

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Eva Janošíková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	-
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Výroba smetanových krémů typu mascarpone

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Práce se v teoretické části zabývá charakteristickou smetanových krémů typu mascarpone a technologií jeho výroby. Dále jsou charakterizovány hydrokoloidy a popsány základní principy reologických měření. Tato část se mi jeví zbytečně rozsáhlá a větší pozornost by bylo vhodné věnovat spíše prvním kapitolám, tedy vlastnímu výrobku a faktorům, které ovlivňují jeho jakost. V práci se vyskytuje jen omezený počet formálních, stylistických a typografických chyb. V praktické části studentka vyrobila smetanové krémy typu mascarpone, a to tepelnou cestou. Tvorbu gelu sledovala pomocí dynamické oscilační reometrie. Výsledky jsou prezentovány především ve formě komentovaných grafů.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Co Vás vedlo k doporučení nezařazovat v budoucnu test frekvenční závislosti bezprostředně po zchazení?
2. Proč se u těchto typů výrobku využívá právě karagenan?
3. Jaké další experimenty byste v této oblasti navrhla?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce