

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Fišerová Daniela
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Lorencová Eva, Ing. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Rejdlová Anita, Ing.
Akademický rok: 2024/2025
Název bakalářské práce:
Sladování atypických surovin pro výrobu piva

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 a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Daniely Fišerové se zaměřuje na sladování netradičních luštěninových surovin – konkrétně čočky a fazolí – a jejich využití při výrobě alternativních piv.

Teoretická část je zpracována přehledně a věcně, zahrnuje nezbytné informace o klasickém i netradičním sladování, vývoji pivovarských trendů a technologických možnostech výroby piva s alternativními surovinami. Práce dobře navazuje na současné požadavky trhu a dietní potřeby spotřebitelů. Studentka využila široké spektrum aktuálních cizojazyčných zdrojů, zejména odborných článků a studií, které vhodně doplňují teoretický rámec a přispívají k odborné úrovni práce.

Praktická část představuje kvalitně navržený experiment, při kterém byly připraveny pivní vzorky s různými podíly čočkového a fazolového sladu. Byly sledovány vybrané fyzikálně-chemické parametry (pH, TDS, refraktometrická sušina, obsah alkoholu, zákal, barva a hustota) v různých fázích výroby, současně byla provedena senzorická analýza modelových vzorků. Výsledky jsou přehledně zpracovány formou tabulek a grafů. Diskuze výsledků je přehledná a kvalitní, podložena výsledky zahraničních studií.

Předloženou bakalářskou práci Daniely Fišerové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Proč jste pro srovnání zvolila konkrétně čočku a fazole? Zvažovala jste během přípravy práce i jiné luštěniny, a proč jste je případně vyřadila?
2. Jak by bylo možné dále upravit senzorický profil piv s vyšším podílem fazolového sladu tak, aby byly pro konzumenty atraktivnější?

V Zlíně dne 20. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

