

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Monika Wildungová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a 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. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Vliv surovinové skladby na vlastnosti jogurtů

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce se věnuje vlivu přídatku různých sušených mléčných komponent na (zejména) texturní vlastnosti jogurtů. Po jazykové a formální stránce mám k práci spoustu výhrad, vyskytují se časté překlepy a chyby (shoda podmětu s přísudkem, skloňování), jednotky nejsou psány jednotně (lomítko vs. tečka a horní index) a často před jednotkou chybí mezera, nejednotné je též psaní pomlček (krátké vs. dlouhé, absence mezer). Citace v textu nejsou uváděny postupně a jsou psány až za tečkou na konci věty.

V metodické části postrádám definice pojmů tvrdost a lepivost a způsob, jak byly tyto dvě veličiny ze zátěžové křivky vyhodnoceny. V kapitole 5.2.2 studentka uvádí, že při stanovení sušiny byly vzorky váženy až druhý den po vysušení, Domnívám se, že i pokud by vzorky byly umístěny v exsikátoru (což studentka neuvádí), tak to není z analytického hlediska v pořádku. V kapitole 5.4 je uvedeno, že vzorky byly baleny do dvou různých obalů, kelímků a vaniček, a při analýze textury byly pro oba obaly použity různé sondy. Není již ale vysvětleno, zda použití různých obalových materiálů mělo nějaký význam.

Výsledky jsou prezentovány přehledně formou grafů, v grafech 5 – 7 ovšem postrádám chybové úsečky. Diskuze prakticky zahrnuje pouze konstatování, zda získané výsledky jsou či nejsou v souladu s jinými pracemi.

Z použitých 30 zdrojů zahrnuje nadpoloviční většina odborné cizojazyčné knihy a články z databází. Pozitivně hodnotím i to, že většina zdrojů je citována správně dle požadavků normy.

Uvedené výtky nejsou zásadního charakteru a já proto doporučuji bakalářskou práci k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Můžete prosím uvést definice pojmů tvrdost a lepivost a způsob, jak se vyhodnocují ze zátěžové křivky?
2. Mělo nějaký význam použití dvou různých obalových materiálů?
3. Ochutnávala jste vyrobené vzorky? Zajímalo by mě Vaše subjektivní hodnocení organoleptických vlastností – zejména chuti a konzistence. Mělo použití různých sušených mléčných komponent vliv na tyto parametry?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce