



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Zemědělské biotechnologie

Akademický rok: 2013/2013

Název práce: Vliv enzymové hydrolysy na rozpustnost a antioxidační vlastnosti izolátů bramborových proteinů získaných tepelnou koagulací

Student: Klára Miková

Katedra: Rostlinné výroby a agroekologie

Vedoucí práce: doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D.

Oponent: Ing. Lenka Štočková, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i., Drnovská 507, 16106 Praha 6

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání		X					
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	X						
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou	X						
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků	X						
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce		X					
8	Odborný přínos práce a její praktické využití		X					
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem			X				
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování			X				

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):
Viz samostatná příloha.

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE): ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

30. 4. 2014

Podpis oponenta

Hodnocení bakalářské práce - příloha

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě

Připomínky:

- V textu, především v rešerši, jsou přítomny překlepy, drobné gramatické chyby a stylistická neobratnost. Tyto nedostatky nesnižují významně odbornou hodnotu práce, přesto doporučuji příště pečlivě kontrolovat text a využít nezaujatého korektora.
- U grafů 11 – 13 není popsána osa y. Jednotky jsou dost neobvykle umístěné v legendě grafu, přičemž u nich není uvedeno, že se jedná o ekvivalenty kyseliny askorbové. Grafy je nutné tvořit tak, aby byly srozumitelné samostatně.

Otázky:

- Prokázala jste, že rozpustný podíl je mnohem vyšší po 24 hodinách enzymatické hydrolýzy než po dvou hodinách. Domníváte se, že podíl rozpustné bílkoviny narůstá lineárně s časem? Pokud ne, jak bude závislost na čase vypadat?
- Jakým způsobem lze poznatky získané při řešení práce využít v praxi? Lze formulovat nějaké metodické doporučení/pokyny? Jaké výhody by mohla odběratelům hydrolyzátu poskytnout vyšší antioxidační aktivita?
- Oproti zadání jste nepoužila pro hodnocení hydrolyzátů metodu SDS PAGE a nehodnotila obsah rozpustných proteinů. Zdůvodněte prosím toto rozhodnutí.