

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Pavla Janečková, DiS.
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vladimíra Zemanová
Oponent bakalářské práce: Ing. Dagmar Tykvartová
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Vliv biokvality potravin na jejich senzorycké vlastnosti

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. 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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Pavly Janečkové na téma: Vliv biokvality potravin na jejich senzorycké vlastnosti, je přehledně a pečlivě zpracována. Studentka se v její teoretické části zabývá biopotraviny, jejich označováním, legislativou, výrobou a povolenými přísadami při jejich výrobě. Popisuje i kvalitu a hodnocení biopotraviny. Dále se věnuje senzorycké analýze potravin od historického vývoje přes metody laboratorní senzorycké analýzy až po spojení s metodami instrumentální analýzy a statistickým metodám, které sama použije při zpracování výsledků. Všechny kapitoly jsou po formální a jazykové úrovni dobře zpracovány a logicky uspořádány. Nevyskytují se v ní téměř žádné překlepy ani jiné chyby při zpracování odborného textu.

Praktická část práce obsahuje výsledky senzoryckého hodnocení 5 vybraných výrobků rostlinného i živočišného původu. Hodnotitelé, vybraní z laické veřejnosti v počtu 40 osob, muži i ženy ve věkové kategorii 22-60 let, porovnávali výrobek vyrobený konvenčně s výrobkem bio-kvality. Studentka pro toto hodnocení vypracovala hodnoticí schémata, která zaručovala objektivitu vlastního hodnocení. Výsledky zpracovala do tabulek i do grafické podoby. Práci vhodně doplnila obrázky hodnocených výrobků. Závěr práce je přehledný a dobře vystihuje výsledky testování.

Celkově je tato bakalářská práce na velmi dobré úrovni, studentka splnila cíl své práce a proto ji doporučuji k obhajobě.


Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V kapitole 1.7 popisujete negativní vliv přídatných látek na zdraví člověka - kyselina benzoová, oxid siřičitý a siřičitany. Proč se tyto látky při výrobě potravin používají a v jakých potravinách se vyskytují?

2. Zmiňujete se i o látkách, které upravují texturu potravin - agar, karagenan, tragant, pektin... Uveďte jejich chemickou charakteristiku?

3. V kapitole 2.2.3 uvádíte 4 základní chutě. Doplněte prosím další, které jsou součástí zkoušek senzoryckých schopností hodnotitelů.

V Kroměříži dne 4.6.2014


podpis oponenta bakalářské práce