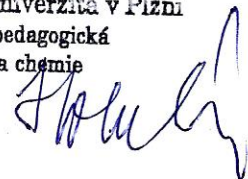


Shoda s originálem.

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta pedagogická
katedra chemie

**Hodnocení vedoucího bakalářské práce Lukáše Maděry na téma
„Výroba cukru v českých zemích dříve a nyní“**



V práci rozsahu 42 stran se autor zabývá problematikou výroby cukru v českých zemích dříve a nyní. Při zpracování textu využil zdrojový materiál, citovaný v seznamu použité literatury. Práce je pojata poměrně ze široka. Ačkoli je zadávána na katedře chemie, jsou zde značně zvýrazněné i pohledy botanického rázu, což souvisí s druhým studovaným oborem a v budoucnu může být autorem zúročena v rámci diplomové práce. Značná pozornost je věnována obsahu necukerných látek v řepě. V kapitole 2.7. se autor zmiňuje v krátkosti o historii získávání cukru v českých zemích z jiných zdrojů než z řepy, kromě jiného i o získávání cukru z javorové šťávy. Rokem 1810 výrobou cukru z řepy v Žákách u Čáslavi zahajuje přehled postupně budovaných cukrovarů (viz str. 18). Zaznamenává i útlum rozvoje výroby cukru z řepy v důsledku obnovy dovážky třtinového cukru. Pravý rozvoj cukrovarské výroby autor datuje až rokem 1830. Samotné technologii výroby cukru je věnována kapitola 2.8. V kapitole 3 se autor snaží o napodobení některých fází výrobního procesu v laboratoři. Jeho snaha o získání krystalického cukru však končí získáním přesyceného roztoku ve formě sirupu, ve kterém jsou krystalky cukru, patrné pouze pod mikroskopem. Přes tuto skutečnost je třeba hodnotit velmi pozitivně experimentální zručnost, se kterou se řešení problému zhostil. Práci hodnotím jako všestranně přínosnou a doporučuji ji k obhajobě s klasifikací známkou **velmi dobře**.

22. 7. 2016



Doc. Mgr. Václav Ríchtr, CSc.
vedoucí bakalářské práce