

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Pechtorová Kamila
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: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:
Polotvrdé sýry s odlišnými kulturami

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce posluchačky Kamily Pechtorové pod názvem "Polotvrdé sýry s odlišnými kulturami" je experimentálního charakteru, je přehledně zpracována na 75 číslovaných stranách, obsahuje 12 obrázků, 16 tabulek, 38 grafů a 4 přílohy, v práci je použito 25 literárních zdrojů, z toho 6 zahraničních. Míra shody dosahuje nejvýše 6 %. Formální úroveň jak po stránce grafické, tak i jazykové je velmi dobrá.

Teoretická část práce se krátce věnuje obecnému rozdělení sýrů, jednotlivým výrobním krokům a především sýrařským kulturám.

Praktická část popisuje metodiku výroby vzorků sýrů, analýzu základních vlastností připravených sýrů a senzorické hodnocení sýrů. Připomínku mám k subkapitole Vady sýrů a jejich příčiny, bylo by vhodnější umístit ji do teoretické části. Oceňuji, že studentka počítala s opakováním pokusů a testovala vše dvakrát. Bohužel při prvním pokusu byly sýry ponechány zrát při nízké relativní vlhkosti příliš dlouhou dobu, v důsledku toho se sýry senzoricky částečně znehodnotily. Druhý pokus byl prováděn z důvodu opakovatelnosti za stejných podmínek. Získané výsledky jsou zpracovány početně i graficky do značného počtu grafů a vyhodnoceny a krátce diskutovány. Není zde vysloven názor, která kultura se zdá být vhodnější pro výrobu polotvrdých sýrů.

Závěr je zpracován přehledně a věcně správně, vysvětluje vzniklé problémy a zmiňuje způsob a možnosti dalšího rozvíjení této práce.

Práce splnila zadání, proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

1. Jaké podmínky zrání by bylo vhodné zajistit pro další prováděné pokusy?
2. Lze i přes relativně malý počet hodnotitelů senzorických vlastností zaznamenat rozdíly v hodnocení mezi muži a ženami?

V Kroměříži dne 28.5.2017

Podpis vedoucího bakalářské práce

