

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Petroš Filip  
**Studijní program:** B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Vendula Kůrová  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název bakalářské práce:**  
Technologie výroby bezlepkového piva

### 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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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:**

Předkládaná bakalářská práce studenta Filipa Petroše pojednává o technologii výroby bezlepkového piva, kdy v praktické části se student zaměřuje na výrobu a analýzu piva čirokového. Téma hodnotím jako aktuální a přínosné jak z pohledu vědeckého, tak praktického.

V teoretické části je charakterizováno bezlepkové pivo, lepek a problémy spojené s jeho konzumací. Dále student obecně popisuje technologický postup výroby sladu a piva. Samostatná kapitola je pak věnována výrobě piv bezlepkových a možných surovin a postupů pro jejich přípravu. Velmi kladně hodnotím přehled výše zmíněných výrobků v tržní síti v ČR.

V praktické části byl vyroben čirokový slad a následně 4 šarže čirokového piva. Finální produkt (i meziprodukt) byl poměrně rozsáhle analyzován, je tedy nutno vyzdvihnout časovou náročnost laboratorní práce. Výsledky práce jsou pak prezentovány přehledně pomocí tabulek a grafů. Získaná data jsou vhodně diskutována především s odbornými články s IF. Jedinou připomínku mám k části Metodika, kde vždy není popsána četnost stanovení a způsob uvádění výsledů (např. průměr  $\pm$  SD). U výstupů pak není vždy prezentována směrodatné odchylnka či chybové úsečky v grafech.

Celkově je však předkládaná práce pana Filipa Petroše sepsána na velmi vysoké úrovni a to z hlediska odborného, ale i formálního. Práce splňuje požadavky a naplňuje stanovené cíle, a proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

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

1. V kapitole 3 Výroba bezlepkového piva popisujete několik možných postupů výroby bezlepkových piv. Dokázal byste porovnat jejich ekonomickou náročnost, vezmete-li v potaz např. cenu suroviny či enzymových preparátů? Který postup bude pro výrobce z hlediska nákladů nejvýhodnější?
2. Můžete prosím upřesnit, s jakou četností byly prováděny jednotlivé analýzy?

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce