

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Kelnar Pavel
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název bakalářské práce:

Analýza mastných kyselin v ochucených sterilovaných tavených sýrech s přidavkem hydrokoloidů

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studenta Pavla Kelnara se zabývá sterilovanými tavenými sýry s přídavkem vybraných hydrokoloidů, současně se práce zaměřuje na vliv hydrokoloidů a sterilace na obsah mastných kyselin v taveném sýru. Celkově je práce studenta Pavla Kelnara napsána velmi povrchně, okrajově a především důležitá témata, kterých se tato práce týká, jako například sterilace tavených sýrů je psána málo do hloubky. Navíc, některé informace jsou zde napsány nejasně, text je často napsán krkolomně a četba textu je obtížnější. Co se týče literárních zdrojů, v seznamu literatury se sice objevují anglické odborné publikace, ale z textu práce je zřejmé, že autor čerpal především z české literatury, a to především ze skript. Vzhledem k množství odborných publikací na téma tavených sýrů, bych očekávala, že bude autor přednostně čerpat z anglické literatury a dané informace budou rozsáhlejší. V praktické části bakalářské práce není téměř žádná diskuze výsledků. Je tedy jasné, že autor neuměl využít získané znalosti z teoretické části práce. Autor ve výsledkové části několikrát používá termín předpoklad, ale tento předpoklad není nijak podložen odbornou literaturou. Popis obrázků ve výsledkové části je za mě také nedostatečný. Z dané práce, jak teoretické části, tak části praktické je vidět, že autor psal práci ve spěchu a plně nevyužil potenciál dané problematiky. I přes tyto nedostatky doporučuji bakalářskou práci studenta Pavla Kelnara k obhajobě a hodnotím ji stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V Úvodu práce píšete, že tavený sýr je takový, který obsahuje více než 5 % laktózy, toto tvrzení následně popíráte na straně 16, kde píšete, že dle Vyhlášky č. 397/2016 Sb. je tavený sýr takový, který obsahuje maximálně 5 % laktózy. Můžete tato dvě protichůdná tvrzení objasnit?
2. V kapitole, která se týká tavicích solí, je na můj vkus málo vysvětlena funkce tavicích solí při výrobě tavených sýrů, není tam vůbec vysvětlena iontová výměna, proč je důležitá, co je emulgátorem atd. Můžete prosím více přiblížit význam tavicích solí?
3. V praktické části píšete, že jste k balení vyrobených tavených sýrů použili hermeticky uzavřené nepropustné obaly, díky nimž se nezměnila během skladování sušina tavených sýrů. Opravdu při otevření taveného sýra nebyla patrná vrstva kondenzované vody na víčku obalu nebo povrchu taveného sýra?
4. Ve výsledcích pro stanovení obsahu tuku máte v textu rozmezí hodnot pro obsah tuku od 41,5 do 42,4 % hm., ale z obrázku 11 je patrné, že hodnoty obsahu tuku se pohybovaly v rozmezí 22 - 23 % hm. Můžete tedy uvést, které z daných hodnot jsou správné?
5. U výsledků týkajících se mastných kyselin tvrdíte, že detekované mastné kyseliny odpovídají těm, které jsou nejvíce zastoupeny v kravském mléce, ale tuto informaci nemáte nijak podloženou odbornou literaturou, jak jste tedy k danému tvrzení došel?

V e Zlíně dne **30. května 2025**

Podpis oponenta bakalářské práce