

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Bělašková Monika  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Robert Gál, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Jan Katina  
**Akademický rok:** 2016/2017

**Název bakalářské práce:**  
Zásady technologického zpracování a sortiment trvanlivých fermentovaných masných výrobků

### 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>C - dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>

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

**C - dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce se zaměřuje na popis fermentovaných trvanlivých masných výrobků od výběru výrobních surovin až po požadavky na skladování hotových produktů. Zvláštní pozornost autorka věnovala specifickým technologickým postupům, které se při výrobě těchto výrobků uplatňují. Část práce je rovněž věnována přehledu sortimentu ze skupiny fermentovaných trvanlivých masných výrobků na trhu v České republice a v zahraničí.

Práce je velmi obsáhlá, její celkový rozsah je 86 stran. Zčásti je tato obsáhlost ovšem způsobena neodůvodnitelným opakováním některých textů, což se v určitých případech vztahuje na celé odstavce.

Obecné výhrady k práci se částečně týkají neúplnosti literárních zdrojů a méně závažných nedostatků při interpretaci poznatků z literatury. V malém rozsahu lze k práci uplatnit také výhrady k jazykovému zpracování.

Hlavní nedostatky lze shrnout do těchto konkrétních bodů:

1. V návaznosti na popis zásad technologického zpracování trvanlivých fermentovaných masných výrobků v práci zcela chybí ucelený popis vad těchto výrobků ve formě samostatné kapitoly.
2. V podkapitole 1.4 některé definice neplynou z vyhlášky č. 69/2016 Sb., jak je uvedeno v práci, nýbrž z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o definice pro maso, drůbeží maso a čerstvé maso. Dále nejen v této kapitole není z uvedené vyhlášky zcela přesně interpretována definice pro fermentovaný trvanlivý masný výrobek, když zde není uveden dovětek, že předepsaná minimální trvanlivost může být podmíněna dalšími požadavky na skladovací podmínky. Vzhledem k zaměření práce zde rovněž postrádám legislativní definici čistých svalových bílkovin a obsahu tuku.
3. V podkapitole 1.5 je uvedeno, že tabulka č. 4 k vyhlášce č. 69/2016 Sb. definuje požadavky na jakost a složení masných výrobků. To je ovšem mylný údaj, neboť požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků definuje celá příloha č. 7 této vyhlášky, požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky pak tabulka č. 3 této přílohy.
4. V podkapitole 2.2.1 je uvedeno, že  $a_w$  je v případě krájitelných fermentovaných salámů vyšší, když obvykle dosahuje hodnot v rozpětí 0,90 – 0,95. Tato informace je doplněna tvrzením, že z našich výrobků by do této podskupiny mohl patřit Herkules, Lovecký salám a Dunajská klobása. To ovšem odporuje legislativním požadavkům, protože v České republice je pro všechny fermentované trvanlivé masné výrobky stanovena limitní hodnota  $a_w$  0,93.
5. V podkapitole 4.3.8 je uvedeno, že ve fermentovaných salámech se může použít také vláknina. Pro úplnost by zde mělo být zdůrazněno, že tato možnost je vyloučena v případě vybraných fermentovaných trvanlivých masných výrobků.
6. V podkapitole 5.3.2 postrádám popis vlivu případně použitých ušlechtilých druhů plísní na povrchu fermentovaných salámů.
7. V podkapitole 7.4 je uvedeno, že legislativa ČR přesněji nedefinuje mikrobiologická kritéria pro trvanlivé fermentované masné výrobky a že vodítko poskytuje ČSN 56 9609. Postrádám zde ovšem odkaz na nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
8. V kapitolách 8 a 9 je jen zanedbatelně dotčena problematika evropských kvalitativních označení (Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení a Zaručené tradiční speciality), ačkoliv jsou tato označení udělena konkrétním fermentovaným trvanlivým masným výrobkům zásadní pro ochranu a zachování jejich specifických vlastností.

I přes uvedené výhrady konstatuji, že autorka práce zjevně načerpala množství znalostí o zásadách technologického zpracování trvanlivých fermentovaných masných výrobků a prokázala dobrou schopnost tyto znalosti vyhodnotit a zpracovat. Z toho důvodu doporučuji práci k obhajobě a navrhuji celkové hodnocení C – dobře.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaké jsou jednotlivé stupně překážkového efektu, který se uplatňuje pro zajištění stability fermentovaných trvanlivých masných výrobků během jejich výroby a pro dosažení jejich předepsané trvanlivosti.
2. Jaký je vliv ušlechtilých druhů plísní na povrchu fermentovaných salámů, pokud jsou využívány?
3. Který fermentovaný salám běžně vyráběný v ČR je zapsán do rejstříku Zaručených tradičních specialit?

V Mariánských Lázních dne 29. května 2017.

Podpis oponenta bakalářské práce