

Posudek vedoucího bakalářské práce

Název: Obsah soli v polévkách

Autor: Zuzana Zajícová

Studijní program: B0531A130024 Hodnocení a analýza potravin

Cílem této bakalářské práce bylo ověřit, zda v polévkách připravovaných v univerzitní menze je optimální množství soli. K tomu autorka využila optickou emisní spektrometrii a vzorky polévek mineralizovaných mikrovlnným rozkladem.

Vlastnímu experimentu předchází teoretická část, ve které studentka podala základní informace o polévkách, a to i v historickém kontextu. Tato část je zajímavá a rozhodně rozšíří technicky vzdělanému čtenáři jeho obzor. Stejně kvalitní je kapitola o soli (chlorid sodný) jako o komoditě a potravinářské přísadě. Třetí kapitola popisuje základní analytické postupy při stanovení obsahu soli v potravinářských matricích, včetně některých netradičních metod. V této podkapitole autorka zápasila s překladem anglického textu, nicméně po konzultaci s vedoucím práce bylo toto napraveno. Experiment provedla autorka samostatně, max. s dozorem vyučujících. Výsledky jsou adekvátně prezentovány a komentovány, včetně základního statistického zhodnocení dat (průměr, odchylka). Pozitivně hodnotím zpracování diskuse, která je i na začátečníci vedena velmi kvalitně. Z ní je patrné, že zjištěný obsah soli ve vzorcích nelze považovat za optimální. Práci uzavírá 70 literárních zdrojů citovaných dle normy ČSN ISO 690.

Práce má členění dle zvyklostí FChT. Odpovídá doporučení Směrnice UPCE č. 7/2019, snad jen s výjimkou číslování kapitol Závěr a Použitá literatura. Text je stylisticky přijatelný, bez zásadních překlepů nebo gramatických chyb. Autorka využívala konzultačních hodin u vedoucího práce s dostatečným předstihem, a proto byla odevzdána kvalitní práce. Cíle práce byly splněny, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím známkou

A

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

v Pardubicích dne 25. 06. 2025