

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Černošková Iveta
Studijní program:	B2901 / Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901R018 / Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Richaros Nikolaos Salek
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Obsah polyfenolů v pivu a jeho koloidní stabilita v závislosti na množství stabilizačního prostředku

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce splňuje požadavky kladené na tento typ klasifikačních prací. Je zpracována na velmi dobré úrovni, v přiměřeném rozsahu, s minimálním množstvím překlepů. K vypracování textu studentka využila velké množství kvalitních literárních zdrojů, včetně cizojazyčných. Text však disponuje formálními a formulačními nedostatky. Některé části textu nejsou citovány (Úvod). V kapitole č. 1 (Suroviny pro výrobu piva) pak nejsou rozebírány všechny suroviny, kdy v textu postrádám výrobky z chmele a surogáty.

Hlavním nedostatkem textu je však dle mého názoru omezená diskuze, kdy by měly být výsledky více porovnávány s výsledky ostatních studií. Získané výsledky by pak bylo vhodnější prezentovat formou grafů, pro snazší orientaci čtenáře v textu a měly by být statisticky zpracovány.

Praktická část této práce je zaměřena na vliv přídatku specifického stabilizačního prostředku (PVPP) na obsah polyfenolů v odlišných vzorcích pív. Bohužel, součástí práce není analýza původního obsahu těchto látek v surovinách (slad, chmel, výrobky z chmele), kdy z teoretické části práce jasně vyplývá, že je stabilita pív tímto faktorem výrazně ovlivňována. Je však nutné zmínit a ocenit, to, že studentka v rámci praktické části naměřila velké množství dat právě související s dávkováním stabilizačního prostředku.

I přes výše uvedené nedostatky je práce na velmi dobré úrovni, proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Kolik opakování bylo zahrnuto v rámci měření?
- 2) Na str. 46 uvádíte, že analyzované vzorky pív obsahovaly 10, 11, 11,5 a 12 % EPM. Z jakého důvodu v Tab. 1 a 4 nejsou uváděny výsledky u vzorku s 11,5 % EPM?
- 3) Na str. 48 zmiňujete, že k analýze došlo čtvrtý den po stočení vzorku. V tabulkách 7-17 je pak prezentováno, že analýza proběhla ihned po stočení. Můžete prosím upřesnit, kdy byly vzorky analyzovány a proč?
- 4) V tabulkách 1 - 3, jsou prezentovány výsledky obsahu polyfenolů před a po přidavku stabilizačního prostředku. Jak si vysvětlujete, že vzorek s 12 % EPM po přidavku stabilizačního prostředku v koncentraci 30 g/hl vykazoval vyšší úbytek polyfenolů (28,3 %) než vzorek stejného piva po přidavku 50 (26,7 %) a 60 (15,9 %) g/hl?
- 5) Vysvětlíte, prosím, proč jste jako stabilizační prostředek vybrali právě PVPP?

V e Zlíně dne 26.05.2016

Podpis oponenta bakalářské práce