

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Jarošová Eliška  
**Studijní program:** B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Vendula Kůrová  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název bakalářské práce:**

Vliv obsahu banánové mouky na vlastnosti mléčných dezertů

**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>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</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>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předkládaná práce studentky Elišky Jarošové se zabývá hodnocením vlivu obsahu banánové mouky na vlastnosti mléčných dezertů. Práce je sepsaná na 70 stranách a to s využitím 66 zdrojů, kde jsou ve velké míře zastoupeny cizojazyčné odborné články či knihy.

Jednotlivé kapitoly teoretické části na sebe logicky navazují a dávají ucelený přehled o dané problematice. Studentka nejprve popisuje rod banánovník, přičemž se zaměřuje na zeleninové banány (plantejny). Další kapitola pojednává o vláknině, jejich složkách a vlivu ve výživě člověka. Poslední teoretická část práce je zaměřena na možnost přidavku škrobu do mléčných výrobků a jejich případném obohacení o vlákninu.

V praktické části pak bylo vyrobeno 10 šarží mléčných dezertů s různým obsahem banánové mouky, které byly následně podrobeny analýzám, kde byly mimo jiné sledovány například reologické či texturní vlastnosti modelových systémů. Získaná data jsou prezentována přehledně pomocí grafů a tabulek. Výsledky by však mohly být rozsáhleji diskutovány. Závěry práce jsou jasné a srozumitelné.

Celkově je práce psána na dobré úrovni, téměř bez překlepů a jiných nedostatků. Práce splňuje požadavky a naplňuje stanovené cíle, proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaký přídavek banánové mouky byl optimální pro výrobu mléčných dezertů z hlediska jejich konzistence?
2. Definujte vodní aktivitu. Jak byste popsala vyráběné modelové vzorky z hlediska stanovení aktivity vody?

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce