

## Posudek vedoucího bakalářské práce Ivy MAZUROVÉ

„Stanovení vybraných tukových čísel v jedlých tucích rostlinného původu“

Cílem bakalářské práce Ivy MAZUROVÉ bylo stanovit hodnoty vybraných tukových čísel, tj. čísla kyselosti a peroxidového čísla, u různých vzorků rostlinných tuků a na základě dosažených výsledků pak zhodnotit kvalitu analyzovaných tuků, a to i s ohledem na způsoby jejich skladování.

Teoretická část je zaměřena na historii získávání a využívání rostlinných olejů v domácnostech a popisuje i zdravotní aspekty spojené s používáním tuků pro kulinářské účely. Uvedeny jsou i základní vlastnosti tuků a jejich charakterizací pomocí tukových čísel.

V experimentální části studentkaověřila vlastnosti vybraných pěti vzorků rostlinných tuků běžně používaných v domácnostech. Pro tento účel byla vyhodnocována peroxidová čísla a čísla kyselosti. Sledována byla i změna obou těchto tukových charakteristik v závislosti na podmínkách skladování, kdy byla 1. část vzorků skladována při laboratorní teplotě a 2. část při teplotě chladničky, a to v obou případech po dobu jednoho týdne.

Z hlediska hodnocení práce lze konstatovat, že co se týká praktické části, tak studentka získala dostatečný počet experimentálních výsledků, na základě kterých bylo možné porovnat jednotlivé způsoby skladování. Potvrdil se tak předpoklad, že vhodnější bude skladování tuků v lednici.

Co se teoretické části týká, tak tato část je negativně ovlivněna tím, že studentka poměrně značné množství čerpala z jedné publikace (citace 2). Navíc bylo v celé práci použito poměrně málo literárních zdrojů, z nichž značné množství je staršího data. Navíc by se dala jistě najít i jiná periodika než *European Journal of Lipid Science and Technology*.

Celkově lze konstatovat, že i přes slabší teoretickou část byly cíle bakalářské práce splněny, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

**- velmi dobře -**

V Pardubicích 10. července 2008

Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce