

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Nehodová Ivana
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: RNDr. Marta Slížová, CSc.
Oponent bakalářské práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Mechanické vlastnosti sýrů eidamského typu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Ivany Nehodové se v teoretické části zabývá charakterizací suroviny (mléka) pro výrobu přírodních sýrů. Dále studentka popisuje kroky výroby přírodních sýrů, kde se podrobněji zabývá technologií sýrů eidamského typu. Práce obsahuje řadu překlepů, formálních nedostatků, stylistických chyb a také nepřesností a nevhodně zvolených formulací, což na čtenáře působí poněkud roztěkaným dojmem. Ocenila bych v teoretické části bližší nastínění metod, kterými se dají posuzovat mechanické vlastnosti potravin, resp. sýrů. Na druhou stranu metody využitě v samotné praktické části studentka podrobněji popsala v metodice. Přestože práce obsahuje mnoho vhodně prezentovaných výsledků v podobě grafů a tabulek, mohla studentka lépe popsat výsledky jednotlivých měření a vzájemně metody podrobněji porovnat. Zajímavé by také bylo zevrubnější popsání změny sledovaných vlastností v závislosti na době zrání vzorků. Tyto chybějící pasáže by práci dodaly větší rozměr.

Přes výše uvedené velmi oceňuji volbu studentky Ivany Nehodové zpracovávat bakalářskou práci s praktickou částí. Po hlubším nastudování problematiky zrání sýrů by studentka mohla navázat na své zkušenosti pro zpracování diplomové práce. Bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Na studentku mám následující dotazy:

1. Který endogenní enzym mléka hraje důležitou roli při posuzování tepelného ošetření (pasterace) mléka dle platné legislativy?
2. Dle metodiky bylo mléko určené pro výrobu vzorků sýrů standardizované na 30 % tuku. Je tento údaj správný? Jaká byla tučnost finálního produktu?
3. V metodice uvádíte, že sonda použitá v rámci relaxačního testu měla průměr 5 mm. Je tato informace správná? Při použití sondy docházelo k penetraci vzorku nebo k jeho kompresi?
4. V diskuzi výsledků doporučujete standardizovat šířku plátů sýra pro tahovou zkoušku. Jaké bylo rozpětí šířek plátů, které jste použila pro tahovou zkoušku?
5. Která metoda je dle Vašich zkušeností vhodnější pro posouzení změn během zrání sýrů? Můžete svou odpověď zdůvodnit?

V Zlíně dne 19.5.2014

podpis oponenta bakalářské práce