

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Adéla Havelková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název bakalářské práce:

Kuřecí běháky jako netradiční surovina pro přípravu želatin a hydrolyzáátů.

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

V teoretické části práce se studentka v prvních 2 kapitolách zaměřila na kategorisaci odpadů vznikajících v drůbežářských podnicích a na jejich využití; ve 3. kapitole je popsána výroba želatin a hydrolysátů. Teoretická část obsahově velmi dobře koresponduje se zadáním řešeným v praktické části práce.

Cílem praktické části práce bylo ověřit možnosti zpracování kuřecích běháků na bílkovinné produkty (želatiny, respektive hydrolysáty). Experimenty byly zaměřeny na studium vlivu extrakční teploty a enzymového předzpracování na stupeň konverse; rovněž se sledovalo, zda-li připravené produkty mají gelo-tvorné vlastnosti.

Oceňuji, že studentka pracovala pečlivě, samostatně a zajímala se o řešenou problematiku.

Cíle bakalářské práce byly splněny. Bakalářská práce je původní dílo.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 13. května 2016.

Podpis vedoucího bakalářské práce