

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant Martina Hrabalíková

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace CHTP

Ústav: Ústav potravinářského inženýrství

Oponent *) Ing. Eva Okénková

Datum odevzdání posudku : _____

Bakalářské/diplomové práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Stanovení základních jakostních charakteristik medu

Cílem předložené bakalářské práce slečny Marty Hrabalíkové bylo stanovení základních jakostních charakteristik medu.

Předkládaná bakalářská práce má 54 stran a je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části se studentka zabývá charakteristikou medu speciálně jeho chemickým složením, jakostními ukazateli kvality a legislativními požadavky na med.

V praktické části byly provedeny rozbory několika vzorků medu z obchodní sítě a od včelařů. Stanoven byl obsah vody, obsah glukózy a fruktózy, redukcí cukrů. Výsledky jsou přehledně uspořádány do tabulek a následně diskutovány.

Celá práce je vypracována za použití 39 literárních zdrojů, z nichž polovina je tvořena zahraniční literaturou. Počet literárních zdrojů svědčí o zodpovědném přístupu studentky k vypracování práce a také o zájmu a orientaci v dané problematice.

K celé práci nemám žádné zásadní připomínky. Jen bych studentce doporučila vyvarovat se formálních chyb, kterých však v práci není mnoho.

Závěrem lze říci, že cíle bakalářské práce byly splněny, a proto práci slečny Marty Hrabalíkové doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm **A – výborně**.

Na studentku mám následující dotazy:

1. Co jsou to pochromy, které uvádíte na str. 22?
2. Věděla byste co je to melecitóza?

3. Jak byste stanovila obsah 5-hydroxymethylfurfuralu v medu?

Návrh na klasifikaci bakalářské práce: A - výborně

podpis oponenta bakalářské práce

V Zlín dne 2. 6. 2009

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně