Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Posudek oponenta bakalářské práce

(REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	**Horáková Agáta**
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. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Vendula Kůrová
Akademický rok:	2021/2022

Název bakalářské práce:

Mikroflóra spontánně kvašených piv

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	**C - dobře**
3.	Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	**A - výborně**
4.	Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	**B - velmi dobře**
5.	Formulace závěrů práce	**A - výborně**

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

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Komentáře k bakalářské práci:
Předkládaná bakalářská práce studentky Agáty Horákové pojednává o spontánně kvašených pivech a jejich mikroflóře. Studentka se v práci zabývá charakteristikou piva, včetně piv spontánně kvašených, popisuje a srovnává technologii výroby těchto produktů. V samostatné kapitole poté popisuje mikroorganizmy vyskytující se ve spontánně kvašených pivech. Studentka shrnuje i možné metody izolace a identifikace mikroorganizmů. Kladně hodnotím kapitolu udávající přehled o dostupném sortimentu spontánně kvašených piv v rámci ČR a Belgie. Celkově práce působí ucelených dojmem a dává přehled o řešené problematice. Nicméně, v práci se občasně vyskytují překlepy a nedostatky zejména formulačního rázu, v některých případech by bylo vhodné lépe interpretovat citovanou literaturu. Jako příklad namátkou uvádím: kap. 1.4.2 „*Nakonec se mechanicky odstraní kořeny*“, nebo použití již zastaralých názvů druhů bakterií z původního rodu *Lactobacillus* (např. *Lactobacillus fructivorans* namísto *Fructilactobacillus fructivorans* kap. 2.6.1). Taktéž v celé práci není uvedeno číslování stran. Zmíněné nedostatky však významně nesnižují úroveň práce, která splňuje požadavky a naplňuje stanovené cíle, a proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.
Otázky oponenta bakalářské práce:
1. V kapitole 1.4.1 Voda popisujete, že má tato složka významný vliv na vlastnosti výsledného produktu. Mohla byste uvést příklady vad piva, které mohou nastat v důsledku použití varní vody s nevhodným chemickým složením? 2. Popište krátce princip katalázového a oxidázového testu. 3. V kapitole 4.3 Identifikace se zmiňujete o genotypových metodách, které lze využít při identifikaci mikroorganizmů. Mají tyto metody ve srovnání s fenotypovými i nějakou nevýhodu?

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce