

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Štefunko František
Studijní program: B2901 - Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901R026 - Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Sledování technologických vlastností u játrových paštik s přídavkem fulceralanu

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Františka Štefunko se zabývá vlivem vybraných biopolymerů (κ -karagenan a furcellaran) na reologické vlastnosti kuřecích játrových paštik. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby paštik a podobných produktů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu. V teoretické části práce je popsána základní charakteristika paštik a jejich výroba. Celá samostatná kapitola je pak věnována masu a drobům (histologická stavba masa, chemické složení masa, sensorické a technologické vlastnosti masa). Text je citován 57 kvalitními vědeckými literárními zdroji. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích. V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků kuřecích játrových paštik s různým přídatkem biopolymerů (κ -karagenan a furcellaran), kdy bylo zhodnoceno jejich reologické chování. Kromě toho byla provedena doplňková analýza stanovení hodnot pH. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že student přistupoval k řešení své práce zodpovědně. Bakalářskou práci Františka Štefunko doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jakou koncentraci a typ biopolymeru byste doporučil pro výrobu kuřecích játrových paštik? Vaší odpověď vysvětlete.
2. Můžete navrhnout další možnosti pro budoucí výzkum v dané oblasti na základě výsledku získaných ve Vaší bakalářské práci?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce