

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Pavčina Švejdová, DiS.
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin – specializace Technologie mléka
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Josef Mrázek
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jan Tykvart
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

**Název bakalářské práce:**

Fortifikace sýrů čedarového typu

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
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>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská experimentální práce studentky Pavlín Švejdové – Fortifikace sýrů čedarového typu ve školním poloprovozu je v celkovém rozsahu dobře zpracována. Studentka se v teoretické části věnuje popisu a charakteristice sýrů s důrazem na skupinu sýrů typu čedar. Některé citované údaje vykazují nepřesnosti a také nejsou správné z hlediska vlastního procesu zrání sýrů. Rozsah použité odborné literatury je přiměřený a aplikovaný s aktuální platností odkazované legislativy.

V praktické části je patrná dobrá pozornost vlastnímu výrobnímu procesu. Také jsou jednotlivé technologické kroky zdokumentovány písemně i obrazem. Některé kroky by jistě mohly být popsány a dokumentovány podrobněji s ohledem na úroveň typu bakalářské práce.

V části senzorického hodnocení je dobře provedeno grafické zpracování výsledků, ale postrádám u jednotlivých grafů doplnění údajů formou procentického počtu.

Shrnutí výsledků v závěru práce je poměrně stručné, opět chybí tabulkové procentické srovnání jednotlivých variant. Také by bylo vhodné výsledky prezentovat i v porovnání jednotlivých hodnotitelských skupin u kterých chybí hodnotitelská skupina spotřebitelů 50+, která v dnešní době vytváří značné procento spotřebitelů s potenciálním růstem podílu v dalších letech.

Celkově je bakalářská práce na dobré úrovni, studentka splnila cíl své práce a proto ji doporučuji k obhajobě.

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

1. Objasněte uváděný vznik těkavých mastných kyselin rozkladem bílkovin při zrání sýrů ?
2. V práci uvádíte, že sýr s přídavkem vlašských ořechů vykazoval nahořklou chuť. Jak by bylo možné tomu předejít ?
3. Jaký by jste navrhovala případný další postup navazující na Vaši bakalářskou práci ?

V Kroměříži dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce