

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Karolína Horáková
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vendula Kůrová
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název bakalářské práce:
Fermentované mléčné nápoje

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. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Karolíny Horákové se zabývá fermentovanými mléčnými nápoji. První kapitola je věnována základní charakteristice mléka, zejména jeho složení. Druhá kapitola popisuje mlékárenské kultury, které se při výrobě fermentovaných mléčných nápojů využívají. Třetí kapitola se zabývá fermentovanými mléčnými nápoji dostupnými na trhu, popisuje jednotlivé druhy a zaměřuje se na jejich výrobu. Čtvrtá kapitola se věnuje použití kombuchy a vodního kefiru, jejichž aplikace je v posledních letech moderní s ohledem na jejich funkční vlastnosti.

Celá práce je z jazykového pohledu sepsána kvalitně, s minimem gramatických a stylistických chyb a překlepů. K práci mám jen minimum připomínek:

- citace v textu práce nejsou číslovány postupně
 - laktózová intolerance je nesprávně zařazena do kapitoly věnované alergii na mléčnou bílkovinu
 - teplota vysoké pasterace uvedená na str. 23 odpovídá spíše teplotě používané při ultrapasteraci
- Studentka v bakalářské práci cituje 56 zdrojů, z nichž větší část tvoří odborné články z databází. Mohu konstatovat, že cíle bakalářské práce byly splněny, já práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 15 zmiňujete bezlaktózové výrobky a výrobky s nízkým obsahem laktózy. Existuje mezi nimi nějaký legislativní rozdíl?
2. Na str. 23 píšete, že *L. acidophilus* je termofilní bakterie, ale hned na str. 24 uvádíte, že acidofilní mléko je fermentováno mezofilními bakteriemi. Mohla byste tato tvrzení uvést na pravou míru?
3. Které kvasinky mohou být součástí keřirové kultury?

V e Zlíně dne **4. 6. 2023**

Podpis oponenta bakalářské práce