

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Čalová Alice
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2021/2022

#### Název bakalářské práce:

Sledování vybraných parametrů modelových vzorků fermentovaných masných výrobků

#### 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>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>C - dobře</b>
7. 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 je napsána přehledně, s menšími formálními a stylistickými nedostatky (nekompletní seznam zkratk). Teoretická část práce velmi obecně popisuje problematiku fermentovaných masných výrobků, jejich technologii výroby a použité suroviny. V praktické části jsou prezentovány výsledky jednotlivých stanovení, avšak postrádám diskuzi k dosaženým výsledkům.

Počet použitých literárních zdrojů je pro účely bakalářské práce dostatečný. Jisté formální nedostatky jsou v citaci v textu práce a v seznamu použitých zdrojů (neuvedení v textu zdroje 29).

Uvedené výhrady a nedostatky nesnižují úroveň bakalářské práce, a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

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

1. V kapitole 3.2.2 uvádíte, že „*S. carnosus* je méně častý a vykazuje malou aktivitu při fermentaci vs. *S. carnosus* je po přidání do díla velmi účinný během následující fermentace.“ Mohla byste lépe objasnit funkci *S. carnosus* v masném výrobku a procesu fermentace?
2. Jaký byl konkrétní teplotní režim a vývoj vlhkosti ve zrácích komorách během experimentu?
3. V kapitole 5.3 uvádíte výsledky měření barvy salámů bez ohledu na použitou velikost obalu. V komentářích nikde nezmiňujete, o které vzorky se jedná konkrétně. Mohla byste blíže objasnit metodiku stanovení barvy? Jak se projevila změna barvy vzhledem k odlišnému průměru obalu?
4. Která kultura se jevila jako nejvhodnější pro výrobu salámu v obalu 55 mm a 24 mm?

Ve Zlíně dne **30. 05. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce