

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Svobodová Hana
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 kakaových bobů lišících se odrůdou a 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	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
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 Hana Svobodová, DiS., se věnuje vlivu použitých kakaových bobů lišících se odrůdou a zemí původu na vlastnosti čokolády. Práce se zaměřuje zejména na zpracování kakaových bobů, výrobou čokolády a sensorickým hodnocením její kvality. Práce je celkem sepsána na 54 stranách, obsahuje 22 obrázků. Seznam použité literatury uvádí 39 citací, z toho převážná část je zahraniční. Tomuto seznamu je možné vytknout menší množství použitých literárních zdrojů a nedodržení požadovaného formátování podle nové verze citační normy.

V teoretické části práce jsou popsány suroviny použité při výrobě čokolády, technologie výroby čokolády a hodnocení její kvality.

Cílem práce bylo vyrobit 6 vzorků hořké čokolády z různých odrůd kakaových bobů a ty následně zhodnotit pomocí sensorické analýzy. V sensorické analýze byly porovnány vzorky 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 (např. str. 44), občas nevhodně použitá slova aj.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V jakých oblastech se kakaové boby pěstují a jaká je jejich kvalita?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce