

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Suchánková Markéta  
**Studijní program:** B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí): T19001 / Technologie potravin  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Vendula Kůrová  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název bakalářské práce:**

Vliv Furcellaranu na konzistenci roztíratelných tvarohových sýrů

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>D - uspokojivě</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>D - uspokojivě</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>

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

## C - dobře

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předkládaná práce studentky Markéty Suchánkové popisuje vliv furcellaranu na konzistenci roztíratelných tvarohových sýrů. V teoretické části práce studentka charakterizuje tvarohové sýry a popisuje výrobu tvarohových a smetanových sýrů. Samostatné kapitola je pak věnována hydrokoloidům, kde se studentka zaměřuje zejména na karagenany a furcellaran. V teoretické části se často vyskytují stylistické a formulační nedostatky a nepřesné až zavádějící informace. Jako příklad lze uvést str. 13: studentka chybně vztahuje obsah laktózy a minerálních látek na celkový obsah sušiny mléka, str. 13: "za vzniku Maillardových reakcí", str. 13: "ničení kultur" a "srážlivost syřidla". Studentka také nerespektuje legislativní předpisy, kde na str. 14 uvádí, že "v současné době minimální počty bakterií v mléce pro výrobní účely činí 500 000 KTJ/ml" (viz otázka) a na str. 17 pak uvádí definice z vyhlášky č. 397/2016, Sb. pro smetanový krém z vysokotučné smetany a smetanový krém, který ale používá k zadefinování smetanového sýru. Pojem smetanový sýr příslušná vyhláška nezná. Celkově teoretická část práce působí neuceleným dojmem s ne vždy vhodným členěním kapitol.

V praktické části studentka vyrobila několik šarží modelových výrobků, které se vzájemně lišily použitými koncentracemi furcellaranu a dané vzorky podrobila základní chemické, texturní a reologické analýze. Dále byla provedena analýza barvy a stability výrobků a byla stanovena aktivita vody. Výsledky práce jsou přehledně prezentovány pomocí tabulek a grafů. Výtku mám k opakovaně vyskytujícímu se odkazu na analýzu roztíratelnosti, které však nebyla provedena. Diskuze je vedena relevantně, nicméně by mohla být poněkud rozsáhlejší.

Přes výše uvedené připomínky odpovídá předložená bakalářská práce požadavkům a splňuje stanovené cíle, proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm C-dobře.

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

1. Jaký je maximální limit obsahu mikroorganismů v syrovém mléce? Který právní předpis tento limit určuje?
2. Jakým E-kódem je označován furcellaran?
3. Doporučila byste Vámi vyrobené produkty uvést do obchodní sítě nebo je nutná další optimalizace výrobků? V případě že ano, kterou koncentraci furcellaranu byste výrobci doporučila?

V e Zlíně dne **06.06.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce