

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Přepechalová Veronika
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název bakalářské práce:
Možnosti akcelerace zrání sýrů

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Veroniky Přepechalové se zabývá přírodními sýry, jejich technologií výroby, zráním a vadami. Dále je tato práce zaměřena na možnosti akcelerace zrání sýrů, včetně jejich výhod i nevýhod. Při zpracování bakalářské práce studentka použila cca 49 literárních zdrojů, jak českých, tak zahraničních. Ovšem seznam použité literatury je nepřehledný, mezi jednotlivými zdroji by bylo vhodné nechat volný řádek pro větší přehlednost. Navíc, na straně 24 je zmíněn zdroj Mlékařské listy, 2013 a na straně 28 Mlékařské listy, 2017, které jsem v seznamu literatury nedohledala. V práci jsou velmi časté překlepy, chyby ve skloňování, nesjednocené názvosloví. Nejvíce rušivé jsou nesprávně uvedené názvy mikroorganismů, jako příklad uvádím *Bravibacterium linens* místo *Brevibacterium linens* (str. 14, 16, 19), *Leuconostoc dextrantum* místo *Leuconostoc dextranicum* (str. 23), *Propiniobacterium sp.* místo *Propionibacterium sp.* (str. 19, 25, 27), *Penicilium Camemberti* a *Penicilium Roqueforti* místo *Penicillium camemberti* a *Penicillium roqueforti* (str. 19) a další. V kapitole 1.1 Přehled rozdělení sýrů jsou, mimo jiné, zmíněny sýry zrající pod mazem, které plynule přecházejí v sýry plísňové, které by bylo vhodné oddělit, aby bylo zřejmé, že se jedná o jinou skupinu sýrů. Někdy se v práci objevují příliš dlouhá souvětí, čímž se ztrácí přehlednost textu. Přes všechny uvedené výtky je v práci velice dobře zpracováno zajímavé a aktuální téma akcelerace zrání sýrů, navíc práce splňuje zadání i vytyčené cíle bakalářské práce. Proto práci Veroniky Přepechalové doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující otázky:

1. Na straně 14 ve 2. odstavci píšete o sýrech zrajících v solném nálevu, můžete uvést konečný obsah soli v těchto sýrech při distribuci v tržní síti?
2. Na straně 19 v odstavci 2 uvádíte deaeraci a dezodoraci, kdy blíže specifikujete pouze deaeraci, dezodoraci však nikoli, prosím, mohla byste tedy toto ošetření více popsat?
3. Která ze zmíněných metod akcelerace zrání sýrů je podle Vás nejperspektivnější? A jaký je Váš názor na oblíbenost sýrů vyrobených za využití metod urychlení zrání sýrů u spotřebitelů, vzhledem k tomu, že spotřebitelé čím dál více vyžadují tzv. "přírodní" či "tradiční" výrobky?

V Zlíně dne 31. 5. 2018

Podpis oponenta bakalářské práce