

Posudek vedoucího bakalářské práce

na bakalářskou práci „Stabilita vitamínu C při různých kulinárních úpravách“, kterou vypracovala studentka Eliška Kachlíková.

Práce se zabývá problematikou stability a retence vitamínu C v potravinách, které byly kulinárně upraveny. Práce je členěna podle zvyklostí Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují.

Bakalářská práce obsahuje všeobecné informace o kyselině askorbové, její charakteristiku, funkce v lidském organismu, výskyt v potravinách a obecných faktorech, které ovlivňují retenci vitamínu v potravinách. Samotná kapitola pojednávající o vlivu kulinárních úprav na stabilitu vitamínu C je rozdělena podle druhu úpravy. Informace obsažené v práci jsou čerpány v převážné většině ze zahraniční literatury, které je citovaná podle platné normy. Bohužel seznam literatury má drobný nedostatek a to středník za názvem periodika. Musí být napsán ve všech citacích anebo v žádných. Celou práci doprovází přehledné tabulky.

Práce je psána na stylisticky dobré úrovni, bez překlepů a bez gramatických pochybení. Na základě prostudování předložené práce mohu konstatovat, že zadání bylo splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

VÝBORNĚ -M

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Katedra analytické chemie

Univerzita Pardubice

