

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Holšteínová Veronika
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. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:

Vliv přídavku hydrokoloidů na vybrané parametry ochucených sterilovaných tavených sýrů

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	A - výborně
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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Veroniky Holšteínové se zabývá sterilovanými tavenými sýry, využitím hydrokoloidů při jejich výrobě a ochucujících složek k zamaskování změn organoleptických vlastností tavených sýrů vlivem sterilačního záhřevu. Dané téma je přínosné z hlediska výroby tavených sýrů bez tavicích solí, což je jeden z požadavků spotřebitelů. Dále je téma přínosné z hlediska bezpečnosti potravin, neboť sterilační záhřev znamená odstranění nejen vegetativních forem mikroorganismů, ale i spor. Avšak sterilace potravin s sebou přináší změny v organoleptických vlastnostech potravin, proto je třeba zkoumat možnosti, jak tyto změny zmírnit. Práce Veroniky Holšteínové je napsána na velmi dobré úrovni, přehledně, jasně a srozumitelně. Vyhodnocení výsledků v praktické části bakalářské práce je taktéž zpracováno přehledně a výsledky jsou vhodně diskutovány s jinými odbornými publikacemi. V práci se objevují překlepy či nesjednocené názvosloví (tavící soli-tavicí soli), které však nijak nesnižují kvalitu práce. Studentka využila 74 literárních zdrojů, z nichž většina je v anglickém jazyce, což je chvályhodné. Bakalářskou práci Veroniky Holšteínové doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující otázky:

1. Na straně 27 píšete, že díky přítomnosti laktulózy v mléku lze zjistit, zda se jedná o mléko pasterované či sterilované, vysvětlete jakým způsobem.
2. Na straně 40 tvrdíte, že u sterilovaných a nesterilovaných vzorků tavených sýrů se hodnota zelenočervené složky významně nelišila, je tato skutečnost podložena statistickou analýzou výsledků?
3. Strana 42: Čím si vysvětlujete, že u obou vzorků tavených sýrů, u kterých proběhla sterilace, došlo k poklesu tvrdosti?
4. Doporučila byste vyrobené sterilované sýry ke konzumaci pro spotřebitele?

V dne **04.06.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce