

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Tomanová Marcela
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:
Vliv přídavku transglutaminázy na srážení mléka

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Marcely Tomanové se zabývá vlivem transglutaminázy na pevnost mléčného gelu. Práce je zpracována na 40 stranách včetně literatury a studentka pro zpracování práce využila 42 citačních zdrojů, z nichž polovinu tvoří články z časopisů s impakt faktorem. Teoretická část práce obsahuje, kromě částí uvedených v zadání práce ještě krátké kapitoly o transglutamináze a reologii. Praktická část je zpracována přehledně. V metodice není uveden počet opakování jednotlivých experimentů. Výsledky jsou uváděny formou komentovaných grafů a tabulek. Cíle práce byly splněny. V práci se vyskytují četné formulační nedostatky, kdy ve větách chybí sloveso (str. 13 cituji: "Z mastných kyselin vázaných ve fosfolipidech největší podíl nenasycené mastné kyseliny (olejová), nasycené mastné kyseliny (myristová, palmitová, stearová).", nebo je sloveso naopak zdvojené (str. 24 cituji: „Optimální teplota je sýření je 30-33°C, ...“), některé věty nejsou příliš vhodně formulovány (viz otázky oponenta). Na str. 19 studentka uvádí, že cituji: "...vápník ... je následně schopný vstoupit do fyziologických funkcí mikroorganismu, zejména je schopen zapojit se do procesu mineralizace kostí." Ve výsledkové části studentka uvádí „moje výsledky“, „moje experimenty“. Bylo by vhodné v následující kvalifikační práci se těmito zájmenům vyhnout.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Obrázek 1 znázorňující jednotlivé obsahové složky mléka nezahrnuje vitaminy. Mohla byste uvést jejich obsah v mléce?
2. V kapitole 2.3.3 Sterilizace uvádíte, cituji: „Je to proces, kdy je ohřev nad 100 °C, dále tato definice platí i pro potraviny s pH nad 4.“ Můžete toto tvrzení trochu lépe specifikovat a uvést jaké pH má mléko?
3. Jak si vysvětlujete, že v případě Vašeho experimentu při použití transglutaminázy docházelo se zvyšující se teplotou ke zkrácení doby koagulace mléka, kdežto v práci Vinter k tomuto nedocházelo?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce