

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Gaubová Gabriela
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	ÚAČHP
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Listová a stonková zelenina - nutriční a gastronomický význam

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Gabriely Gaubové je experimentální a zabývá se charakteristikou a chemickým složením vybrané listové a stonkové zeleniny.

V teoretické části je popsána obecná charakteristika a chemické složení vybraných druhů listové a stonkové zeleniny. Doporučila bych používat trpný rod a pro lepší přehlednost u názvů kapitol vybraných druhů uvádět pouze druhový název zeleniny. Názvy odrůd a odpovídajících čeledí uvést až v textu a také upřesnit latinské názvy některých variet salátů. Méně vhodný je název kapitoly "2.9. Plyny", která pojednává o dusičnanech a dusitanech v zelenině. Obecně text obsahuje drobné překlepy a chyby, zejména v syntaxi (např. "Lipidů v zelenině se nachází malé množství, nicméně není energeticky významný."). V práci se v menší míře vyskytují nepřesné formulace, např. na str. 12: "Dělení jednotlivých druhůse může mnohdy lišit, neboť někteří autoři se odlišují v literárních zdrojích."

Cílem praktické části bylo porovnat obsah polyfenolických látek a jejich antioxidační aktivitu v čerstvých a pasterizovaných jednodruhových a směsných zeleninových šťávách. U přípravy zeleninových mixů není uvedeno v jakém poměru byly jednotlivé složky smíchány. Je třeba uvádět jednotnou formou termíny "antioxidanty" a "antioxidační aktivita", případně "antioxidační kapacita" v textu i v grafech. Nicméně, zjištěné výsledky jsou velmi zajímavé a velmi oceňuji diskuzi výsledků s publikovanými údaji.

I přes uvedené připomínky je bakalářská práce kvalitní a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 12 a 15 píšete, že "...některé druhy zeleniny obsahují hořčiny intybin nebo inulin." Můžete tyto sloučeniny charakterizovat a upřesnit jejich chuť?

2. V teoretické části uvádíte 4 základní chutě. Můžete charakterizovat další známou chuť?

3. Na str. 26 uvádíte, že: "Polyfenolické látky řadíme mezi polární, rozpustné, netěkavé látky." Týká se to opravdu všech polyfenolických látek?

4. Práce je velmi zajímavá. Stálo by za úvahu věnovat se tomuto tématu i v diplomové práci a zkusit vysledovat synergické, případně antagonické působení různých zeleninových směsí pro přípravu nápojů na bázi zeleniny s vysokou hodnotou antioxidační aktivity?

V Zlíně dne 17.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce