

Posudek vedoucího bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Zbranek Tomáš
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
Akademický rok: 2016/2017

Název bakalářské práce:

Porovnání vlastností pařených sýrů vyrobených odlišnými způsoby

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studenta Tomáše Zbranka experimentálního charakteru "Porovnání vlastností pařených sýrů vyrobených odlišnými způsoby" je přehledně členěna, obsahuje 45 číslovaných stran, 6 obrázků, 7 tabulek a 2 přílohy, v práci je použito 17 literárních zdrojů včetně zahraničních. Míra shody dosahuje nejvýše 8 %. Formální úroveň je dobrá, vynechána je kapitola č. 2, špatně očíslována Tab. 6.

Teoretická část práce se věnuje rozdělení sýrů a charakteristice sýrů pařených, tepelnému ošetření mléka, startovacím kulturám a zmiňuje hlavní druhy pařených sýrů. Tato kapitola je zpracována dobře, vytknout lze formátování popisu obrázků.

Praktická část popisuje metodiku výroby a analýzu základních vlastností připravených sýrů. Ve výsledkové části se vyskytují dílčí chyby. Vinou pravopisných chyb je nepřesně vysvětlena souvislost aktivní kyselosti a reakce prostředí, nevhodně vytvořená Tab. 2, nesoulad výpočetního vztahu s interpretací získaných výsledků. Získané výsledky jsou bezprostředně diskutovány, nelze však souhlasit s diskusí rozdílu obsahu tuku ve vzorcích A a B.

Závěr je zpracován přehledně a věcně správně, je zde rovněž zmíněna možnost dalšího rozvíjení této práce.

Práce splnila zadání, proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

1. V práci uvádíte, že výroba sýru jako polotovaru k paření se z mlékárně pasterovaného mléka nezdařila. Zamýšlel jste se nad možnými příčinami?
2. Sýry řady A a B se výrazně liší obsahem tuku. Můžete uvést možné příčiny?
3. Uveďte do souladu uváděný vztah pro výpočet SJ s interpretací získaných výsledků uváděných v Tab. 6 a diskutovaných v kapitole Výtěžnost.

V Kroměříži dne 26.5.2017


Podpis vedoucího bakalářské práce