



**UNIVERZITA KARLOVA
MATEMATICKO-FYZIKÁLNÍ FAKULTA**

KATEDRA PRAVDĚPODOBNOTI A MATEMATICKÉ STATISTIKY

186 75 PRAHA 8 - KARLÍN, SOKOLOVSKÁ 83

Tel : 221 913 375

Roman Králík

Kombinácia sensometrických a optometrických skúšok a analýz posudek vedoucího Bc. práce

Předložená bakalářská práce je věnována velmi důležité praktické otázce, totiž, jaký rozdíl poškození potravin jsou „obyčejní lidé“ schopni rozpoznat. Téma je tak velmi úzce spojeno s nekonečnou diskusí vedenou jak na sociálních sítích, tak v mediálním prostoru, zda jsou „tytéž“ (zpravidla tytéž dle obalu) potraviny prodávané v okolních zemích lepší či jiné než u nás. To vede k přirozené otázce, zda vůbec, respektive rozdíl jakého rozsahu, jsou lidé schopni poznat. Podobné diskuse se vedou na téma, zda ženy jsou v tomto směru lepšími, a především citlivějšími degustátory než muži, či zda hodnocení panelem odborníků nám řekne více než hodnocení panelem laických hodnotitelů.

Za potravinu jsme vybrali pivo, které jsme záměrně a řízeně urychleně poškozovali především intenzivním světelným, ale i tepelným, zářením. Vedle toho jsme nechali pivo přirozeně stárnout za různých světelných a tepelných podmínek.

K dosažení zadaných cílů bylo třeba nejprve experiment naplánovat. Zdůrazníme, že zde se nebylo o co opřít. Z tohoto pohledu se jednalo o svého druhu pilotní studii doposud nepojednanou v literatuře. Dále bylo třeba sehnat materiál, cíleně jej poškodit, domluvit panel hodnotitelů, místo pro testování atd. Na ne posledním místě bylo třeba se rozhodnout pro vhodnou statistickou metodiku, data sebrat a vyhodnotit. Všechny tyto úkoly se autor práce zhostil na výbornou.

Použitá metodologie statistického vyhodnocení je standardní. Proto jsem vždy chtěl, aby si ji student nejprve sám odvodil, a teprve poté srovnal s literaturou. Práce také ukazuje, co statistika mimo jiné čeká v praxi:

- domluvit se s odborníky v jiném oboru na problému;
- naplánovat experiment;
- získat data a vyhodnotit je;
- připravit statistické závěry a vysvětlit je lidem z praxe.

Se vším se autor vyrovnal velmi dobře.

Práce podle mých zkušeností vysoce překračuje běžný stupeň nasazení, který student našeho oboru v omezeném čase bakalářské práci věnuje. Dále bych chtěl zdůraznit, že bylo konáno více typů zkoušek, než je z důvodu omezeného rozsahu práce popsáno, a bylo získáno mnohem více dat, než je v práci prezentováno a analyzováno. Doufám, že se k nim student v rámci projektu SGS během druhé poloviny tohoto roku vrátí, a dokončí jejich analýzu formou článku.

Mohlo by se zdát, že jsme pouze objevili to, co dobře znali již naši dědečkové a babičky, totiž, že pivo se teplem a světlem kazí. Jsem přesvědčen, že tomu tak není. Zeptáte-li se kohokoliv na to, jak rychle a jak moc se pivo vlivem světla a/nebo tepla kazí (degraduje), nikdo vám to pořádně neřekne. A zeptáte-li se, jak vše alespoň trochu pořádně kvantifikovat či

jaký stupeň poškození lidé poznají, pak odpovědi více připomínají bájně pohádky rybářů než realitu.

Práce je napsána srozumitelně, přehledně a s minimem tiskových i věcných chyb. Zdroje jsou řádně citovány. Několik drobných překlepů, jež lze snadno nalézt a opravit, úroveň práce nijak nesnižuje.

Ze všech výše uvedených důvodů doporučuji práci k obhajobě.

V Praze 8. června 2023

prof. RNDr. Jaromír ANTOCH, CSc.