

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Janíčková Žaneta
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	UACHP
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Výživa obyvatelstva v ČR se zaměřením na netradiční druhy potravin rostlinného původu

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	D - uspokojivě
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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Text BP je ucelený, jednotlivé celky na sebe navazují.

V práci se vyskytují některé nešťastné formulace jako: Výživa poskytuje lidskému organismu živiny Spíše by se mělo napsat Strava poskytuje apod.

Postrádám příslušné citace komoditních vyhlášek.

Latinské názvy by měly být psány kurzívou: př. diabetes mellitus, L. se nepíše naopak kurzívou.

Doporučuji vkládat řecká písmena ze symbolů a nevypisovat slovně např. omega

Dále se v práci objevují špatné interpretace jednotlivých složek potravin, které narážejí na možnou nedostatečnost znalosti chemie potravin. Polyfenoly totiž v sobě již zahrnují flavonoidy apod. , je třeba tedy dbát i na tyto skutečnosti. Dále mi chybí u jmenovaných komponent v daných potravinách nového typu více informací o množství daných látek, tady měla být udělána rešerže z databází, která zcela chybí.

Physalien je zeaxantin dipalmitát. Betain není karotenoid, lutein je xantofyl. Steroly a tokoferoly nejsou lipidy, ale doprovodné látky lipidů.

V seznamu použité literatury je citace 1 označena jako 2.

Pokud je práce dělána na netradiční rostlinné zdroje, chybí mi zde citace kolegů UACHP, kteří se této problematice věnují v rámci své vědecko-výzkumné činnosti.

Metodika práce je dostačující. Výsledky jsou přehledně uvedeny ve výšečových nebo sloupcových grafech. Vyhodnocení jednotlivých hypotéz mohlo být podpořeno nějakou statistickou metodou.

V symbolech zkratek chybí jejich originální názvy, jsou uvedeny jen překlady. Výsledky jsou diskutovány, závěr je strohý - nerozumím závěrečnému konstatování, že lidé mají určité povědomí o zkoumaných netradičních potravinách.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jsou hemicelulózové polymery nestravitelné? Mezi jaký typ vlákniny se řadí?

2. Je kyselina fytová životně důležitá látka? Jaký je rozdíl mezi kyselinou fytovou a fytáty?

V e Zlíně dne 2.6.2016

Podpis oponenta bakalářské práce