

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Horáčková Tereza
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:

Výroba a vybrané parametry piva s bazalkovým semínkem

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	B - velmi dobře
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 Terezy Horáckové se věnuje výrobě a hodnocením vybraných parametrů piva s různým přídavkem bazalkového semínka.

Teoretická část je zpracována velmi přehledně a systematicky. Byly popsány základní suroviny pro výrobu piva, technologie výroby, stejně tak jako trendy v technologii výroby piva. následující kapitola se věnovala charakteristice bazalkového semínka – jeho botanickému původu, složení, a využití v potravinářství. Jednotlivé kapitoly teoretické části bakalářské práce na sebe logicky navazují. Použité literární zdroje jsou aktuální, relevantní a zahrnují odborné publikace i vědecké články, včetně cizojazyčné literatury. Celkově je teoretická část velmi dobře napsána, poskytuje čtenáři ucelený přehled dané problematiky.

V praktické části byly připraveny modelové vzorky piva s různou koncentrací bazalkových semen a následně podrobeny fyzikálně-chemické, reologické a senzorické analýze. Získané výsledky byly zpracovány přehledně formou tabulek a grafů a přiměřeně k rozsahu bakalářské práce. Interpretace výsledků je logická a věcná. Ve vyhodnocení reologických vlastností však došlo k terminologické nepřesnosti, kdy studentka nesprávně použila pojem „index lomu“ namísto správného označení „index toku“, který je relevantní v kontextu popisu reologického chování kapalin.

Předloženou bakalářskou práci Terezy Horáckové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Jaké výhody by podle Vás přineslo zařazení piva s bazalkovým semínkem do nabídky řemeslných pivovarů? Které spotřebitelské skupiny by tento typ nápoje mohl oslovit?
2. Změnila byste při opakování experimentu formu nebo způsob aplikace bazalkových semen? Pokud ano, proč a jak?
3. V textu došlo k záměně pojmu „index lomu“ za „index toku“. Můžete stručně vysvětlit rozdíl mezi těmito veličinami a v jakém kontextu se index lomu používá?

V Zlíně dne 20. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

