

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lamlová Zuzana
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Gastronomické technologie
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Stimulační látky přirozeně se vyskytující v potravinách

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 a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce je sepsána čtivě a přehledně, s logickým členěním kapitol. Formální a jazyková úroveň bakalářské práce je odpovídající pro tento typ práce. Za formální nedostatek lze považovat nejednotný formát literárních zdrojů v seznamu použité literatury. V textu se vyskytují občasné překlepy a chybí pevné mezery na konci řádků. Na straně 42 je chybně uveden rozsah theobrominu. Rešeršní práce je podložena dostatečným množstvím relevantní odborné a cizojazyčné literatury. Závěr práce je logicky a přehledně formulován.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci uvádíte, že pro dosažení největšího účinku kofeinu je lepší nechat čaj louhovat déle. Může být při delším louhování čaje ovlivněna jeho chuť?

Na straně 36 uvádíte, že kofein je dobře rozpustný v horké vodě. Jaká je doporučená teplota při louhování čaje?

V e Zlíně dne 27. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

