

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Simona Horáková
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Vladimíra Zemanová
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

**Název bakalářské práce:**  
Sledování kvality bílých jogurtů v tržní síti

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>C - dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>D - uspokojivě</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>D - uspokojivě</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>D - uspokojivě</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>D - uspokojivě</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>D - uspokojivě</b>

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

**D - uspokojivě**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce posluchačky Simony Horákové "Sledování kvality bílých jogurtů v tržní síti" je zaměřena na sortiment bílých jogurtů s obsahem tuku od 3 do 5 %. Vzorky jogurtů obstarala v tržní síti v Kroměříži v roce 2015 a opakovaně i v roce 2016.

Práce obsahuje 71 stranu včetně příloh a je uspořádána do sedmi kapitol. Po odborné stránce je zpracována dostatečně s formálními chybami.

V teoretické části se autorka věnuje surovinám, vlastnímu technologickému postupu výroby bílých jogurtů a jejich charakteristice. Chybí konkrétní popis složek a jejich vliv na sensorické vlastnosti typické pro bílý jogurt.

V praktické části na 14 stránkách představuje 15 sledovaných jogurtů na snímcích včetně informací výrobce uvedených na obalu.

Senzorické hodnocení jogurtů v experimentální části odkazuje na normu ISO 8589, jejíž platné označení je ČSN EN ISO 8589. Co velmi snižuje úroveň sensorického hodnocení je skutečnost, že autorka neuváděla konkrétní podmínky, za kterých bylo hodnocení provedeno. Dozvěděli jsme se, že hodnocení provádělo 98 osob z řad laické veřejnosti. Panel hodnotitelů sledoval 7 znaků, pro které studentka sestavila pouze 3 stupně hodnocení a popsala je (viz. příloha 2). Jejich vyhodnocení je provedeno jen součtem odpovědí, nikoli doporučeným statistickým zpracováním.

Fyzikálně-chemické hodnocení jogurtů posluchačka provedla na základě vlastních rozborů: stanovení obsahu tuku, sušiny, výpočet tukuprosté sušiny, stanovení titrační a aktivní kyselosti. Výsledky jsou pouze informativní vzhledem k malému počtu provedených analýz. Přesto kladně hodnotím snahu, kterou rozborům věnovala.

Vyhodnocení výsledků je povrchní a neobsahuje srovnání sensorické kvality obou skupin jogurtů sledovaných v roce 2015 a 2016. Chybí komentář, který by obohatil čtenáře o zajímavé informace týkající se kvality bílých jogurtů na našem trhu.

Pro zjištění názoru běžných konzumentů na bílé jogurty autorka práci doplnila dotazníkem, jehož odpovědi graficky zpracovala (viz. příloha 3). Je zářející, že při rozboru odpovědí nekomentovala rozporuplnost výsledků. Na otázku 4 "Proč konzumujete bílý jogurt?" většina respondentů do 25 let uvádí "je zdraví prospěšný". Na otázku 15 "Myslíte si, že konzumace bílých jogurtů příznivě působí na zažívání?" většina dotázaných do 25 let odpovídá "ne". Stejně tak na otázku 16 "Je bílý jogurt zdravá potravinou?" odpovídají "ne".

Kontrola původnosti bakalářské práce zaznamenala 7 % shodu, nejedná se o plagiát.

Zadání bakalářské práce bylo splněno, práci doporučuji k obhajobě.

### **Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1. Uveďte konkrétní podmínky, za kterých bylo prováděno sensorické hodnocení jogurtů.
2. Proč jste neprovedla statistické zpracování sensorických hodnocení?
3. Jaký je Váš názor na kvalitu bílých jogurtů na našem trhu?

V Kroměříži dne 30.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce