

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Tereza Machoňová
<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>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

### Název bakalářské práce:

Tradiční a moderní metody stanovení vlhkosti v potravinách

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

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

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce týkající se popisu tradičních a moderních metod stanovení vlhkosti v potravinách je po formální a obsahové stránce napsána odpovídajícím způsobem s využitím dostatečného množství i zahraničních literárních zdrojů.

Celkově je práce psaná čtivým způsobem, jazyková a formální stránka práce je na dobré úrovni. Práce má logickou strukturu, dobře popisující tradiční metody stanovení vlhkosti v potravinách, i když moderní metody jsou jen stručně shrnuty, bez podrobnějšího vysvětlení, nebo obrázků apod. Pro příště bych ale doporučila psaní čísel s desetinnými čísly bez mezer za čárkou nebo psaní tečky místo čárky, a psaní tečky až za literárními zdroji. Také pro aktivitu vody je anglická zkratka aw, tedy water activity, ne water availability, jako je uvedeno, i když tyto pojmy spolu souvisí. K titrační metodě K. Fischera přiřazujete i reakci s karbidem vápenatým, což je jiná chemická metoda, která by měla být uvedena mimo tuto titrační metodu.

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

V práci uvádíte, že infračervené záření zahřívá vnitřní strukturu analyzovaného vzorku až ke 2 000 - 2 500 °K (1726, 85 - 2 226, 85 °C). Můžete toto tvrzení opravit?

Uvádíte, že med květový a medovicový může obsahovat nejvýše 20 % vody. Jakou rychlou a jednoduchou metodou, kterou jste neuvedla pro tyto vzorky, byste obsah vody zjistila a k čemu by mohlo dojít při jejím překročení?

V Zlíně dne 31.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce