

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Zuzana Štachová
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jana Růžičková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

#### Název bakalářské práce:

Výroba sýrů typu Moravský bochník

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

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

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

**D - uspokojivě**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Experimentální bakalářská práce posuje problematiku výroby sýrů s vysokodohřívanou sýřeninou. V teoretické části je popsány jednotlivé etapy výroby, dělení sýrů a termofilní sýrařské kultury. V praktické části jsou popsány výroby sýra Moravský bochník v laboratorních podmínkách a je navržen optimální postup.

Práce je napsána s množstvím pravopisných, stylistických a faktických chyb a překlepů (např. "Kluveromyces lactis", "Penicillium cememberti"). Na škodu je použití malého počtu literárních zdrojů a minimum zahraničních pramenů. Seznam použité literatury není citován dle normy a požadavků UTB. V teoretické části například uvádíte věty, které postrádají smysl (str.14, 23) - "přídavek CaCl<sub>2</sub> Proto skladované pasterizované mléko nestačí před sýřením ohřát.."; "degradací bílkovin vznikají mastné kyseliny (mléčná, octová, máselná..) jsou degradovány na amoniak, aldehydy, ketony."

Postrádám vzájemné hodnocení a posouzení provedených výrob sýrů, přehled chemických analýz a seznam sensorických parametrů hodnocených u vyrobených sýrů. V tabulce 5 se neshodují hodnoty pH u bochníků A a B s textem.

Závěr práce formulován velmi obecně, chybí shodnocení konkrétních výsledků.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

Můžete blíže vysvětlit použití *Enterococcus faecium* jako sekundární kultury (str.25)?

Jaké parametry jste konkrétně posuzovali při sensorickém hodnocení vyrobených sýrů? Kolik bylo hodnotitelů?

Proč jste hodnotili bochník C už po měsíci, když ostatní sýry až po dvou měsících?

V jaké stáří jste provedli chemickou analýzu sýrů ve výrobě I a II?

U návrhu optimální výroby jste již neprovedla experiment prakticky? Proč?

V e Zlíně dne 30.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce