

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Monika Hořavová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název bakalářské práce:

Charakteristika alkaloidů a analýza kofeinu v kávových nápojích

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, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je po formální a stylistické stránce napsána výborně, jen s minimem chyb či překlepů. Pro příště bych snad jen nedoporučovala používat 5. úroveň nadpisů. Z obsahového hlediska postrádám v 1. kapitole informace o množstvích alespoň některých alkaloidů ve zmiňovaných rostlinách a podobně pak v kapitole 2.1 údaje o výskytu kofeinu v rostlinách (s výjimkou kolovníku, kde studentka obsah uvádí). V kapitole 2.1.1 Kávovník a káva studentka čerpala z nepříliš odborných zdrojů a na textu je to znát. Postup získávání kávy je popsán poměrně stručně a nepřesně.

V metodice postrádám uvedení zdrojů, podle kterých byl zvolen extrakční postup a podmínky chromatografické separace. Ve výsledkové části považuji za zbytečné prezentovat tytéž výsledky formou tabulek i grafů. Ve sloupcových grafech nejsou znázorněny chybové úsečky. Diskuze je poměrně strohá, studentka nesrovnává získané výsledky s jinými odbornými pracemi podobného charakteru. Seznam literatury zahrnuje 30 zdrojů, z nichž ovšem 10 tvoří ne vždy relevantní internetové odkazy a dalších 6 zdrojů představují knihy spíše vedecko-populárního charakteru. Cizojazyčné články z časopisů s impakt faktorem chybí úplně.

Přes uvedené výtky ovšem konstatuji, že vytýčené cíle práce byly splněny a oceňuji, že si studentka vybrala praktické téma své bakalářské práce. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B - velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Existuje nějaké legislativní omezení týkající se maximálního či minimálního obsahu kofeinu v kávě, resp. kávě bez kofeinu? Pokud ano, která vyhláška toto stanovuje a jaké jsou požadované hodnoty? Splňují Vámi analyzované vzorky tato kritéria?
2. Jaký je správný latinský název variety robusta?
3. Na str. 24 zmiňujete dva způsoby sušení extraktu při výrobě instantní kávy. Můžete je navzájem srovnat, uvést jejich výhody či nevýhody?

V e Zlíně dne **25.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce