

Michaela Zimová: „Stanovení dusitanů v masných výrobcích“

Předložená bakalářská práce je rešeršního charakteru a obsahuje pouze 14 odkazů na odbornou literaturu, 3 tabulky a 3 obrázky.

Práce je přehledně členěna do kapitol. Je zde uvedeno složení masa a stavba svalového vlákna. Dále je popsáno zrání masa, anomálie při zrání masa a způsoby konzervace masa. Další část je věnována dusitanům a jejich vlivu na lidské zdraví. Závěr práce je věnován mikrobiologii masa.

V průběhu zpracování bakalářské práce docházelo ke konzultacím elektronickou formou. Za závažnější nedostatek považuji nedostatečnou rešeršní část týkající se vlastního stanovení dusitanů v masných výrobcích. Na toto jsem studentku upozorňoval, a přesto ji v práci stále postrádám. Vzhledem k tomu, že lze najít minimálně několik set článků v recenzovaných časopisech na toto téma, bych očekával tuto kapitolu bohatší. Zpracovat v rešeršní práci pouze 14 literárních zdrojů považuji za velmi slabé. Za nevhodné považuji, že některé kapitoly jsou téměř doslovným přepisem z česky psané knihy, přestože jsou správně ocitovány.

Po formální stránce splňuje směrnici číslo 9/2012 Univerzity Pardubice.

Závěrem konstatuji, že předložená bakalářská práce, splňuje podmínky na tuto práci kladenou, studentka splnila cíle zadání, a proto doporučuji práci k obhajobě.

Práci hodnotím známkou

~ ~ ~ **D** ~ ~ ~

V Pardubicích 19.8.2021

Ing. Aleš Eisner Ph.D.