

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

| | |
|---|--------------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Šmigurová Tereza |
| 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: | Doc. MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. |
| Oponent bakalářské práce: | Ing. Zuzana Míšková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2018/2019 |

Název bakalářské práce:

Vliv homogenizace na tvarohové dezerty.

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 | B - velmi dobře |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | 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 |

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Terezy Šmigurové se zabývá vlivem homogenizace, chlazení a složení směsi hydrokoloidů na výslednou konzistenci tvarohových dezertů. V teoretické části se studentka věnuje charakterizaci a technologii výroby tvarohových dezertů, dále také homogenizaci. Téma hydrokoloidů je zde zpracováno obecně, ale taktéž jsou zde blíže popsány vlastnosti hydrokoloidů použitých v praktické části této práce, konkrétně lokustové gumy a tragantu. Teoretická část je napsána věcně, stručně a přehledně. Nachází se zde občasné překlepy, více rušivé je střídání starého a nového názvosloví. Ačkoli je v textu zkratka MFGM označena správně jako „milk fat globule membrane“, v seznamu zkratek je MFGM označena jako „tragant“. V praktické části je vidět, že, i když studentka zpracovávala velké množství dat, orientovala se v jejich zpracování a správně a přehledně je dokázala interpretovat. Možná bych jen, vzhledem k množství zpracované literatury, očekávala obsáhlejší diskuzi získaných výsledků. Co se týče literárních zdrojů, studentka využila celkem 38 zdrojů, z toho 22 je v anglickém jazyce, což je chvályhodné. Bakalářská práce Terezy Šmigurové je zpracována na velmi dobré úrovni, doporučuji ji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující otázky:

1. Na straně 12 se zmiňujete, že mléko je významným zdrojem vápníku. Mohla byste vyjmenovat i jiné zdroje vápníku, které by mohly plnohodnotně nahradit mléko?
2. Na straně 18 popisujete vliv UHPH na texturu čerstvých sýrů. Je tento vliv z hlediska čerstvých sýrů žádoucí či nikoli? Doporučila byste toto ošetření při výrobě sýrů?
3. V závěru práce píšete, že nehomogenizované vzorky byly více tuhé než vzorky homogenizované, můžete tento jev blíže vysvětlit?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce