

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Bradáč Martin
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 použití různých tuků na vlastnosti oplatek

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	C - 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:

„Vliv použití různých tuků na vlastnosti oplatek“ je název předložené práce studenta Martina Bradáče, která je sepsána celkem na 55 stranách bez příloh. Součástí práce je příloha, která je uvedena v seznamu příloh v hlavním souboru, ale vlastní dotazník je uveden jako krátký samostatný textový soubor. V tomto případě by bylo vhodnější uvést vše do jednoho souboru. Práce je ilustrována 20 obrázky a doplněna 1 tabulkou.

Vlastní bakalářská práce se zabývá vlivem využití různých tuků na strukturní vlastnosti oplatek. V teoretické části práce je popsána technologie výroby oplatek a používané suroviny pro tuto výrobu se zaměřením na tuky a jejich skladbu. Dále je popsán vznik trans nenasycených mastných kyselin při výrobě pečiva. Práce dále pokračuje praktickou částí, která se zaměřuje na výrobu oplatek s různými druhy použitého tuku. Tato část začíná popisem použitých surovin a stručným popisem jednotlivých použitých tuků, a dále pokračuje recepturou a vlastní technologií výroby. Měření textury oplatek na textuometru a jejich senzorké hodnocení je další součástí práce. V poslední části práce jsou uvedeny výsledky a jejich diskuse hlavně mezi sebou. Srovnání s literaturou je zejména v poslední části práce je jedním ze slabín této práce. Za další slabší místo je možné považovat statistickou analýzu, která je uvedena v metodice, avšak bližší podrobnosti v části s výsledky chybí. Zajímavé by např. byly výsledky Turkeyho HSD testu.

Formální úroveň práce je na běžné úrovni. V práci je možné nalézt různé formální chyby, mezi kterými lze jmenovat např. chybějící interpunkční znaménka v nadpise obrázků, občasná bílá místa na stránkách uprostřed hlavní kapitoly (např. str. 40, nebo před grafy hodnocení), špatné zarovnání, opakování věty se stejným významem hned po sobě (str. 42) aj. Horší čitelnost dále způsobuje občas nenačítající text a nevhodně použitá slova. Dalším slabším místem práce je seznam použité literatury, který obsahuje pouze 24 citací a není u něj dodrženo požadované formátování. Je nutné ale vyzdvihnout, že většina uvedené literatury je zahraniční.

I přes tyto nedostatky doporučuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm D – uspokojivě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Které látky jsou odpovědné za typické aroma u másla (z kravského mléka)?
- 2) Jaké další oleje a tuky se při výrobě oplatek používají?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce