

Posudek vedoucího 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.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Výroba medoviny s přidavkem semen Prunus mahaleb L.

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Relevance použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	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	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce slečny Petry Liškové s názvem Výroba medoviny s přidavkem semen *Prunus mahaleb* L. se zaměřuje na výrobu medoviny, do níž byla v různých koncentracích přidávána semena mahalebu jako netradiční kořenící složka. Cílem bylo sledovat vliv tohoto přídatku a různých koncentrací medu na technologický průběh fermentace i výsledné vlastnosti produktu. Ve vybraných fázích výroby (před fermentací, po jednotlivých stáčeních a po ukončeném zrání) byly hodnoceny základní fyzikálně-chemické parametry, barva, zákal a senzorické vlastnosti. U finálních vzorků byla provedena také mikrobiologická analýza.

Studentka pracovala samostatně a zadané úkoly zvládla v požadovaném rozsahu. V laboratorní části postupovala podle dohodnuté metodiky, přičemž většinu základních měření provedla bez obtíží. Při konzultacích byla vstřícná, připomínky zapracovávala, byť s občasnou potřebou opakovaných úprav.

Textová část práce je po stránce struktury a odborného obsahu vyhovující. Interpretace výsledků je správná. Místy však mohla být více analytická a diskutovaná.

Práce jako celek však bez pochyb splňuje požadavky kladené na bakalářskou úroveň a přináší zajímavý pohled na využití méně běžné ochucující složky v tradičním fermentovaném nápoji. Slečna Lišková prokázala schopnost samostatné práce a orientace v základních technologických postupech výroby medoviny. Bakalářskou práci proto doporučuji k obhajobě s celkovým hodnocením A-výborně.

Vyjádření k plagiátorství

System Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši **3 %**. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **21. května 2025**

Podpis vedoucího bakalářské práce