

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Andrýsková Veronika  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2019/20

**Název bakalářské práce:**  
Moderní trendy v technologii výroby čokolády

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**C - dobře**

#### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce je psána se stylistickými, formálními, gramatickými a také s faktickými chybami („Kvalitu mléčné čokolády určuje kávové aroma“ (str. 12), „Kakaový tuk se uvolní a rozruší z rozdrčených kakaových zrn“ (str. 19); špatný odkaz na obrázek v kapitole 2.1, foodpairing vs. foodparing). Postrádám logické členění kapitol do odstavců.

Studentka čerpala ze 73 literárních zdrojů, jejichž počet je na bakalářskou práci výjimečný. Bohužel 12 citovaných zdrojů odpovídají pouze jedinému zdroji a další dva zdroje nejsou v textu uvedeny (47, 62).

Tyto nedostatky bohužel negativně ovlivňují práci, která je jinak po obsahové stránce zpracována zajímavě a dle zadání.

Bakalářskou práci i přes uvedené výhrady převážně formálního charakteru doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C - dobře.

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

1. Objasněte pojem „indukční perioda“. A jaký je polymorfismus kakaového másla?
2. Jaké tuky lze používat na výrobu čokolády a do jaké míry může být nahrazeno kakaové máslo podle legislativy ČR? Lze prodávat čokoládu s náhradou kakaového másla např. s bavlníkových olejem pod pojmem čokoláda?
3. Na straně 27 uvádíte, že tukový výkvět čokolád lze omezit za použití chemických metod (pečlivé mletí, dobré chlazení tukové náplně a správný výběr emulgátoru). Mohla byste mi vyjmenované metody blíže přiblížit z chemického pohledu?

Ve Zlíně dne **29. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce