

Posudek vedoucího bakalářské práce

na bakalářskou práci „Změny obsahu vitamínu A při různých kulinárních úpravách“, kterou vypracovala studentka Jana Vavříčková.


Práce se zabývá problematikou stability vitamínu A resp. jeho provitamínu při různých kulinárních úpravách. Vzhledem k tomu, že v současné době je většina potravin nějakým způsobem upravována, je toto téma velice aktuální.

Bakalářská práce je členěna dle zvyklostí Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice. Jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a v podstatě kopírují zadání práce. Nechybí tedy obecné informace o vitamínu A, jeho struktuře, funkcích v lidském organismu, výskytu a potřebě. Stěžejní část bakalářské práce je zpracována na 8 stranách a zabývá se vlivem různých kulinárních úprav na stabilitu vitamínu A resp. jeho provitamínů. Samotná kapitola je členěná podle druhu kulinární úpravy a informace v ní obsažené pochází v převážné většině ze studií publikovaných v zahraničních imputovaných časopisech. Samotný seznam použité literatury je psán jednotně a podle příslušné normy. Důležité informace jsou také shrnuty do celkem 8 tabulek.

Práce je psána bez překlepů, stylisticky na dobré úrovni, i když občas lze rozpoznat text, který je výsledkem internetového překladače. Nutno podotknout, že práce byla pravidelně konzultována a spousta stylistických chyb byla odstraněna. Poznámka na závěr: v případě potravin mluvíme o „mražení“ nikoliv o „mrzení“.

Konstatuji, že zadání práce bylo splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

VÝBORNĚ


Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Katedra analytické chemie

Univerzita Pardubice