

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Veronika Holšteínová
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2023-2024

Název bakalářské práce:

Vliv přídavku hydrokoloidů na vybrané parametry ochucených sterilovaných tavených sýrů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Veroniky Holšteínové se věnuje sterilovaným taveným sýrům, u nichž byly namísto tradičních fosforečnanových tavicích solí použity dva hydrokoloidy (furcellaran a karagenan). Při výrobě byla navíc použita ochucující složka, která měla maskovat negativní projevy sterilace (tmavnutí a vařivá příchut'). Práce je sepsána na výborné úrovni s minimem formálních a jazykových nedostatků. Text práce dokazuje, že se studentka orientuje v dané problematice a že dokáže pracovat s odbornými zdroji a využít poznatky z nich.

Studentka přistoupila ke zpracování bakalářské práce zodpovědně, texty zasílala postupně a včas a případné připomínky vedoucí se snažila zapracovat. V laboratoři pracovala samostatně a pečlivě. Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 13 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **11.06.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce