

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Veselá Jana
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název bakalářské práce:

Stanovení obsahu metanolu v ovocném destilátu

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

- BP se zabývá problematikou, která je v současnosti v pozornosti některých státních orgánů i spotřebitelské veřejnosti, zejména v souvislosti s kauzou "metanol"
- text práce je napsán fundovaně, je využito dostatek relevantních literárních zdrojů
- v práci se vyskytují některé drobné nepřesnosti, nekonzistence či překlepy, spíše formálního rázu, které však nijak nesnižují její odbornou úroveň (např nejsou číslovány rovnice); stejně tak stylistika působí místy poněkud neobratně
- v kap 4.2 "Chemické složení ovoce" postrádám při popisu jednotlivých skupin látek právě onu chemickou složku této stati
- v práci je uvedeno, že bylo analyzováno 6 vzorků jablečných destilátů - ve skutečnosti se jednalo pouze o 3 technologické frakce (lutr, úkap a jádro) 2 vzorků jablečných destilátů

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Mohla byste vysvětlit pojmy "ovocný rmut" a "ovocná břečka" a objasnit rozdíly mezi nimi ?
- 2) K přečerpávání ovocných kvasů se v praxi velmi často pro svou jednodušost používá zařízení, zvané "monžik (někdy monžík)". O co se jedná?
- 3) Je možné ovocný (tedy i jablečný) destilát vyrobit pouze "jednostupňovým" destilačním procesem? Pokud ano, na jakém zařízení?

V Zlíně dne 30. 5. 2013

podpis oponenta bakalářské práce