

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Nedbalová Kateřina
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název bakalářské práce:

Vybrané hydrokoloidy jako čířicí činidla při výrobě piva a cidru.

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Kateřiny Nedbalové se zabývá charakteristikou nápojů, konkrétně piva a cidru, jejich technologií výroby a také čisticími činidly používanými při výrobě zmíněných nápojů.

Množství literárních zdrojů využitých v práci Kateřiny Nedbalové v celkovém počtu 78 je více než dostačující, navíc většina zdrojů je v anglickém jazyce, což je velmi chvályhodné.

Práce Kateřiny Nedbalové je napsána přehledně a srozumitelně. Jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a kopírují zadání.

Celkově lze říci, že bakalářská práce Kateřiny Nedbalové je napsána na velmi dobré úrovni, proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Čím si vysvětlujete pokles ve spotřebě čepovaného piva do roku 2019, tedy v období před pandemií Covid-19?
2. Ve své práci zmiňujete Bentonit a Stabifix, můžete prosím objasnit o jaké látky či směsi se z chemického hlediska jedná?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce