

Posudek vedoucího bakalářské práce

Název: Vplyv smaženia živočišných a rastlinných proteínov na kvalitu řepkového oleja

Autor: Alžběta Slavníková

Studijní program: B0531A130024 Hodnocení a analýza potravin

Cílem bakalářské práce bylo zjistit, jaký vliv na kvalitu smažícího oleje bude mít živočišná (kuřecí maso) a rostlinná bílkovina (tofu). K tomu autorka použila metody stanovení peroxidového a p-anisidinového čísla doplněné o stanovení obsahu konjugovaných dienů.

Struktura práce odpovídá požadavkům směrnice UPCE č. 7/2019. Vzhledem k výběru vzorků pro experiment zpracovala autorka krátké seznámení s alternativními způsoby stravování využívající rostlinnou stravu. Nechybí ani elementární shrnutí o struktuře bílkovin. Podstatně větší podíl v teoretické části mají informace o tucích (olejích), technologii smažení a metodách využívaných při kontrole kvality smažícího média. Tato část práce je vyvážená v informacích, které poskytuje. Text je doplněn obrázky se strukturními vzorci mastných kyselin, které v pochází z různých literárních zdrojů. To se bohužel projevilo na jejich výsledné kvalitě (např. Obr. 4). V teoretické části postrádám informace o tom, jaký vliv má smažení různých potravin na kvalitu oleje. Experimentální práci provedla studentka samostatně, zpracování výsledků a jejich interpretace proběhla ve spolupráci s vedoucím práce. Samotný experiment je popsán srozumitelně, výsledky jsou uvedeny v tabulkách doprovázené vysvětlujícím textem. Publikace použité v diskusi mohly být součástí kapitoly právě o vlivu potravin na kvalitu smažícího média. Závěr je jednoznačný a opírá se výhradně o výsledky experimentu. Při tvorbě rukopisu bylo použito celkem 34 literárních zdrojů s převahou mezinárodních odborných časopisů z let 2020–2025. Citace jsou uvedeny dle ČSN ISO 690 (2022).

Text práce je na stylisticky výborné úrovni psaný ve slovenském jazyce. Přestože vedoucí práce nebyl schopen posoudit jeho gramatickou správnost, text je velice čtivý. Autorka přistupovala k bakalářské práci odpovědně a se zájmem. Nezkušenost s prováděním rešerše se projevila až v závěru teoretické části práce. Konstatuji, že cíle práce byly splněny a doporučuji ji k obhajobě. Výsledná známka je

B

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

v Pardubicích dne 30. 06. 2025