

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Jiří Štěpánek
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: –
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): T19001 / Technologie potravin
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vendula Kůrová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Richard Adámek, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:

Vliv nepřímého UHT záhřevu na vybrané vlastnosti mléka

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	E - dostatečně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	E - dostatečně
5. Kvalita zpracování výsledků	E - dostatečně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	E - dostatečně
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá vlivem nepřímého UHT záhřevu na vybrané vlastnosti mléka. V teoretické části je popsána základní charakteristika mléka včetně technologie výroby metodou UHT. Celá teoretická část je zpracována velmi povrchově a s velkým množstvím nesrovnalostí, které působí spíše chaotickým dojmem. Práce je sice doplněna obrázky, nicméně na ně chybí odkazy v textu. Praktická část je sepsána v podobném duchu, avšak nejslabší stránkou celé práce je kapitola "Výsledky a diskuze", neboť je to pouze strohý výčet dosažených výsledků bez náznaku diskuze. Výsledky jsou většinou prezentovány v podobě grafů, ale bez rozmyslu, protože uvedené chybové úsečky jsou dost zarážející. V závěru práce se nachází „Seznam zkratk“ a „Seznam literatury“, ale ani jeden z nich není uveden v předepsaném abecedním pořadí, navíc seznam literatury je nekonzistentní, jelikož každý literární zdroj je citován jiným citačním stylem. Z formálního hlediska student nerespektoval elementární gramatická ani typografická pravidla, a proto se jich v práci vyskytuje velké množství. I přes výše uvedené připomínky práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou E – dostatečně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Obecně je známo, že přítomná mikrobiota má vliv na určité vlastnosti produktu, tak by mě zajímalo, proč nebyla provedena kontrolní mikrobiologická analýza?
- 2) Na str. 36 uvádíte, že největší obsah sušiny byl pozorován u vzorků s výdrží 20 sekund, čím si tento nárůst vysvětlujete?
- 3) V závěru práce tvrdíte, že "tepelné ošetření mléka nemá vliv na obsah amoniaku po UHT záhřevu", avšak tento výrok je v rozporu s Vašimi uvedenými výsledky, uveďte své tvrzení, prosím, na pravou míru. Dále máte u těchto výsledků uvedeno, že v odborné literatuře nebyla na toto téma nalezena žádná data, s čímž absolutně nesouhlasím a prosím o doplnění krátké diskuze alespoň touto cestou.

V e Zlíně dne **30.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce