



Posudek vedoucího bakalářské práce

Studijní program: **Zahradnictví**

Studijní obor: **Jakost rostlinných potravinových zdrojů**

Akademický rok: **2015/2016**

Název práce: **Nové trendy v konzervaci potravin**

Řešitel: **Šárka Hrabaňová**

Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Horák, Ph.D.**

Oponent: **Ing. Vladimír Mašán**

| | Hlediska | Stupeň hodnocení |
|----|------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Splnění požadavků zadání | A |
| 2. | Aktuálnost a odborná úroveň práce | A |
| 3. | Využití znalostí získaných studiem | A |
| 4. | Využití odborné literatury | A |
| 5. | Vhodnost metodiky řešení | nelze hodnotit |
| 6. | Využití metod zpracování výsledků | nelze hodnotit |
| 7. | Interpretace výsledků, diskuze | nelze hodnotit |
| 8. | Formální úprava práce | A |
| 9. | Přístup řešitele k řešení úkolu | A |

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Bakalářská práce Šárky Hrabaňové je zpracována velmi kvalitně. Autorka při zpracování literární rešerše prokázala schopnost efektivně pracovat s odbornou literaturou. V celé práci citovala celkem 62 zdrojů, z nichž 28 bylo zahraničních. Práce čtenáři poskytuje ucelený přehled o konzervaci potravin od historie až po současnost. Jednotlivé způsoby konzervace jsou logicky rozříděny a jejich popis zahrnuje nejen princip působení na mikroorganismy, ale také případný vliv na ošetřenou potravinu. Samostatná kapitola je věnována modernímu technologickému řešení konzervace s využitím studené plazmy, která by mohla v potravinářském průmyslu najít široké uplatnění na inaktivaci mikroorganismů, při současném zachování nutričních a senzorických vlastností.

Studentka při zpracování závěrečné práce pracovala samostatně a připravené podklady pravidelně konzultovala. Proto práci hodnotím nejvyšší známkou.

Závěr: Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 12. 5. 2016

Ing. Miroslav Horák, Ph.D.
vedoucí práce