

Hodnocení bakalářské práce Natálie Skálové

„Stanovení látek obsažených v pivu“

Autorka předložila práci o 40 stranách se seznamem použité literatury o 21 položkách a seznamy obrázků a tabulek. Práce je rozdělena na dvě základní části.

V teoretické části autorka popisuje jednak historii piva, definuje různé druhy pív, rozebírá suroviny pro výrobu piva a technologii piva a také látky v pivu obsažené a hodnocení kvalit piva významných pro spotřebitele.

V praktické části pak popisuje laboratorní stanovení vybraných parametrů piva a získaná data pak dále komentuje a hodnotí.

Práce je psána pěkným jazykem s minimálním množstvím překlepů. Drobným nedostatkem je nesprávné používání pomlčky/rozdělovníku v některých případech (udávání rozmezí hodnot). Na str. 10 mne zaujal termín třízení použitý místo třídění. Určitá nedůslednost je pak v kap. 1.4.4, kde autorka v celé kapitole používá termín sacharidy, aby jej v závěru kapitoly v jednom případě nahradila termínem cukry. Stejná nedůslednost je v použití předpony iso- (str. 14 iso- α -hořké kyseliny) a izo- (str. 26 izooktan). Rád bych také znal zdůvodnění použití tučného fontu u některých pojmů na str. 17 a 20.

Výše uvedené nedostatky jsou relativně nevýznamné, jako významnější problém vidím nesprávné použití systému číslování citací. Tím, že autorka psala práci po částech, došlo k naprostému nepořádku v pořadí citací, čímž celý systém postupného číslování ztratil smysl. Jako další bych vytkl na str. 8 použití čísel u poznámky pod čarou, přičemž odkaz v textu má naprosto shodný formát jako odkaz na literaturu, což je velmi zavádějící.

V praktické části autorka opomněla u standardů pH doplnit, že se jedná o hodnoty platné při 25 °C, při nichž také měřila. U postupu měření hořkosti a barvy pak neudává, jak postupovat v případě, že je zjištěná absorbance příliš vysoká.

V kapitole věnované hodnocení by byla užitečná tabulka shrnující přehledně všechny dosažené výsledky, i když je zřejmé, že by byla velmi rozsáhlá.

Autorka si v průběhu práce počínala samostatně, byla schopna si zjistit potřebné údaje a podklady, plánovat potřebné experimenty a po konzultaci výsledků je případně modifikovat podle potřeb měření.

Práce úplně naplnila zadání a obsahuje nevýznamné množství věcných chyb a překlepů. Vytčené nedostatky nesnižují hodnotu práce, proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikovat známkou „výborně“.

V Plzni 31. 8. 2022

Ing. Jan Hrdlička, PhD., školitel