

## Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Denisa Kalnická  
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.  
Oponent bakalářské práce: Ing. Josef Jandásek, Ph.D.  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Využití a aplikace glutamanu sodného v potravinářské praxi

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**


**Komentáře k bakalářské práci:**

1. Práci považuji za přehledně a věcně dobře zpracovanou - zmiňuje nejdůležitější momenty vztahující se k MSG včetně jeho zdravotních aspektů
2. Velmi pozitivně hodnotím práci s odbornou literaturou. Studentka prokázala dobrou schopnost vyhledat, použít a seřadit literární zdroje z internetu, literatury (v češtině, zahraniční) v logické posloupnosti.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Uveďte běžně dostupné potraviny s vysokým obsahem MSG
2. Jak byste jako vývojový technolog nahradila MSG v recepturách pro výrobu vídeňských párků?
3. Do kterého výrobku byste použila jako vývojový technolog vyšší dávkování MSG a proč?  
a) do kvalitního obyčejného párku vyrobeného z masa, b) obyčejného párku vyrobeného podle industriálních požadavků nadnárodních řetězců (co nejlevněji)?

V Kulmbachu dne 07.06.2011

  
podpis oponenta bakalářské práce