

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Anita Rejdlová
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Míšková Zuzana, Ing. Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

#### Název bakalářské práce:

Vliv podmínek fermentace na kvalitu ciderů.

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Anity Rejdlové se zabývá vlivem podmínek fermentace na kvalitu ciderů. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby fermentovaných nápojů typu cider a podobných produktů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu. V teoretické části práce je popsána technologie výroby ciderů, proces fermentace a podmínky kultivace mikroorganismu využitých při výrobě ciderů. Text je citován 46 literárními zdroji. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích. V praktické části práce byla vyrobeny modelové vzorky ciderů za použití dvou teplot fermentace. Metodika diplomové práce zahrnovala stanovení aktivní kyselosti, stanovení obsahu rozpustné sušiny a stanovení intenzity fermentace, obsahu etanolu a hustoty. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a diskutovány. Nicméně není v metodice uvedeno statistické hodnocení získaných dat. Z textu bakalářské práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně. Závěrečnou práci Anity Rejdlové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Na straně 37 uvádíte: „První den fermentace byl u skupiny vzorků A vidět nepatrně nižší vzrůst hodnoty pH než u skupiny vzorků B, což potvrzuje vyšší aktivitu kvasinek při vyšší kultivační teplotě [18], i když rozdíl mezi zmíněnými hodnotami jednotlivých skupin vzorků nebyl statisticky významný ( $p < 0,05$ ).“ Jaká byla nulová ( $H_0$ ) a alternativní ( $H_A$ ) hypotéza při statistickém zpracování dat. Uveďte kdy je zamítnuta  $H_0$  a kdy  $H_A$ .
2. V závěru navrhuje pro budoucí studie použití senzorické analýzy pro hodnocení vzorku z hlediska vzniku organoleptických sloučenin. Existuje instrumentální analýza, která by mohla být použita pro tento účel? Pokud ano, vyjmenujte možnosti.

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce