

## Posudek vedoucího bakalářské práce Hany ŠTEFANOVÉ

„Technologie výroby cideru a jeho význam v potravinářství“

Cílem bakalářské práce Hany ŠTEFANOVÉ je zaměřena na cider, což je nízkoalkoholický nápoj vyrobený řízeným kvašením jablečného moštu. Záměrem bylo prezentovat specifika technologie výroby tohoto nápoje a popsat i vliv jednotlivých složek cideru na lidské zdraví.

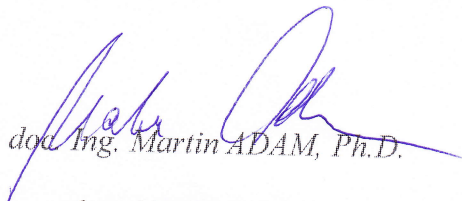
Práce je logicky členěna do několika základních kapitol, které jsou postupně věnovány specifikaci cideru jako nápoje se stále rostoucí oblibou u konzumentů, charakterizaci jablek vhodných pro jeho výrobu a konečně vlastní technologii výroby cideru. Popsány jsou procesy vedoucí od přejímky a zpracování jablek přes kvašení až po filtraci a stáčení tohoto nízkoalkoholického nápoje.

Co se vlastního hodnocení práce týká, tak lze konstatovat, že tato je sepsána sice spíše stručněji, avšak na dostatečně dobré úrovni. Je škoda, že studentka nevyužívala konzultace více během semestru a vše bylo tedy třeba kontrolovat až během finalizace celé práce. Mohla tak být poměrně větší pozornost věnována vlivům konzumace cideru, resp. jeho složek, na lidské zdraví. Seznam použité literatury považuji za dostatečný s přiměřeně malým počtem internetových odkazů.

Závěrem mohu prohlásit, že studentka zadání bakalářské práce splnila, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou:

- velmi dobře -

V Pardubicích 4. srpna 2016

  
doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.  
vedoucí bakalářské práce