



Posudek oponenta bakalářské práce

Studijní program: **Zahradnictví**

Studijní obor: **Jakost rostlinných potravinových zdrojů**

Akademický rok: **2017/2018**

Název práce: **Technologie výroby ovocných piv**

Řešitel: **Daniel Seriš**

Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Horák, Ph.D.**

Oponent: **Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	nelze hodnotit
4.	Využití odborné literatury	A
5.	Vhodnost metodiky řešení	A
6.	Využití metod zpracování výsledků	A
7.	Interpretace výsledků, diskuze	A
8.	Formální úprava práce	B
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	nelze hodnotit

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Předložená bakalářská práce je standardně členěná, v Literárním přehledu student seznamuje čtenáře s problematikou piva, legislativou a surovinami potřebnými pro jeho výrobu, zmiňovány jsou zde i technologie výroby ovocných piv a suroviny k tomu potřebné. Bakalářská práce obsahuje i experimentální část, jíž předchází kapitola Materiál a metodika. Zde se nachází pro čtenáře drobná nejasnost, kdy je uveden v použitých surovinách mnichovský slad a při popisu výroby je potom uveden bavorský slad – i když jsou prakticky oba tyto slady totožné, neznalého čtenáře může tato skutečnost zaskočit. Chybně je i uveden poměr všech tří sladů 1:1:8 místo 1:1:1/8. I přes tyto drobné chyby je v práci provedena řada experimentů přesahující rozsah bakalářské práce, kdy student věnoval celému praktickému provedení velké množství času a péle. Stejně hodnotně je zpracována i kapitola Výsledky a diskuze, kde jsou výsledky přehledně zpracovány jak numericky tak i graficky, statisticky vyhodnoceny a opatřeny autorovými komentáři a závěry, nechybí zde ani porovnání s pracemi jiných autorů stejně jako vlastní vyrobená piva porovnána s podobnými pivy z obchodní sítě. Stanovení antioxidační aktivity a celkového množství polyfenolických látek vyžadovalo od studenta vysokou dávku analytické praxe a i zde bylo odvedeno velké množství práce. Celkově je práce poměrně dobře provedená, čtivá, s praktickým přínosem do praxe a s obsahem minimálního množství gramatických a typografických chyb.

Na studenta mám následující dotazy:

Jak byla navržena směs použitých sladů pro experimentální výrobu piv, zajímá mě hlavně volba pšeničného sladu?

Bylo by možné místo mnichovského sladu použít slad světlý? Jaký by to mělo efekt?

Závěr: Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 24. 5. 2018

Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
oponent práce