

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Karásková Barbora
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:

Stanovení riboflavinu v syrovátce s využitím metody luminiscenční spektroskopie

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce se zabývá optimalizací stanovení riboflavinu v syrovátce za využití luminiscenční spektrofotometrie. Teoretická část je věnována charakteristice syrovátky a možnostem jejího získávání. Dále je popsán princip luminiscenční spektroskopie a její využití pro hodnocení mléka a mléčných výrobků. Teoretický základ bakalářské práce mohl být lépe propracován s důrazem na vlastnosti syrovátky a důvody jejího dalšího využití. V textu se bohužel objevují určité faktické nepřesnosti a gramatické nedostatky. Princip luminiscenční spektroskopie je v práci popsán precizněji. Nicméně bych očekávala podrobnější popis jejího praktického využití, který by byl základem pro následnou diskuzi výsledkové části.

Samotná praktická část práce se zabývá optimalizací výběru vhodné excitační vlnové délky. Následně jsou v práci zobrazeny a popsány luminiscenční spektra jednotlivých vzorků, které se lišily jednak koncentrací riboflavinu, ale také úpravou vzorku. Současně jsou graficky znázorněny intenzity luminiscence pro jednotlivé skupiny vzorků. Je škoda, že studentka lépe nezpracovala diskuzní část, která by dodala větší rozměr bakalářské práci.

Přes výše uvedené oceňuji výběr tématu bakalářské práce s experimentální částí a práci hodnotím C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jaká je výtěžnost syrovátky při výrobě přírodních sýrů?
2. Mohl mít zvolený způsob úpravy vzorků vliv na polohu luminiscenčního maxima syrovátky v závislosti na rozdílné excitační vlnové délce?

V Zlíně dne 22. května 2018

Podpis oponenta bakalářské práce