

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Dadaková Kateřina
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:	doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Tomáš Valenta
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Fyzikálně-chemická charakteristika vybraných druhů medu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce pojednává o fyzikálně - chemických vlastnostech různých druhů medu, jež stručně a přitom výstižně popisuje v teoretické části.

V praktické části se studentka zabývá stanovením obsahu vody, vodivosti, reologie medu a jeho titrační kyselosti. Tento výběr experimentálních metod lze kladně hodnotit, neboť právě obsah vody, vodivost, konzistence a kyselost medu jsou definovány právními předpisy (vyhláška č. 76/2003 Sb.) a hrají klíčovou roli při posouzení medu dodávaného do tržní sítě.

Metodika práce je výstižně popsána a výsledky přehledně vyhodnoceny formou tabulek s uvedením aritmetického průměru a směrodatné odchylky.

K práci mám jedinou vážnější připomínku týkající se literatury, která sice obsahuje hodnotné publikace včetně několika anglicky psaných článků z mezinárodních časopisů, ale uvítal bych větší množství referencí.

Pro studentku mám dále několik poznámek:

Nadpisy tabulek je vhodné uvádět na začátku stránky, bez vynechání volných řádků (str. 30-31, 38). V případě popisů obrázků by bylo žádoucí doplnit, o závislost jakého medu se jedná, např. uvést titulek "Obr. 4: Závislost dynamické viskozity květového medu (Jeseníky) na rychlosti smykové deformace".

V diskusi výsledků popisujete zjištěný obsah kyselin ve vzorcích Vašich medů. V této diskusi jste mohla více porovnat své výsledky, diskutovat proč má lipový med nejvyšší titrační kyselost, zatímco květový med z tržní sítě nejnižší.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) V teoretické části se zmiňujete o pekařském medu. Dokázala byste definovat tento pojem? Podle vyhlášky (č. 76/2003 Sb.) může obsahovat až 23 % hm. vody. Čím si to vysvětlujete? Souvisí to s jeho použitím?

2) V praktické části jste stanovila obsah vody v různých druzích medu. Žádný z nich nepřekročil povolenou hodnotu 20 % hm. podle uvedené vyhlášky. Dokázala byste říci přísnější limitní hodnotu obsahu vody v medu, kterou definoval Český svaz včelařů (norma jakosti č. 1/1999) s ohledem na skutečnost, že český med většinou dosahuje podstatně lepší kvality, než stanoví právní vyhláška? Který z Vašich medů by tuto přísnější normu již nesplňoval?

V Zlíně dne 5.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce