

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ondrušová pavlína
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚAČHP
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:
Výskyt a toxicita akrylamidu v potravinách

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Pavlíny Ondrušové je rešeršního typu a zabývá se aktuální problematikou výskytu akrylamidu v potravinách. Tento potencionální lidský karcinogen se vyskytuje v potravinách, které se konzumují ve větším množství a jsou bohužel určeny i pro dětskou stravu. Je koncipována do pěti kapitol, v nichž je zpracována charakteristika akrylamidu, jeho výskyt v potravinách, jsou zmíněny jeho toxické účinky na lidský organizmus a metody jeho stanovení. Je psána přehledným způsobem. Pro její zpracování bylo použito 43 literárních zdrojů. Z formálního hlediska její úroveň splňuje požadavky kladené na tento typ prací.

Po stylistické stránce se v práci ojediněle objevují překlepy, nejednotné psaní s x z (např. glukóza x metabolismus). Doporučila bych v grafech, převzatých z odborné literatury, nahradit anglické popisky českými. Po odborné stránce práce splňuje kritéria, která jsou platná pro tento typ prací.

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 38 uvádíte výsledky výzkumu, při kterém byl zjišťován způsob vzniku akrylamidu v syrových a extrahovaných olivách. Zmiňujete se, že extrakcí došlo k výraznému snížení prekurzorů akrylamidu, a to jak asparaginu, tak redukujících cukrů. O jaký způsob extrakce oliv šlo?

2. Při zpracování syrových oliv dochází nejdříve k jejich nasolení (příp. louhování) z důvodu odstranění hořké fenolické látky oleuropeinu a následnému kvašení v délce půl až jednoho roku. Při tomto kvašení dochází k rozkladu cukrů na kyselinu mléčnou, která snižuje pH. Tzn. olivy jsou vystaveny technologickým procesům, které by měly jednak zabránit vzniku akrylamidu, případně jeho množství v olivách snížit. Jakým způsobem si tedy vysvětlujete, že byl zjištěn vysoký obsah akrylamidu v nakládaných černých olivách?

V Zlíně dne **22.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce