

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Horáková Taťána
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: doc. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Fyzikální a chemické vlastnosti vybraných druhů medu

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	D - uspokojivě
5. Kvalita zpracování výsledků	E - dostatečně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Taťány Horákové se zabývá zajímavým tématem sledování fyzikálně chemických vlastností medů, které by mohly indikovat změny v produktu během skladování. V teoretické části se studentka věnuje rozdělení medu, jeho chemickým složením v závislosti na původu medu a také vybraným fyzikálně chemickými parametry, kde však studentka mohla více zdůraznit význam zvolených parametrů pro charakterizaci vlastností medu. Práce obsahuje řadu stylistických a formálních nedostatků (např. často nerespektuje velké písmeno na začátku věty či kurzívou psané latinské názvy, zcela chybí citace Obrázku 1 atd.). Studentka se v práci odkazuje na normu, kterou ale necituje a ani není uvedena v seznamu použité literatury. Bylo by ze strany studentky možné tuto nesrovnalost napravit v rámci obhajoby bakalářské práce?

Praktická část práce je zpracována nestandardním způsobem. V kapitole 4 "Cíle práce" studentka popisuje charakteristické vlastnosti zvolených druhů medu. Tento popis by dle mého názoru měl být součástí kapitoly 1 "Med, druhové rozdělení medu". Vzhledem k poměrně malému rozsahu jednotlivých kapitol 5, 6, 7 a 8 (obecně v rozsahu několika řádků), které se zabývají metodikou práce, by bylo vhodnější text těchto kapitol uvést pod jednou souhrnou kapitolou. Výtku mám také k opakování teoretických základů u jednotlivých stanovení.

Práce sice obsahuje řadu poměrně přehledných tabulek a grafů, které znázorňují zjištěné výsledky. Zvolená forma prezentace výsledků je však nevhodná z důvodu absence popisu jednotlivých výsledků, které má možnost čtenář nalést až v podkapitole s diskuzí. Navíc v této části práce je nevhodně použito zařazení podkapitol, kde subkapitoly zabývající se stanovením kyselosti, viskozity a konduktivity (subkapitoly 9.1.1 až 9.1.3) jsou zařezány pod kapitolou 9.1 Index lomu. Přestože se studentka snažila o diskuzi výsledků, částečně postrádám v práci zdůvodnění, jak dané parametry ovlivňují změny v kvalitě produktu.

Přes výše uvedené si velmi cením pokusu studentky Taťány Horákové zpracovat bakalářskou práci s praktickou částí a z tohoto důvodu práci hodnotím stupněm D - uspokojivě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující dotazy:

1. Mohla byste uvést normu na kterou se v textu odkazujete?
2. Na str. 15 zdůvodňujete, že med je dobrý zdroj vápníku pro lidskou výživu. Je Vaše tvrzení správné vzhledem k běžnému dennímu zkonsumovanému množství člověkem? Jaké množství medu by člověk musel zkonsumovat pro pokrytí denní doporučené dávky vápníku?
3. Na str. 22 popisujete průměrnou hodnotu aktivní kyselosti medu. Kterými látkami může být hodnota pH v medu zvýšena?
4. Na str. 14 uvádíte, že obsah vody nemá na konzistenci medu vliv a na str. 23 toto tvrzení vyvracíte větou: "Viskozita medu je závislá na obsahu vody v medu, jeho složení a teplotě." Můžete svá tvrzení zdůvodnit?
5. Kolik bylo provedeno stanovení vzorků u jednotlivých použitých metod?
6. Kterými metodami lze odhalit falšování medu např. přikrmování cukernými roztoky, případně ředěním medu glukózovým sirupem či škrobovým sirupem?

V Zlíně dne 19.5.2014

podpis oponenta bakalářské práce