

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kaloda Pavel
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: MVDr. Zdeněk Polášek
Akademický rok: 2016-2017

Název bakalářské práce:
Možnosti náhrady NaCl v masných výrobcích

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Rozsah práce je po věcné stránce na průměrné úrovni na rozdíl od gramatické úrovně, která rozhodně průměru nedosahuje. Ze zdrojového základu je zřejmé, že student věnoval zbytečně velkou pozornost vlivu sodíku na lidské zdraví na úkor tematu bakalářské práce. Samotné tema by zasluhovalo přehlednější zpracování a rozsáhlejší komentář uvedených výzkumů. Také v závěru chybí přehlednost. Práce přesto nepostrádá logickou návaznost a naplnila stanovený cíl.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1.) V kapitole 2.1 pH uvádíte, že normální pH masa se pohybuje v rozmezí 4,6-6,4, přičemž tamtéž uvádíte, že při hodnotě 6,4 je maso již prakticky zkažené. Mohl byste tato svá tvrzení rozvést?
- 2.) V kapitole 2.4 Barva masa popisujete důvody pro použití DSS u tepelně opracovaných masných výrobků a průběh vzniku nitrosomyochromu. Mohl byste vysvětlit princip vybarvení masných výrobků za použití DSS?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce