

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lucie Effenbergerová
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Romana Prokopová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/25

Název bakalářské práce:

Vliv použití různých druhů sladidel na vlastnosti oplátek

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	B - velmi dobře
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Lucie Effenbergerové se zabývá vlivem náhrady sacharózy za různé druhy sladidel při výrobě oplatek. Cílem této práce bylo porovnat vliv náhrady sladidel za sacharózu při výrobě oplatek, jejich texturní a senzorická analýza a sledování vlivu uskladnění. Výsledky analýz sladidel byly porovnány se standardem (sacharózou). V teoretické části práce je popsána technologie výroby oplatek a suroviny použité na jejich výrobu. Dále studentka popisuje vlastnosti cukrů a sladidel. Teoretická část je zakončena zdravotními riziky, která jsou spojené s konzumací sacharózy. Tato důležitá kapitola by mohla být širší, protože uvádí důvody, proč nahrazovat sacharózu jinými sladidly.

Praktická část práce se zaměřuje na vlastní výrobu a analýzu oplatek. Studentka také porovnává vybrané vlastnost v závislosti na čase. Oceňuji grafické zpracování dat výsledků, které by ale mohly být širěji diskutovány. Dále oceňuji praktický přínos práce.

V práci se vyskytují občas formální chyby, které však úroveň tohoto typu práce nesnižují.

I přes uvedené nedostatky doporučuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm A.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci jste sledovala vliv různých druhů sladidel na vlastnosti oplatek, konkrétně sorbitolu, xylitolu a isomaltu. Bylo by možné pro výrobu využít i jiná sladidla? Například z přírodních sladidel: erytritol, steviolglykosidy nebo med; z umělých sladidel sacharin nebo acesulfam K – odhadněte prosím jejich využitelnost. Jaké technologické problémy by mohly nastat při jejich použití?

V e Zlíně dne **27. května 2025**

Podpis oponenta bakalářské práce

