

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Bartošík Radek
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:
Možnosti fermentace syrovátky

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je zpracována na velmi dobré úrovni, přehledně a srozumitelně popisuje řešenou problematiku.

Teoretická část práce obsahuje pouze občasné překlady a je podložena odbornou literaturou v odpovídajícím rozsahu a kvalitě. V praktické části práce je prezentováno množství naměřených dat v podobě grafů. V popisu sestavení experimentů chybí bližší informace o způsobu přípravy vzorků ze sušené syrovátky, způsobu zaočkování, velikosti fermentačních nádob a objemu a způsobu odběru vzorků v průběhu fermentace. Pro přehlednost výsledků by bylo vhodné sumarizovat získané výsledky všech fermentací např. ve formě souhrnné tabulky. Diskuze výsledků je poměrně stručná. Závěry práce jsou logicky a přehledně formulovány a navíc je zde navržen další postup pro pokračování v práci.

Práce jako celek působí velmi jasným a uceleným dojmem a splňuje cíle stanovené v zadání práce.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1/ V jakém množství byly připravovány roztoky syrovátky, jaký byl postup zaočkování, jaký byl objem fermentačních nádob a jak velké množství vzorku bylo odebráno pro následné analýzy?

2/ Z jakého důvodu bylo pro zaočkovávání kvasinkami použito roztoku demineralizované syrovátky ve 3 koncentracích?

V e Zlíně dne 30.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce