Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	**Martin Dlabač**
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Využití reologických modelů v potravinářství

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	**A - výborně**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**B - velmi dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**B - velmi dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**B - velmi dobře**

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

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k bakalářské práci:
Student předložil zajímavou práci věnovanou měření reologických vlastností potravin a hledání vhodného modelu pro popis jejich reologického chování. Práce je standardně členěna. Cíle jsou poněkud neobratně formulovány. Je možné konstatovat, že text je na očekávané odborné úrovni, i když se v něm vyskytují odborné nepřesnoti v názvech zařízení a měřených veličin, např. extensiograf namísto správného extensograf, protahovatelnost těsta namísto tažnost těsta, odpor k protahování namísto odpor k tažení atd. V teoretické části by bylo vhodné do textu doplnit odkazy na obrázky a tabulky. Škoda, že se student nepokusil o diskusi výsledků měření, např. na str. 31 konstatuje, že: "…olivový olej má mírně vyšší viskozitu, než slunečnicový. Vyšší viskozitu má proto, že obsahuje vyšší množství nenasycených mastných kyselin…" Stanovení obsahu mastných kyselin nebylo součástí práce, proto předpokládám, že student čerpal informaci o vazbě mezi viskozitou a obsahem mastných kyselin z literatury. Bylo by vhodné tento zdroj do textu doplnit. Obdobně bylo možné diskutovat také výsledky měření reologických vlastností u ostatních potravin zařazených do práce. Práce je zakončena poměrně rozsáhlým závěrem. Ráda bych požádala studenta o shrnutí, jaká jsou podle jeho názoru nejvýznamnější zjištění, která z práce vyplývají.
Otázky oponenta bakalářské práce:
Můžete doložit citací z literatury, že olej s vyšším množstvím nenasycených mastných kyselin má vyšší viskozitu u než olej s nižším obsahem těchto kyselin? Na základě čeho byly vybrány testované potravin a jak byly určeny teploty, při kterých byly u potravin měřeny reologické vlastnosti, tj. proč byly oleje měřeny při teplotě 25 °C, mléko při 25 °C, kečup při 10 °C a 23 °C atd.?

V Zlíně dne 10. 5. 2018

Podpis oponenta bakalářské práce