

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lucie Smejkalová
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025
Název bakalářské práce:
Vybrané vlastnosti nízkoalkoholických fermentovaných nápojů vyrobených pomocí symbiotických kultur

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 Lucie Smejkalové se zabývá velmi aktuálním tématem, a to nápoji fermentovanými symbiotickými kulturami (konkrétně vodním kefirem, ginger beer a kvasem). V teoretické části studentka popisuje zmíněné kultury a nápoje, charakterizuje též hruškovou šťávu, která byla pro fermentace využita a v neposlední řadě se zaměřuje na zdravotní účinky dotčených nápojů a jejich sortiment. Celá rešerše v teoretické části bakalářské práce je sepsána vyčerpávajícím způsobem a vychází výhradně z odborných zdrojů. K textu mám jen minimální připomínky (např. záměna pomlčky a rozdělovníku, užití pojmu minerál namísto minerální látka a senzorické vlastnosti namísto organoleptické vlastnosti, či střídání zápisu slova vitamin a vitamín). Cíl práce je jasně definován, metodika vhodně popsána. Výsledky jsou prezentovány přehledně formou tabulek a (převážně) sloupcových grafů. V praktické části práce bylo provedeno množství analýz, které rozsahem odpovídají diplomové práci. Oceňuji velmi bohatou diskuzi, ve které studentka své výsledky srovnávala s odbornými články. Závěr práce mohl být stručnější, nicméně jsou v něm shrnuty veškeré dosažené výsledky včetně možného pokračování práce. Obecně konstatuji, že předložená bakalářská práce je bezesporu nadprůměrná a předpokládám, že její výsledky budou publikovány v některém z odborných periodik.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 40 uvádíte postbiotické účinky. Nikde jinde v textu jsem zmínku nenašla. Můžete tyto účinky blíže specifikovat a uvést, pro které nápoje jsou typické?
2. V kapitole 7.2.1 píšete, že pro ředění hruškové šťávy byla použita destilovaná voda, v kapitole 7.2.2 ale uvádíte pitnou vodu. Můžete to, prosím, uvést na pravou míru? Může mít druh použité vody na výsledný produkt vliv?

V e Zlíně dne **25. května 2025**

Podpis oponenta bakalářské práce

