

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Martin Žilka</b>
<b>Studijní program:</b>	B 2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Vladimíra Zemanová
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

**Název bakalářské práce:**

**Stanovení vybraných markerů různých druhů pív**

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Aktuálnost použité literatury	<b>A - výborně</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce „Stanovení vybraných markerů různých druhů pív“ je zaměřena na sledování vytypovaných fyzikálně chemických parametrů v průběhu výroby různých druhů pív. Jednalo se o sledování aktivní kyselosti, redoxního potenciálu, obsahu oxidu uhličitého a obsahu polyfenolů během výroby piva během 4 týdnů zrání od mladiny po finální pivo.

Student práci zpracoval v rozsahu 61 stran a použil 45 zdrojů.

V teoretické části se zabývá charakteristikou piva včetně platné legislativy a uvádí výrobu piva doplněnou 4 obrázky. V dalších kapitolách popisuje kvalitu piva, chemické složení piva a rozdělení pív. Teoretickou část doplnil kapitolou, kde popisuje markery, které sledoval u různých druhů pív vyrobených v minipivovaru U Císařské cesty v Prostějově a Harley Pub v Otrokovicích.

Praktická část obsahuje metody sledovaných markerů, které student použil. Vzorky byly vybrány po dohodě se sládkem podle aktuálního programu výroby minipivovarů a jednalo se o 3 druhy: 10 ° pivo, 11 ° pivo a 13 ° pivo. Výsledky vlastních analýz ve školní laboratoři student zpracoval do 9 tabulek, které převedl do přehledných grafů. Velmi kladně hodnotím aktivní a svědomitý přístup studenta ke všem analýzám.

Po odborné i formální stránce je úroveň práce velmi dobrá s drobnými stylistickými chybami.

Student postupoval ve strukturování logicky a výsledná práce je tak přehledná.

Kontrola plagiátorství bakalářské práce zaznamenala 5 % shodu, nejedná se o plagiát.

Zadání bakalářské práce bylo splněno.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Doplňující otázky nemám.

V Kroměříži dne **30. 05. 2019**

Podpis vedoucího bakalářské práce