

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Morávková Anna
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Romana Šebestíková
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/23

Název bakalářské práce:
Kvalita čokolády na základě geografického původu

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	D - uspokojivě
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá vlivem původu kakaových bobů na vlastnosti vyrobené čokolády. Teoretická část je rozdělena do tří kapitol, které se věnují pěstování kakaovníku pravého a jeho odrůdami v souvislosti s vlastnostmi kakaových bobů a výrobě čokolády manufakturním způsobem. V praktické části práce byly zakoupeny kakaové boby ze dvou různých zemí (Brazílie, Madagaskar), které byly následně zpracovány při výrobě 100% a 70% čokolády. Získaná čokoláda byla zhodnocena respondenty pomocí senzorického hodnocení. Výsledky z jednotlivých vzorků byly zpracovány pomocí statistické analýzy, kterou byly zjištěny odlišné vlastnosti čokolády v závislosti na zemi původu kakaových bobů.

Po významové stránce se vyskytují některé chyby, které snižují úroveň jinak zajímavé práce. Jedná se například o chybu na str. 15 „stopové prvky (vitaminy)“ – vitamin není stopový prvek, str. 23 „Emulgátor má vlastnost vytvořit bariéru mezi dvěma jinak nemísitelnými složkami“ – emulgátor má schopnost propojit nemísitelné složky, a ne stavět další bariéru mezi těmito složkami, aj.

Přestože výsledky práce považuji za zajímavé, pro případné další písemné zpracování ale považuji popis statistického zpracování výsledků za nedostatečný. Doporučuji jej doplnit o popis a výsledky předpokladů umožňující výpočet metodou ANOVA a zařazení výsledů této metody do textu. Výsledky post-hoc testu doporučuji psát v tabulkách jako horní index a v popisu tabulky vysvětlit význam tohoto indexu. Do přílohy by bylo také vhodné doplnit získané výsledky od jednotlivých hodnotitelů

Dále bych doporučila využít více literárních zdrojů, a ověřit funkčnost internetových odkazů. V seznamu literatury některé internetové zdroje nefungují.

Při zpracování závěru by bylo vhodné soustředit se více na výsledky z praktické části než na teoretické informace, které by bylo vhodné zařadit do literárního přehledu.

I v jinak celkem dobře zpracované práci lze nalézt drobné chyby formálního charakteru, jako chybějící mezery mezi číslovkou a jednotkou, písmena navíc v textu, podrobnější popisky obrázků, anglické texty v obrázcích by bylo vhodné přeložit do českého jazyka, podrobnější popis použitých přístrojů, změna formátování odstavce (str. 36) aj.

Předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- Kolik bylo celkem hodnotitelů? Proč byl použit Vámi vybraný typ hodnocení?
- Na str. 37 píšete o vzniku tzv. tukového výkvětu. Jak byste konkrétně upravila Váš postup, aby k tomuto výkvětu nedocházelo.
- Který z Vašich vzorků byste sama zvolila pro samostatnou konzumaci a který pro další technologické zpracování např. jako polevu na dort.

V e Zlíně dne **30.05.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce