

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lišková Petra
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: MVDr. Ladislav Šiška
Akademický rok: 2024/2025
Název bakalářské práce:
Výroba medoviny s přídavkem semen Prunus mahaleb L.

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Zkoumané téma bakalářské práce Petry Liškové lze považovat za zajímavé a cenné s ohledem na parametry použitého složení s inovativním přídavkem semen *Prunus mahaleb* L.. K jejímu vypracování studentka využila množství literárních zdrojů. Forma bakalářské práce je přehledná, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a dávají přehled o zkoumané problematice. Práce je napsána s minoritním nedostatkem v gramatice, překlapech (například strana 36, řádek 557 nebo strana 41, řádek 641), formální správnosti a jednotnosti uváděných jednotek analytických parametrů (například rozdílné uvádění jednotek strana 18, řádek 80 versus strana 24, řádek 311 a 312 versus strana 24, řádek 314). Pouze ojediněle v bakalářské práci zjištěny poněkud nejasné formulace (například strana 16, řádky 90 a 92, nebo strana 22, řádek 240). Výsledky jsou prezentovány přehledně, srozumitelným způsobem v grafech, tabulkách. Zdařilá je dokumentace a popis procesu výroby medoviny, které byly předmětem bakalářské práce. Výsledky jsou diskutovány a interpretovány akceptovatelným způsobem a shrnují praktickou část bakalářské práce a současně odpovídajícím způsobem využívají citovaných zdrojů k diskusi a závěru. Předložená bakalářská práce odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ závěrečných prací a doporučuji ji k obhajobě. Žádné zásadní nedostatky, které by práci limitovaly doporučení k obhajobě, jsem nenašel.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Je možné pro výrobu medoviny použití nádob ošetřených sířením, respektive aditivní látkou E224, jak je zmíněno v bakalářské práci (strana 23, řádek 267)? Pokud ano, existují ve vztahu k přenosu této aditivní látky (E224) do finálního produktu, tzn. medoviny, nějaké požadavky definované právními předpisy Evropské Unie nebo České republiky?
- 2) Jak vyplývá ze závěrů bakalářské práce, během procesu fermentace a zrání dochází k změnám analytických parametrů medoviny. Stejně tak, například množství etanolu ve finálním produktu mj. ovlivňují podmínky fermentace (bakalářská práce strana 22, řádek 240). Zvolený technologický postup zahrnuje poměrně významnou prodlevu mezi prvním a druhým stáčením medoviny za stanovených podmínek. Pro lepší porovnatelnost, interpretovatelnost výsledků a učiněných závěrů (jsou-li takové informace dostupné), jaké procesní podmínky týkající se podmínek fermentace rozkvasu (v bakalářské práci strana 32, řádek 462), následně pak teplotních podmínek a časového úseku mezi prvním a druhým stáčením (časová délka a skladovací podmínky v bakalářské práci popsány na straně 22, řádek 265), jsou obvyklé, nebo byly aplikovány v rámci jiných studií týkajících se výroby medoviny teplou cestou?

V Zlíně dne 23. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

