se na něj více nezaměřil při další práci?

Ve Zlíně dne **01. 06. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce