

## Posudek oponentabakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Michaela HUDCOVÁ
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

**Název bakalářské práce:**

Vliv kvality vepřového sádla na jakostní parametry paštik

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

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce splňuje požadavky na práci rešeršního typu. Studentka ve své bakalářské práci řešila aktuální problematiku kvality vepřového sádla jako vstupní suroviny ovlivňující jakost masných výrobků. Uvedla složení a vlastnosti vepřového sádla. Popsala metody nutné pro zjištění kvality sádla a vlivy působící na kvalitu sádla. Zabývala se dále technologií výroby játrové paštiky a jakostními parametry játrových paštik. Cílem práce bylo objasnit souvislost mezi zhoršenou kvalitou vepřového sádla a konečným produktem, paštikou či ostatními masnými výrobky.

Práce má logickou strukturu. Obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená, duplicity se nevyskytují. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni. Celkem studentka využila 88 literárních a internetových zdrojů. Zpracovaná bakalářská práce může studentce sloužit jako teoretická příprava pro diplomovou práci s následnými experimenty.

Připomínky:

- V textu práce nejsou vždy odkazy na obrázky;
- Pod názvem u tabulky 4 „Parametry vepřového výrobního masa – vepřové sádlo“ je obrázek 5 „Hřivky bez kůže“, tabulka následuje až za obrázkem.

Závěrem je možné konstatovat, že cíle vytýčené v zadání práce uchazečka splnila, práci doporučuji k obhajobě.

### **Otázky oponentabakalářské práce:**

- 1) V práci uvádíte: „Průměrný obsah jater v játrových paštikách je kolem 20 %“. Dále že „dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. musí játrová paštika obsahovat minimálně 26 % vepřových jater. Znamená to tedy, že výrobci nedodržují předepsané minimální množství dané vyhláškou?
- 2) Chuť a vůně u játrových paštik je ovlivněna složením výrobku. Můžete objasnit tvrzení, že k intenzivní hořké chuti u játrové paštiky může vést obsah jater vyšší než 20 %?
- 3) Uveďte možné využití technického sádla?

Ve Zlíně dne 5. 6. 2017

Podpis oponentabakalářské práce