

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Polášková Šárka
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:

Hodnocení a ovlivnění antioxidačních vlastností extraktů kávy

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je po formální a obsahové stránce napsána odpovídajícím způsobem. Teoretická část BP je zpracována přehledně, pečlivě, v dostatečném rozsahu s využitím 57 literárních zdrojů, z nichž většina je zahraničních. V textu se vyskytují jen drobné chyby a překlepy.

Nicméně k práci mám drobné připomínky:

- popis obrázku 7 (str. 29) by měl být v jednotném jazyce, tedy v češtině
- sjednotit název pro pojem „kyseliny fenolové“ (str. 33)
- v seznamu chemikálií používáte nesprávný zápis chemických vzorců anorganických látek
- čísla ve vzorcích psát jako dolní index
- doporučuji citace literárních zdrojů sjednotit dle požadované normy.

Kladně hodnotím obrazovou dokumentaci v teoretické i praktické části. Praktická část je popsána velmi pečlivě a srozumitelně, je zde uveden seznam chemikálií, přístrojů, dále jsou zde popsány použité vzorky a pracovní postupy. Výsledky jsou zpracovány přehledně v tabulkách a také graficky doplněné o slovní komentář.

Cíle práce byly splněny, i přes mé drobné připomínky, navrhuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 33, 34 uvádíte pojem benzoový kruh. Je tento pojem správný?
2. Na obrázcích 25, 26 uvádíte kalibrační křivky. Co je grafickým výsledkem kalibrační křivky? Jsou Vaše uvedené grafy správně?
3. Co může být důvodem vyšších naměřených hodnot u kávy robusta (India Malabar) oproti ostatním vzorkům kávy?

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce