

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kunčarová Lucie
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie potravin
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok:	2022/2023

Název bakalářské práce:

Nová nízkokalorická sladidla v potravinách a nápojích

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B – velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Lucie Kunčarové se zabývá novými nízkokalorickými sladidly v potravinách a nápojích. Práce je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují. Po formální stránce lze vytknout pouze drobné nedostatky, jakými jsou například občasné překlepy a absence zkratk v seznamu použitých zkratk. Bakalářská práce je podložena dostatečným množstvím relevantní odborné a cizojazyčné literatury. Práce jako celek působí přehledným a uceleným dojmem.

Závěrem lze konstatovat, že předložená bakalářská práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A - výborně.

Otázky oponentabakalářské práce:

V rešeršní práci uvádíte vyšší sladivost sladidel než sacharózy. Může vyšší příjem sladidel způsobit nadměrnou stimulaci chuťových pohárků?

Ve Zlíně dne **2.6.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce