

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Marie Škubníková
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:
Mléčné gely vyrobené ze sušených směsí

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka Marie Škubníková, zpracovala zajímavou bakalářskou práci s hlavním cílem, zjistit jestli dochází k enzymatickému srážení modelových systému mléka z rekonstituovaného sušeného mléka. Sekundárním cílem bylo zjistit/určit nejvhodnější kombinaci/skladbu surovin a provést dynamickou oscilační reologii. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby mléčných výrobků a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry a podmínky technologického procesu výroby.

Pro práci bylo využito 31 citovaných literárních zdrojů, včetně cizojazyčných. V teoretické části práce je popsáno složení a vlastnosti mléka, sladké srážení mléka, technologie výroby sušeného mléka a základní informace týkající se koncentráty a izolátu mléčných bílkovin. Obecně lze konstatovat, že je práce psaná velmi dobře s minimálními formulačními a stylistickými nedostatky.

Praktická část této práce je zaměřena na optimalizaci vhodné surovinové skladby a následné měření vybraných reologických parametrů. Získané výsledky jsou prezentovány v grafech a tabulkách. Největším nedostatkem této práce je, že získané výsledky jsou minimálně diskutované a porovnané s existující vědeckou literaturou. Pokud by autorka použila více odborných zdrojů pro vysvětlení získaných výsledků, mohla práce získat vyšší hodnocení.

Navzdory výše uvedeným nedostatkům předkládaná bakalářská práce odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ závěrečných prací, doporučuji ji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Podle aktuální literatury mléčné gely (na bázi proteinu) mohou být tvořené tepelným ohřevem, okyselením anebo přidávkem syřidla (enzymu). Z jakého důvodu bylo provedeno pouze enzymatické srážení modelových systémů mléka?
2. Na straně 34 uvádíte: „Z následujících grafů vyplývá, že nejlepší tuhost gelu byla za přibližně stejný čas u poměru 3/2 u obou typů mlék. Nejhorší tuhost gelu byla u 2% obsahu tuku v mléce u poměru 1/1.“ Můžete upřesnit pojmy nejhorší a nejlepší tuhost gelu?
3. Navrhněte možnosti pokračování/rozšíření konkrétního experimentu.

Ve Zlíně dne **28. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce