

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Němčíková Jiřina  
**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. Jana Šenkýřová, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název bakalářské práce:**  
Možnosti a trendy ve výrobě majonézy

### 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>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

#### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Jiřiny Němčíkové pojednává a technologii výroby majonéz. Charakterizovány jsou potravinářské přídatné látky, které je možné pro výrobu majonéz využít. Současně jsou také naznačeny nové trendy ve výrobě majonéz a dresinků. Pro zpracování rešerše autorka čerpala z 67 literárních pramenů, zejména cizojazyčných.

Práce obsahuje poměrně málo překlepů a formulačních nejasností. Na druhou stranu kapitola 4 by si zasloužila vhodnější členění a zpracování. Podkapitoly Mikrobiální jakost a Prevence kontaminace se nevztahují pouze k výrobě majonéz domácí formou, ale také v průmyslové výrobě je nutné zajistit vhodné podmínky pro zajištění bezpečnosti potravin.

Rešerše autorky splňuje podmínky kladené na bakalářské práce, a proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

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

1. Může výběr použitého oleje, případně kombinace s jinými surovinami, ovlivnit senzorycké vlastnosti majonéz a jakým způsobem?
2. Které faktory ovlivňují stabilitu a trvanlivost majonéz?
3. Jakou dobu se působí na vaječnou hmotu během její pasterace?
4. Uveďte základní rozdíl mezi kompresním a penetračním testem při analýze textury. Jaký je rozdíl mezi pevností a tvrdostí vzorku?
5. Může být termín „majonéza“ použit i u výrobků, do kterých nebyla přidána vaječná hmota?

Ve Zlíně dne **27. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce