

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Lucie Jurčová
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie potravin
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2022/2023

Název bakalářské práce:
Kvalitativní vlastnosti medu

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	C - dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Lucie Jurčové se zabývá kvalitativními vlastnostmi medu. První kapitola je věnována charakteristice, historii a vzniku medu, medobraní, čištění, úpravě a skladování medu. Druhá kapitola med klasifikuje dle různých hledisek. Třetí kapitola se zabývá složením medu a popisuje jednotlivé složky obsažené v medu. Čtvrtá kapitola se věnuje nejdůležitějším vlastnostem medu a poslední, pátá, kapitola pak popisuje analytické metody, které se využívají pro stanovení jednotlivých kvalitativních parametrů.

Musím konstatovat, že celá práce je bohužel z jazykového pohledu sepsána nepříliš kvalitně, objevuje se množství gramatických a stylistických chyb, formulačních nedostatků a překlepů. Na několika místech se v práci objevuje pojem "hydroskopicita" v různých obměnách, přestože kapitola 4.8 je správně nazvána "hygroskopicita". Na některé obrázky a tabulky v textu chybí odkazy. Na druhou stranu, na tabulku 3, která je na str. 26, se studentka odkazuje již na str. 22. Na str. 23 je použit zastaralý pojem triglyceridy. Na některých místech se citace vyskytují až na samém konci kapitoly, nikoli za každým odstavcem. Tabulka 4, uvádějící závislost specifické hmotnosti medu na obsahu vody, mi přijde zbytečná. Spousta informací se v práci na více místech opakuje, zejména v kapitolách 4 a 5, které mohly být dle mého názoru spojené dohromady. V kapitole 5 nejsou některá stanovení vůbec popsána, text se omezuje jen na prostý název metody (např. stanovení cukrů, HMF, či prolinu). Studentka cituje 50 zdrojů, z nichž některé nelze považovat za odborné a pouze menší část tvoří odborné články z databází. Zdroje, uvedené v zadání bakalářské práce jako doporučená literatura, studentka vůbec necituje.

I přes uvedené nedostatky konstatuji, že cíle bakalářské práce byly splněny, já práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 16 uvádíte, že zkrystalizovaný med lze znovu ztekutit zahřátím na vodní lázni při max. teplotě 45 °C. Můžete uvést, proč by tato teplota neměla být překročena?
2. V kapitole 4.10 zmiňujete baktericidní účinky medu. Uveďte prosím, které látky konkrétně v medu působí bakteriostaticky.
3. V kapitole 5.3 píšete, že cukry je možné stanovit metodou plynové chromatografie. S ohledem na to, že cukry nejsou těkavé, jaký krok byste do analýzy musela zahrnout?

V e Zlíně dne **1. 6. 2023**

Podpis oponenta bakalářské práce