

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická  
Ústav potravinářského inženýrství  
akademický rok: 2006/2007

## **ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Renata ORSÁGOVÁ**  
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Technologie výroby čedaru a biochemické procesy  
v průběhu jeho výroby.**

Zásady pro vypracování:

- 1. Zpracovat literární rešerži o sýru čedar a jeho vlastnostech. Provést orientační srovnání s dalšími tvrdými sýry.**
- 2. Popsat technologii výroby čedaru a proces čedarizaci.**
- 3. Charakterizovat chemické a biochemické změny v průběhu výroby s ohledem na změny hlavních složek tj. laktozy, proteinů a tuku.**
- 4. Popsat biochemii zrání a jakost čedaru z pohledu senzorického, chemického složení apod.**

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

**Dle doporučení vedoucího práce**

Vedoucí bakalářské práce:

**doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.**

Ústav potravinářského inženýrství a chemie

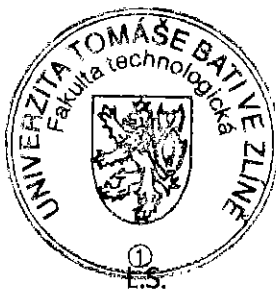
Datum zadání bakalářské práce:

**8. ledna 2007**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**4. června 2007**

Ve Zlíně dne 2. května 2007



*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.

*děkan*

*Ignác Hoza*

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.

*ředitel ústavu*