

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Mikešová Markéta  
**Studijní program:** B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): T19001 / Technologie potravin  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Vendula Kůrová  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název bakalářské práce:**  
Vliv vybraných parametrů na průběh fermentace modelových systémů pomocí symbiotických kultur

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>D - uspokojivě</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>E - dostatečně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>D - uspokojivě</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>E - dostatečně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>D - uspokojivě</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>E - dostatečně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>E - dostatečně</b>

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

## E - dostatečně

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předkládaná práce studentky Markéty Mikešové se zabývá průběhem fermentace modelových systémů tvořených cukernými roztoky pomocí symbiotických kultur vodního kefiru. V teoretické části studentka popisuje ve dvou samostatných kapitolách kombuchu a vodní kefir, kde se věnuje jejich historii, výrobě či složení. Teoretická část působí poněkud chaotickým dojmem, jednotlivé podkapitoly na sebe příliš nenavazují. V práci studentka prakticky opakuje stále stejná tvrzení a informace a nepopisuje problematiku do hloubky. Vyskytuje se zde také velké množství formulačních nedostatků, chybných a zavádějících tvrzení. Jako příklad lze uvést: str. 17. "Při alkoholovém kvašení vzniká jako vedlejší produkt ethanol", str. 18 "Má podobné, ale zároveň i odlišné vlastnosti od mléčného kefiru.", str. 22 Lactobacillus casei namísto Lacticaseibacillus casei. Cíle práce nejsou zcela jasně popsány. Metodika práce je sepsána nepřehledně a špatně se v ní orientuje. Výsledkovou část studentka zahajuje nestandardně pokračováním teoretického základu nebo diskuzí a až následně prezentuje výsledky své práce. Výsledky práce jsou pak prezentovány pomocí grafů. Výsledková a diskuzní část není opět příliš propracována a působí velmi chaotickým dojmem. Závěry práce popisují jednotlivé dosažené výsledky, ale neposkytují vhodné shrnutí zjištěných informací. Kladně mohu ohodnotit pokus studentky o doporučení pokračování dalšího možného výzkumu. Celkově na mne práce působí, že byla sepsána ve velké časové tísní a studentka tak zcela nevyužila potenciál zadaného tématu. I přes výše uvedené práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm E-dostatečně.

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

1. Na str. 32 uvádíte, že "Měření ethanolu a hustoty se provádělo vždy každý den dvakrát, ostatní analýzy se prováděly v daný den třikrát." Jedná se o počet opakování v rámci jednotlivých analýz, nebo byly parametry sledovány v různých intervalech během jednoho dne?
2. Byly modelové vzorky před vlastním měřením nějak upraveny?
3. Jakým způsobem byl kalibrován pH-metr, který jste použila ke stanovení pH Vašich vzorků?
4. Z jakého důvodu bylo u některých vzorků upravováno pH přidavkem kyseliny citronové?
5. Na str. 35 uvádíte, že "Následně je ethanol přeměňován na organické kyseliny, a to hlavně díky bakteriím rodu Lactobacillus." Můžete tento proces popsat podrobněji?

V Zlíně dne **07.06.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce