

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ležáková Iva
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Šebestíková Romana, Ing.
Oponent bakalářské práce: Adámková Anna, doc. Ing. et Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název bakalářské práce:

Vliv použitých směsí kakaových bobů lišících se zemí původu na vlastnosti čokolády

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená práce Ivy Ležákové se věnuje vlivu použitých směsí kakaových bobů lišících se zemí původu na vlastnosti čokolády. Práce se zaměřuje na vztahy mezi původem kakaových bobů a vlastnostmi vyrobené čokolády. Práce je celkem sepsána na 57 stranách, obsahuje 24 obrázků a 1 tabulku. Seznam použité literatury uvádí 52 citací, z toho převážná část je zahraniční. Tomuto seznamu je možné vytknout použití starší citační normy.

V úvodní teoretické části práce jsou popsány suroviny použité při výrobě čokolády, pěstování kakaových bobů, vliv podmínek pražení na kvalitu a technologie výroby čokolády.

Cílem práce bylo vyrobit 4 vzorky hořké čokolády ze dvou směsí kakaových bobů a ty následně zhodnotit pomocí sensorické analýzy. V sensorické analýze byly porovnány vzorky čokolád z různých zemí a v různém procentuálním zastoupení hodnocené suroviny. Práce je následně diskutována se zahraniční literaturou. Tato diskuze by však mohla být rozsáhlejší.

Formální úroveň práce je na běžné úrovni. V práci je možné nalézt různé formální chyby, mezi kterými lze jmenovat např. chybějící interpunkční znaménka, občas bílé konce stránek uprostřed hlavní kapitoly, občas nevhodně použitá slova nebo jejich spojení aj.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Používají se směsi kakaových bobů v reálné výrobě komerční čokolády?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce