

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Sedláčková Michala
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Pavel Valášek, CSc. LL.M.
Akademický rok:	2020/2021

Název bakalářské práce:
Kvasy pro výrobu ovocných pálenek

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	E - dostatečně

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

- Předkládaná práce je zpracována na 53 stranách, obsahuje 2 obrázky, 1 tabulku a čerpá z 37 literárních zdrojů.
- Některé z nich jsou spíše populárního či komerčního charakteru, což se projevuje i na textu práce. Nejstarší zdroj je z r. 1965. Některé zdroje (např. 10, 26 ...) a jejich citovaný obsah jsou poněkud nestandardní.
- Práce začíná „teoretickou částí“, „praktická část“ však absentuje.
- Chemické rovnice jsou číslovány zcela neobvykle - vlevo.
- Text je místy psán příliš „velkoryse neodborně“ (např. „slivovice z jablek je pokládána za klasický destilát“) a používá množství slangových výrazů. Kompilace je příliš „tvrdá“ a nerespektuje vzájemné návaznosti textu, který tak působí poněkud nekonzistentním dojmem, místy až vytržen z kontextu a některá sdělení se na různých místech textu opakují.
- Navíc není patrné, zda je práce zaměřena pouze na pěstitelské pálení, nebo postihuje také průmyslovou výrobu ovocných destilátů.
- V textu vyskytuje celá řada nepřesností, archaických výrazů a stylistických neobratností.
- U přídatných a pomocných látek jsou uváděny toliko jejich komerční názvy, ale jejich chemická či biochemická podstata chybí.
- BP popisuje současné praktiky a stav věci, ale vlastní přínos autorky není patrný.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Co ovlivňuje obsah metanolu v ovocném destilátu?
2. Vysvětlíte rozdíl mezi pojmy „rmut“ a „břečka“.
3. Objasněte výrok „mikroorganismy jsou nejmenší organismy rostlinného nebo živočišného původu“ (str. 25).
4. Které sacharidy jsou přímo zkvasitelné (obecně)?
5. Je povoleno doslazování ovocného kvasu sacharózou? Proč?
6. Vysvětlíte rozdíly mezi tzv. primárními, sekundárními a terciálními aromatickými látkami.
7. Mohla byste blíže popsat tzv. Heydukovu kvasnou zátku, o které píšete v kap. 6.1?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce