

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Pavel Mančík
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Kristýna Hladká
Oponent bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2010/2011

Název bakalářské práce:

Vliv přídatku kyseliny adipové jako náhrady tavících solí na vybrané texturní parametry tavených sýrů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce Pavla Mančíka zpracovává problematiku náhrad tradičních tavicích solí při výrobě tavených sýrů. Teoretická část se zabývá klasifikací tavených sýrů, jejich výrobou, vlivem různých faktorů na konzistenci výsledného produktu, samotnými tavicími solemi a charakteristikou kyseliny adipové ve vztahu k potravinářskému průmyslu. Návaznost jednotlivých kapitol je zpracována logicky, i když některé pasáže mohly být popsány podrobněji a srozumitelněji, zejména co se týče významu náhrad tavicích solí. Přesto rešeršní část splňuje požadavky pro bakalářskou práci.

Student Pavel Mančík se v praktické části bakalářské práce zabývá výzkumem alternativ tradičních tavicích solí při výrobě tavených sýrů. Téma práce je vzhledem k oblíbenosti tohoto produktu u obyvatelstva České republiky velmi aktuální. A však nejen z tohoto důvodu mohly být některé výsledky a zejména smysl práce vhodněji okomentovány. V celé práci postrádám diskuzi, která by osvětlila účel zkoumané problematiky. Po formální stránce práce obsahuje řadu nevhodně zvolených slovosledů, překlepů a také popisky grafů mohly být zpracovány přehledněji. I přes tyto nedostatky student Pavel Mančík naplnil stanovené cíle bakalářské práce a proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji známku B - velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Tvrdíte, že za určitých předpokladů může být trvanlivost tavených sýrů prodloužena až na několik let. Mohl byste blíže specifikovat tyto předpoklady a účel jejich realizace?

Ve své práci se zejména zabýváte náhradami tradičních tavicích solí při výrobě tavených sýrů. Mohl byste přesněji popsat předpokládaný přínos těchto náhrad ve vztahu k výživě člověka, popřípadě jiná pozitiva?

Přestože se práce nezaměřovala na vliv přídatku kyseliny adipové na chuť výsledného produktu, byla Vámi tato vlastnost subjektivně testována? Popřípadě pokud ano, k jakým závěrům jste dospěl?

V Zlíně dne 25. srpna 2011

podpis oponenta bakalářské práce