

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Smitalová Jana</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/20

### Název bakalářské práce:

Vliv použité kultury na vybrané parametry sýrů zrajících pod kopolymerním nátěrem

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
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. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce je napsána přehledně, s minimem formálních a stylistických nedostatků. Teoretická část práce přehledně a jasně pojednává o problematice biogenních aminů a výrobě sýrů. V praktické části jsou srozumitelně prezentovány výsledky jednotlivých stanovení, avšak postrádám diskuzi k dosaženým výsledkům.

Velmi oceňuji počet použitých literárních zdrojů jejichž většina je zahraničních. Jisté formální nedostatky jsou v citaci v textu práce a v seznamu použitých zdrojů (neuvedení v textu zdrojů 1, 6, 39, 40 a 45).

Uvedené výhrady a nedostatky nesnižují úroveň bakalářské práce, a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Mohla byste mi blíže osvětlit funkci a uvést příklad „antakoidu“?
2. V čem spočívá princip homogenizace mléka a kdy ji uplatňujeme v sýrařské technologii?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce