

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Sklenaříková Anna
Studijní program: B0721A210002 - Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název bakalářské práce:

Optimalizace výroby sterilovaných tavených sýrů s přídavkem sacharidů

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
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 Anny Sklenaříkové se zabývá optimalizace výroby tavených sýrů s přídavkem sacharózy a vybranými hydrokoloidy a jejich analýzou. Zkoumané téma je velmi zajímavé a souvisí s procesem výroby mléčných produktu a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

Teoretická část je rozdělena logicky a přehledně do tří kapitol. V praktické části jsou popsány použité metody chemických a mechanických analýz. Text je citován 58 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji.

Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány. Bohužel, v práci postrádám jakékoliv statistické zpracování získaných dat. Tento nedostatek však významně nesnižuje úroveň textu.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce zodpovědně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Uveďte, jaká byla použita hodnota amplitudy smykového napětí při reologické analýze vyrobených vzorků. Byla měření provedena v oblasti lineární viskoelastivity? Tato informace nebyla nalezena v textu.
2. Dle mého názoru by senzorická analýza přinesla významné poznatky týkající se organoleptických vlastností modelových vzorků mléčných dezertů. Proč nebyla provedena?

Ve Zlíně dne **06. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce