

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Simona HORÁKOVÁ
<b>Studijní program:</b>	B2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Vladimíra Zemanová
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Josef Mrázek
<b>Akademický rok:</b>	2015/2016

**Název bakalářské práce:**  
Sledování kvality bílých jogurtů v tržní síti

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>E - dostatečně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>F - nedostatečně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>D - uspokojivě</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>F - nedostatečně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>D - uspokojivě</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>E - dostatečně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>E - dostatečně</b>

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

**E - dostatečně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce studentky Simony Horákové "Sledování kvality bílých jogurtů v tržní síti" zpracovaná na 82 stranách obsahuje 17 obrázků, 16 tabulek a 27 grafů, cituje 13 literárních, především tuzemských a 18 internetových zdrojů.

V teoretické části se práce zabývá složením mléka a používanými kulturami, ostatní suroviny jsou řešeny jen povrchně nebo vůbec. Chybně je zde uveden základní legislativní předpis na kvalitu mléka, mezi inhibiční látky jsou zařazeny i bakteriofágy. V obecném technologickém postupu nejsou řešeny různé způsoby zahuštění mléka, jsou také uváděny možnosti prodloužení trvanlivosti záhřevem prokysaného výrobku (viz Obr.2 a kap. 2.1.3).

V praktické části jsou představovány jednotlivé výrobky, není však uvedeno, kde byly zakoupeny ani jejich stáří. V kapitole senzorké hodnocení zcela chybí popis metodiky, jen je uvedeno, že výrobky hodnotilo opakovaně 98 poučených hodnotitelů. Výsledky jsou uvedeny v grafech a v obou hodnocených letech jsou prakticky totožné.

Z fyzikálně-chemických hodnot bylo zjišťován obsah tuku, sušiny, tukuprosté sušiny, titrační a aktivní kyselosti, metodika je uvedena neúplně a výsledky zpracovány do grafů.

V diskuzi výsledků je zmínka o dotazníkovém šetření preferencí spotřebitelů při výběru jogurtů, metodika uvedená není, dotazník a jeho vyhodnocení jsou uvedeny pouze v příloze práce.

Diskuze výsledků a závěr jsou zpracovány povrchně a nepřehledně, vzhledem k chybějící či neúplně uvedené metodice nepovažují výsledky za prokazatelné. Výsledky mohly být komentovány i z pohledu srovnání kvality jogurtů ve sledovaných letech.

Celá bakalářská práce je zpracována obsáhle a zdánlivě kvalitně, je však plná pravopisných chyb a překlepů, formálních chyb (pořadí číslování obrázků a literární zdrojů, formátování označení tabulek, obrázků a grafů, číslování příloh, ...), některé chyby odborného charakteru byly zmíněny výše.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jakou úlohu v hodnocení mléka hraje dnes ČSN 57 0529?
2. V bakalářské práci uvádíte jako jeden z možných výrobních kroků jogurtového nápoje tepelné ošetření již fermentovaného polotovaru. Objasněte tuto záležitost.
3. Popište, jak jste a za jakých podmínek prováděla senzorké hodnocení zkoumaných jogurtů. V práci metodika zcela chybí.
4. Jak si vysvětlujete následující rozpor v dotazníkovém šetření: Na otázku č.4 "Proč konzumujete bílý jogurt?" odpovědělo více jak 50 % respondentů, že z důvodu zdravotní prospěšnosti, zatímco na otázku č. 15 "Myslíte si, že konzumace bílých jogurtů příznivě působí na zažívání?" a otázku č. 16 "Myslíte si, že bílý jogurt je zdravá potravina?" odpověděla ta samá skupina jednoznačně NE?

V Kroměříži dne 29.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce