

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Lucie Charamzová
<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. Josef Mrázek
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

#### Název bakalářské práce:

Vliv výrobních a skladovacích parametrů na sensorické vlastnosti jogurtů

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

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce posluchačky Lucie Charamzové "Vliv výrobních a skladovacích parametrů na sensorické vlastnosti jogurtů" má 66 stran, obsahuje 5 obrázků, 15 tabulek, 8 grafů a 14 příloh. Je rozdělena do 8 číslovaných kapitol. Práce je logicky uspořádána, zpracována je vcelku přehledně, po formální a odborné stránce dobře. V práci je citováno 37 literárních zdrojů včetně zahraničních.

V teoretické části práce se posluchačka věnuje jednotlivým výrobním krokům, problematice mléčného kvašení a čistých mlékařských kultur a uvádí zásady sensorické analýzy.

V praktické části popisuje až příliš stručně přípravu výrobků a provedené hodnocení jejich sensorických vlastností. Zjištěné výsledky jsou zpracovány do tabulek a přehledných paprskových grafů a ústně správně diskutovány. Závěry práce jsou vyvozeny logicky správně, potvrzují oprávněnost požadavků na skladovací teplotu výrobků, obsahují také možnou vizi rozšíření práce - sledování složení mikroflóry počtu mikroorganismů během skladování.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1. Který ze zkoumaných faktorů, různá fermentační teplota a různá teplota skladování, měl podle Vás větší vliv na výslednou kvalitu výrobků?
2. Objasněte tvrzení dvou posledních vět závěru práce. Zdá se mi, že si protiřečí.
3. V práci uvádíte, že jste upravila tukuprostou sušinu mléka přídatkem sušeného mléka. Lze dodatečně aspoň přibližně zjistit, jaké hodnoty tps měly připravené jogurty?

V Kroměříži dne 18.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce