

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Posudek oponenta bakalářské práce

Název práce **Isomerace hořkých chmelových kyselin v pivu**

Student **Přemysl Chmelař**

Vedoucí práce **Ing. Matyáš Orsák, Ph.D.**

Pracoviště **Katedra chemie**

Oponent **Ing. Pavel Braný**

Náročnost tématu na teoretické znalosti	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Formulace cílů práce	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Úroveň zpracování literární rešerše, práce s vědeckou literaturou	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Správnost a úplnost citací literárních údajů	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Přesnost formulací a práce s odborným jazykem	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Formální zpracování – celkový dojem	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Splnění cílů práce	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Závěry práce a jejich formulace	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Vlastní přínos k řešené problematice	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Přehlednost tabulek, grafů a obrázků	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Úroveň jazykového zpracování	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Souhrn odpovídá obsahu práce	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
Celkové hodnocení práce známkou				1

Hodnocení: 1 = nejlepší

Datum 19. 4. 2017

.....
podpis oponenta práce

Odůvodnění hodnocení a celkové shrnutí:

Práce souvisí se zadaným tématem. Student splnil určené cíle práce v přehledné a srozumitelné formě, prokázal znalost tématu a potvrdil praktické využití této problematiky.

Pro měření výtěžnosti hořkých látek by bylo dobré, vytvořit více pokusných várek, aby byla zajištěna přesnost výsledků.

U všech várek piva by bylo vhodné použít stejné dávkování chmele.

Otázky k obhajobě:

- 1) Co způsobuje špatné skladování chmele a jaké jsou optimální podmínky skladování?
- 2) Jaké existují hořké kyseliny ve chmelu?
- 3) Jaký vliv na hořkost má čas přidání chmele při chmelovaru?
- 4) Popis stanovení hořkosti spektrofotometrickou metodou.



Datum 19. 4. 2017

.....
podpis oponenta práce