

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Škrabalová Martina
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Lenka Šenkárová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název bakalářské práce:
Stanovení těžkých kovů ve víně

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
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	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce popisuje analytickou metodu ICP-OES a její využití pro stanovení kovů ve vybraných vzorcích bílého, příp. růžového vína. Ačkoliv se jedná o zajímavé a jednoznačně zadané experimentální téma, bakalářská práce informuje čtenáře o řešené problematice poměrně stručně.

Z formálního hlediska práce obsahuje občasné překlepy a nepřesné stylistické formulace, ne vždy je práce psána v trpném rodě. V celé práci postrádám odkazování na uvedené tabulky a obrázky, jejich nejednotné označování a nevhodně použité názvy tabulek (shodný název pro Tab. 10 – 14). Literární část práce je sepsána přehledně, členění kapitol je logické, pojednávána dílčí témata by však mohla být zpracována mnohem podrobněji, včetně charakteristiky metody ICP-OES, která je nosným tématem celé práce.

Postrádám kapitolu Cíl práce. Pro snadnější orientaci v praktické části práce by bylo vhodné už na začátku přehledněji charakterizovat použité vzorky vín, vč. jejich dalšího značení v práci, uvést výčet všech použitých chemikálií, včetně standardních a zásobních roztoků. Z popisu přípravy kalibračních roztoků na str. 36 není vždy zřejmé, jaké zásobní roztoky byly pro jejich přípravu použity. V Tab. 12 na str. 39 nejsou uvedeny jednotky. Výsledky jsou zpracovány přehledně. Práce byla sepsána s použitím pouze 25 převážně tuzemských literárních zdrojů, což dle mého názoru ovlivnilo nejen příliš stručný obsah rešeršní části práce, ale také poměrně krátkou diskuzi výsledků práce a stručný závěr. Ve výběru použité literatury bych doporučila být pečlivější, rozšířit literaturu také o relevantní cizojazyčné zdroje a respektovat doporučení pro výběr literatury uvedená vedoucí práce v jejím zadání.

Přes výše uvedené nedostatky konstatuji, že předložená bakalářská práce odpovídá požadavkům kladeným na tento typ kvalifikační práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Metoda ICP-OES představuje dnes poměrně často využívanou analytickou techniku. Zhodnoťte prosím ve stručnosti její klady a zápory a na základě toho uveďte doporučení pro její použití v potravinářství.
2. U výsledků uvádíte směrodatnou odchylku, která je pro všechna měření relativně nízká, pouze u stanovení kobaltu ve vzorku růžového vína je její hodnota poměrně vysoká (Tab. 14, Obr. č. 12). Čím si to vysvětlujete?
3. Pokud byste měla navrhnout další experiment v návaznosti na tuto bakalářskou práci, jak byste dál pokračovala?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce