

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kubáň Marek
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:
Technologie výroby zkvašeného jablečného moštu typu cider

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Marka Kubaně se zabývá technologií výroby zkvašeného jablečného moštu typu cidr. Předložená práce splňuje požadavky kladené na tento typ kvalifikačních prací. V práci je popsána charakteristika cidru, technologie výroby, mikrobiální kultury využívané k výrobě a faktory ovlivňující organoleptické vlastnosti cidru.

Bakalářská práce je zpracována na velmi dobré úrovni, v přiměřeném rozsahu, s minimálním množstvím překlepů. K vypracování textu student využil 44 kvalitních literárních zdrojů, s výjimkou zdroje číslo 8. Hlavním nedostatkem textu je však dle mého názoru kapitola 4. V konkrétní kapitole by měli být pospané např. faktory jako: odrůda jablek, chemické složení surovin, podmínky fermentace, podmínky a doba skladování, procesní parametry a jiné faktory ovlivňující organoleptické vlastnosti cidru. Místo toho student popisuje vybrané vady cidru pouze na 1 straně textu.

I přes výše uvedené nedostatky je práce na velmi dobré úrovni, proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Uveďte stručně, jaké faktory a jak mohou ovlivnit organoleptické vlastnosti cidru.
2. Navrhněte možnosti budoucího experimentu v dané oblasti, dle Vámi provedené literární rešerše, s ohledem na kvalitu cidru.

Ve Zlíně dne **28. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce