

Posudek vedoucího bakalářské práce

Bakalářská práce Moniky Svízellové je vypracována pod názvem „*Povrchová úprava čokolády s využitím pryskyřic přírodního původu*“. Předložená bakalářská práce se v úvodu zabývá obecnou charakterizací makromolekulárních látek a možnostmi jejich přípravy. V další části bakalářské práce se autorka věnuje makromolekulárním látkám, které patří do skupiny přírodních pryskyřic. U jednotlivých přírodních pryskyřic se autorka věnuje popisu jejich vlastností a složení, dále poté nalezištěm těchto přírodních pryskyřic a v neposlední řadě i možnostem jejich využití. V závěru práce je uvedena kapitola, která se věnuje využitím přírodních pryskyřic v potravinářském průmyslu a technologii.

Studentka přistupovala k vypracování bakalářské práce odpovědně, během studia i při zpracování bakalářské práce postupovala samostatně a iniciativně.

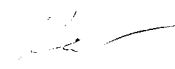
Bakalářská práce je členěna do 7 základních kapitol, které celkem obsahují 44 číselovaných stran textu, 26 obrázků a 51 odkazů na literární zdroje. Práce je zpracována na vysoké grafické úrovni.

Hlavním přínosem je ucelený přehled vlastností, výskytu a složení přírodních pryskyřic. Tato práce může sloužit jako studijní materiál pro odborníky, kteří pracují s přírodními pryskyřicemi nejen v potravinářském průmyslu, ale také v průmyslu zpracování polymerních materiálů.

Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

výborně

V Pardubicích 30. 6. 2016


prof. Ing. Andrea Kalendová, Dr.