

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Švandová Monika
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	2901R018 Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název bakalářské práce:**  
Trendy využití kultur v potravinářském průmyslu

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce studentky Švandové se zabývá využitím mikroorganismů při výrobě potravin. Literární rešerše je přehledně strukturována a naplňuje cíle zadání. Text je psán čtivě bez formulačních nedostatků. V textu se vyskytuje několik překlepů, ty nejpodstatnější uvádím: *Gluconoacetobacter* na s. 10 (namísto *Gluconacetobacter*), v názvu druhu „*acidopropionici*“ u *Propionibacterium* s. 12 (správně *acidipropionici*), mírně zkomolený název výrobku chungkuk-jang s. 10 (myšlen nejspíše výrobek z fermentovaných sójových bobů cheonggukjang). Jako jediným formálním nedostatkem shledávám uvádění názvů tabulek pod tabulkou a užití dříve nezavedené zkratky BMK. Práce je podložena 73 relevantními zdroji, kdy více jak polovinu tvoří cizojazyčná odborná literatura. Rešerše je propracovaná a poskytuje spoustu užitečných informací. Z těchto důvodů práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A – výborně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Na straně 10 uvádíte výrobek „chine pepoke“. O jaký výrobek se jedná?
2. V práci uvádíte plíseň *Penicillium chrysogenum* a její použití u salámů. Mohla byste podrobněji popsat, kde a jak se používá?

Ve Zlíně dne 23. 05. 2020

Podpis oponenta bakalářské práce