

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Zbranek Tomáš
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Josef Mrázek
Oponent bakalářské práce:	Ing. Dagmar Tykvartová
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Porovnání vlastností pářených sýrů vyrobených odlišnými způsoby

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studenta Tomáše Zbranka na téma Porovnání vlastností pařených sýrů vyrobených odlišnými způsoby, je dobře zpracovaná. Student se v teoretické části věnuje problematice rozdělení sýrů se zaměřením na pařené sýry. Řeší technologii výroby, hlavně tepelnou úpravu a použité čisté mlékařské kultury. Poslední kapitoly teoretické části věnuje popisu druhů pařených sýrů vyráběných u nás i v zahraničí.

Praktická část práce znamenala vyrobit pařených sýrů ve školním poloprovozu VOŠP a SPŠM v Kroměříži. Provedl 2 výroby (označeny A a B) ve dvoudenních cyklech, každou z různě pasterovaného mléka. První sadu výrob realizoval pomocí lyofilizovaných kultur a ve druhé sadě použil k výrobě smetanový zákys. Během výroby sledoval následující parametry: aktivní kyselost, obsah tuku, obsah sušiny a výpočet tuku v sušině. Dále počítal výtěžnost a přepočítal ji na sušinové jednotky.

Praktická část bakalářské práce je zpracována přehledně, srozumitelně, ale až příliš stručně. U metodiky jednotlivých stanovení chybí popis práce, někdy i podstata a správné názvy použitých metodik. Výsledky, zjištěné u dvou výrob, jsou přehledně zpracovány do grafů a tabulek.

V závěru se student snaží ze zjištěných výsledků formulovat tvrzení, zda různá teplota pasteračního záhřevu má vliv na fyzikálně-chemické parametry vyrobených sýrů. Správně vyhodnotí, že různá teplota pasteračního záhřevu výrazně neovlivnila vlastnosti vyrobených pařených sýrů. Pozitivně hodnotím návrh studenta, jak lze v práci pokračovat a doplnit zkoumání mikrobiologickým a senzorickým rozbohem.

Celkově je předložená bakalářská práce na dobré úrovni, student splnil cíl své práce a proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V kapitole 7.1 popisujete výrobu Mozzarely chemickým postupem. Jaká kyselina se používá?
2. Výroba pařených sýrů v mlékárně Brezno uvádí použití bakterie *Streptococcus faecalis*. Jaký má význam?
3. V kapitole 9.2 uvádíte hodnoty obsahu tuku u sýrů stanovené metodou Gerberovou. Jak se nazývá modifikace pro sýry a čím se od Gerberovy metody liší?

V Kroměříži

dne 18.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce