

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Dostálová Jolana
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Černíková Michaela, doc.MVDr. Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Využití vybraných hydrokoloidů z řas při výrobě tavených sýrů bez tavicích solí

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	A - výborně
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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Jolany Dostálové se zabývá vlivem přídavku různých hydrokoloidů z řas na konzistenci taveného sýra jako náhrada tavicích soli. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby tavených sýrů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu. Práce je velmi dobře zpracována po literární stránce a na poctivě zpracovanou teoretickou část vhodně navazuje část praktická. Získané výsledky jsou velmi dobře diskutovány. Práce je obsáhle vyzdrojována a tvoří logicky uspořádaný celek. Celkový dojem svědčí o velmi dobré orientaci studenta v dané problematice a jeho schopnosti plánovat, provést a vyhodnotit experiment na velmi dobré úrovni.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1) Který ze zkoumaných hydrokoloidů by byl vhodnější pro výrobu roztíratelných tavených sýrů a který pro výrobu plátkových?

V e Zlíně dne 29.5.2018

Podpis oponenta bakalářské práce