

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Kučerová Erika</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

#### Název bakalářské práce:

Ověření pravosti jednotlivých skupin olivových olejů a sledování vybraných změn během skladování

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

## A - výborně

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce zpracovává téma kvality extra panenských olivových olejů. Teoretická část práce je logicky strukturovaná a ačkoliv obsahuje občasné překlepy a nepřesnosti, podává zpracovávanou problematiku čtivě a v odpovídajícím rozsahu. Jako formální nedostatky lze uvést nedostatečné odkazování na obrázky v textu, literatura v úvodu práce postrádá obvyklé vzestupné řazení od 1 nebo občasnou nekonzistentnost v Seznamu použité literatury. Po obsahové stránce lze vytknout nepřesnosti v popisu způsobu rozšíření olivovníku do Sýrie, Palestiny a Izraele v kap. 1.1 na str.13, nevhodné vyjádření množství mononenasycených mastných kyselin v olivách v Tabulce č. 1 na str. 19 nebo záměnu při popisu základních chromatografických technik v kap. 5.3.1 a 5.3.2 na str. 35-36.

Praktická část práce zahrnuje provedení několika laboratorních metod pro kontrolu kvality 6 vzorků olejů a vyhodnocení jejich změn v závislosti na čase, příp. podmínkách skladování. Bylo by vhodné uvést přehled a specifikaci všech použitých chemikálií a přístrojů souhrnně na začátku praktické části. Výsledky jsou předkládány ve formě grafů a porovnány s legislativními požadavky. Velmi kladně hodnotím poměrně vysoké množství cizojazyčné literatury a využití těchto zdrojů v diskuzi získaných dat.

Předloženou práci hodnotím jako velmi dobrý podklad pro případnou další práci na tomto zajímavém tématu.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1/ V grafech uvádíte hodnotu headspace v jednotkách ml. Vysvětlete tuto hodnotu a uveďte, jakým způsobem byla získána.

2/ Pokud byste tuto práci chtěla rozšířit do podoby diplomové práce, jakým směrem byste postupovala dál?

V e Zlíně dne 29.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce