

Posudek vedoucího bakalářské práce Elišky KONÍČKOVÉ

„Vliv mikrovlnného ohřevu na nutriční složky potravin“

Bakalářská práce **Elišky KONÍČKOVÉ** se zabývá vlivem mikrovlnného ohřevu, tj. běžně využívaného procesu v domácnostech, na nutriční složky potravin s cílem zhodnotit vhodnost tohoto typu ohřevu pro kulinářskou úpravu potravin.

Práce je rozčleněna do několika celků, z nichž první se zabývá problematikou mikrovlnného záření, popisuje jak vývoj zařízení, tak i samotný princip mikrovlnného ohřevu a vlivy působící na jeho rovnoměrnost. Demonstrovány jsou i možnosti využití mikrovlnné energie nejen v potravinářství, ale také v oblasti analytické chemie.

Druhá část je věnována základním nutričním složkám potravin, jakými jsou bílkoviny, sacharidy, tuky, minerální látky, vitaminy a také voda. U většiny z těchto složek jsou popsány jak funkce v organismu, tak i základní metody jejich stanovení.

Třetí část práce je zaměřena na změny v nutričních složkách souvisejících s mikrovlnným ohřevem potravin ve srovnání s konvenčními způsoby ohřevu. Tyto změny jsou demonstrovány na různých typech potravin, jako jsou např. maso, mléko včetně mléka mateřského, luštěniny, zelenina nebo tuky. Na základě nalezených zdrojů se však nepodařilo jednoznačně prokázat, že by mikrovlnný ohřev byl vhodnější nebo naopak nevhodný ve srovnání s konvenčními způsoby ohřevu.

Celkově lze konstatovat, že autorka k vypracování své bakalářské práce přistoupila zodpovědně a věnovala jí dostatečný časový prostor. Mohla tak nalézt a použít velké množství literárních pramenů, z nichž velká část je z renomovaných odborných časopisů. Literární základ lze tak hodnotit jako pozitivum celé práce.

Závěrem mohu prohlásit, že zadání bakalářské práce bylo zcela splněno, práci proto doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

- výborně -

V Pardubicích 16. července 2010


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce