

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Škrabalová Veronika
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová
Akademický rok: 2010/2011

Název bakalářské práce:

Principy výroby a sortiment masových konzerv v tržní síti ČR

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce se zabývá technologií masa a dále zpracováním masa na masové konzervy. Rešerže daného tématu je zpracována v dostatečném rozsahu pro bakalářskou práci. Na druhou stranu bych zvolila zařazení kapitoly 5 (Spotřební normy pro některé české masné výrobky) ve stávající podobě spíše do příloh, popřípadě bych lépe zapracovala text. Z kapitoly 6 je patrné, že studentka Veronika Škrabalová se snažila o provedení screeningu masových konzerv v distribuční síti ČR, avšak chybí interpretace zjištěných poznatků. Z tohoto důvodu bych opět zvolila zařazení této kapitoly do příloh. U jednotlivých produktů také chybí samotní výrobci popřípadě distributoři.

Slabinou práce je formální zpracování např. řada překlepů a to i v odborných výrazech a také nerespektování pravidel při psaní textu jako zalomení konců řádků apod. Kladně hodnotím množství použitých zdrojů a také práci se zahraniční literaturou.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Za jakých podmínek mohou vznikat myopatie (PSE a DFD maso)? Věděla by jste, která zvířata jsou více citlivější pro vznik těchto vad?

Z jakého důvodu se přidává sůl do masných výrobků v podobě dusitanových a dusičnanových solících směsí?

Mohla by jste objasnit zařazení výrobku "Šunkové maso HA MING" do sekce drůbežích konzerv, přestože se skládá z vepřového masa?

V Zlíně dne 7. června 2011

podpis oponenta bakalářské práce