

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Daniela Hrančíková</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

**Název bakalářské práce:**  
Srážení mléka při výrobě přírodních sýrů

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</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>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Rešeršní bakalářská práce se zabývá problematikou srážení mléka a faktory, které jej ovlivňují. Práce je sepsána na dobré úrovni s minimem stylistických a jazykových chyb. K práci mám následující připomínky:

- abstrakt by měl obsahovat alespoň náznak závěrů práce
- byť je práce rešeršní, postrádám cíl práce
- strana 9 - uvedené parametry teploty a výdrže pasterace by měly být uvedeny v intervalu
- strana 12, obrázek 1 - dělení sladkých sýrů není pojmuto správným způsobem - řada sýrů deklarovaných jako "měkké" nemusí tuto vlastnost vykazovat
- strana 18, obrázek 5 - u prvních dvou schématicky znázorněných interakcí není uvedena hodnota pH
- strana 19 a následující - schématicky je možné mluvit o micelách, avšak ve skutečnosti tyto útvary nevykazují všechny vlastnosti micelárního uspořádání
- strana 27 - na posledním řádku není správně uveden taxonomický název producenta koagulantu
- kapitola 4.1.2 - nerozumím pojmu "aditivum"

Celkově je však práce zdařilá a doporučuji ji k obhajobě s navrženým klasifikačním stupněm A - výborně.

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

1. Je velikost sít 1 um skutečně dostačující pro zachycení kontaminující mikroflóry v odstředěném mléce? Jaké je omezení a řešení pro smetanu?
2. Je baktofugace účinnější vůči vegetativním formám mikroorganismů nebo vůči bakteriálním sporám?
3. Skutečně je možné požadavky Kosher a Halal považovat za "ekologické" požadavky na certifikaci, jak uvádíte na straně 23?
4. Na straně 23 uvádíte metodiku stanovení hodnoty ICMU. Z uvedeného však není možné postup provést, protože chybí některé kroky a parametry. Můžete celou metodiku uvést?
5. Stručně charakterizujte sýry typu Serpa a geograficky je dislokujte (máte uvedeno pouze Španělsko)

V e Zlíně dne 31. května 2018

Podpis oponenta bakalářské práce