

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kristýna Vinklárková
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Vybrané vlastnosti tavených sýrů obohacené řeckým jogurtem

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Posudek oponenta bakalářské práce- experimentální práce
Verze 2019/05

Bakalářská práce Kristýny Vinklárkové řeší problematiku tavených sýrů s přidavkem řeckého jogurtu. Testovány byly dva druhy fosforečnanových solí. U tavených sýrů byly sledovány vybrané parametry (pH, tvrdost a reologické vlastnosti taveniny; u vyrobených vzorků byla stanovena sušina). Jednalo se o pět odběrů v průběhu 60 dní. V práci se zřídka vyskytují chyby, překlepy a formulační nedostatky. Práce je podložena 47, většinou aktuálními, zdroji. Z toho 27 představují odborné cizojazyčné publikace. Struktura literární rešerše je celkem přehledná. Za nedostatek považují, že se faktorům ovlivňujícím konzistenci tavených sýrů nevěnuje samostatná podkapitola a čtenář je nucen faktory vyhledávat v textu různých podkapitol. Cíle práce byly však naplněny. Ve výsledkové části ve sloupcových grafech vývoje pH, tvrdosti a viskozity postrádám chybové úsečky. V souhrnných grafech u pH a tvrdosti (Obr. 7 a 10) se nelze snadno orientovat, které sloupce patří vzorkům s a bez úpravy pH. V legendě se nachází dva totožné názvy. Bylo by rovněž vhodné seřadit sloupce vedle sebe dle použitých solí (s/bez úpravy pH). Diskuze by mohla být vzhledem k množství výsledků rozsáhlejší. Přes výše uvedené nedostatky práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na s. 20 uvádíte, že pro výrobu tavených sýrů je nezbytná přítomnost tavicích solí. Je tomu v praxi vždycky tak? Existují alternativy?
2. Doplňte informaci, proč byly vzorky měřeny až druhý den po výrobě.
3. Proč byly vybrány dané fosforečnanové soli (trifosforečnan sodný s cyklickým řetězcem a trifosforečnan sodný s lineárním řetězcem)?
4. Jaké faktory ovlivňující texturní a reologické vlastnosti vnáší v surovinové skladbě použitý řecký jogurt?
5. Proč byly vzorky reologické analýze podrobeny jen v 30. dni skladování?

Ve Zlíně dne **28. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce