

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Nesládková Barbora

**Studijní program:** B0721A210002 Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie

**Studijní obor:**

**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie

**Ústav:** Ústav inženýrství ochrany životního prostředí

**Vedoucí bakalářské práce:** Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.

**Oponent bakalářské práce:** Ing. Robert Gál, Ph.D.

**Akademický rok:** 2023/2024

**Název bakalářské práce:**

Rybí kolagen jako netradiční surovina pro přípravu želatin a hydrolyzátu

**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	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
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:**

Předložená bakalářská práce věcně řeší dané téma. Studentka vhodně v teoretické části práce popsala surovinové možnosti pro získávání želatiny, ať již z tradičních, ale také netradičních surovin. Velmi vhodně se chopila jedinečného tématu a vize, získání kolagenu z rybích kostér, které jsou v současnosti velmi málo využívány a končí povětšinou jako odpadní surovina pro zpracování ve veterinárních asanačních ústavech – kafilériích.

Studentka vhodně diskutovala zjištěné výsledky s řadou vědeckých publikací, které se speciálně tématem získávání želatiny z kosterních a kolagenních zbytků od separace zabírají.

Výsledky její práce přispějí jistě pro další možnosti a uplatnění do speciálních aplikací, například do masné výroby, kosmetiky či výživy člověka v podobě nutričních doplňků.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Do jakých možností aplikací byste navrhla využití rybí želatiny získané z jednotlivých frakcí experimentu?
2. Je želatina Vámi získaná, vhodná pro využití a možnost výroby nutričních doplňků? Co v takovém případě musí želatina splňovat?

V e Zlíně dne **03.06.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce