

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Hósová Kristýna
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Lapčíková Barbora, doc. Mgr. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název bakalářské práce:
Vliv složení na vybrané vlastnosti čokolády.

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Hósové Kristýny se zabývá vlivem složení komerčních čokolád s různým obsahem kakaové sušiny, mléčné sušiny a kakaového másla na vybrané fyzikálně-chemické vlastnosti. Zkoumané téma lze považovat za zajímavé a cenné s ohledem na parametry technologického procesu výroby čokolády a podobných produktů.

V práci jsou popsány obecná charakteristika čokolády a její výroba. Jedna kapitola je věnovaná krystalizaci a polymorfismu kakaového másla, dále jsou popsány vybrané metody analýzy kakaového másla a čokolády. K vypracování textu studentka využila velké množství kvalitních literárních zdrojů. Bakalářská práce je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích.

V praktické části práce byly analyzovány komerční vzorky mléčné čokolády s různým obsahem kakaové sušiny (30, 45, 55, 65 % w/w) a hořké čokolády s různým obsahem kakaové sušiny (70, 85, 90 % w/w). Metodika diplomové práce zahrnovala reologickou a texturní analýzu, analýzu velikosti částic a diferenciální skenovací kalorimetrii (DSC). Výsledky praktické části práce jsou zpracovány formou grafů a vhodně diskutovány, avšak u výsledků pro účely komentářů v textu nebyla provedena statistická analýza. Závěry jsou formulovány jasně a výstižně shrnují praktickou část diplomové práce. Obsahově práce splnila zadání a cíle diplomové práce.

Navzdory výše uvedeným drobným nedostatkům předkládaná bakalářská práce odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ závěrečných prací, doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Dle mého názoru by senzorická analýza přinesla významné poznatky týkající se organoleptických vlastností zkoumaných vzorků. Proč nebyla provedena?

V e Zlíně dne **1.6.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce