

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Markéta Pirunčíková
Studijní program:	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:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Průmyslové zpracování vajec a využití vaječných hmot do potravinářské výroby

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Práce je napsána přehledně, čtivě a rozsahem až nad rámec bakalářské práce s minimem překlepů a stylistických chyb (např. na straně 20 máte u vodní drůbeže uvedenou krůtu). Kapitola "Vejce" je velmi podrobná a rozsáhlá na úkor ostatních kapitol, které více popisují náplň práce. Práce podává ucelený přehled o využití vajec a vaječných hmot v České republice. Kladně hodnotím množství literárních zdrojů i zahraničních autorů. Zdroje nejsou jednotně citovány dle norem. Studentka cituje již neplatnou vyhlášku 287/1999 Sb.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Čím si vysvětlujete prudký pokles spotřeby vajec mezi roky 2008 a 2009?

Co jsou supramolekulární tuky?

V kapitole 1.4.3 uvádíte, že nedostatek vitamínu D způsobuje "mineralizaci" kostry, což může vést k osteoporóze. Můžete mi toto tvrzení objasnit?

Jaké je uplatnění vajec konzervovaných termostabilizací?

V e Zlíně dne 23.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce