

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Minařík Tomáš</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název bakalářské práce:**

Vliv přímého a nepřímého záhřevu na konzistenci tavených sýrů.

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>B - velmi dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce Tomáše Minaříka se zabývá tavenými sýry, technologií jejich výroby a faktory, které mohou ovlivnit funkční vlastnosti a kvalitu tavených sýrů. Dále se tato práce věnuje vlivu přímého a nepřímého záhřevu na konzistenci tavených sýrů. Téma bakalářské práce je přínosné především tím, že v současné době existuje jen málo prací, které by se zabývaly přímým záhřevem při výrobě tavených sýrů. Množství literárních zdrojů využitých v práci Tomáše Minaříka v počtu 49 je dostačující, 23 zdrojů je v anglickém jazyce.

Práce má přehlednou strukturu, ve které se však některá témata nepřehledně prolínají, viz 1. kapitola, kde student popisuje tavené sýry, poté přechází k přírodním sýrům a pak zase k taveným sýrům. Popis přírodních sýrů bych zařadila spíše do podkapitoly 1.1 týkající se surovin pro výrobu tavených sýrů. Taktéž téma tavicích solí, které se objevují jako surovina pro výrobu tavených sýrů, ale jejich legislativa je probírána až v postupu výroby tavených sýrů. Navíc, problematiku reologických vlastností tavených sýrů by bylo lepší uvést jako samostatnou kapitolu. Tyto připomínky jsou však jen subjektivní.

V práci se v menší míře vyskytují nepřesné formulace či překlepy, v textu nejsou odkazy na tabulky a obrázky. Obrázek 2 je spíše tabulkou, vhodnější by bylo vytvořit schéma diskontinuální výroby taveného sýra. Kapitoly přímého a nepřímého záhřevu a jejich vlivu na konzistenci taveného sýra jsou vzhledem k faktu, že na dané téma existuje pouze málo prací zpracovány dobře. Oceňuji, že se student Tomáš Minařík danou problematikou zabýval a zvládl zpracovat tuto práci i s nedostatkem literatury na dané téma.

Celkově lze říci, že cíle práce byly splněny, bakalářskou práci Tomáše Minaříka doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm B-velmi dobře.

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

1. Na straně 15 píšete o tom, že řetězce bílkovin sýrů obsahují fosfoserinové skupiny, můžete upřesnit, co myslíte pojmem „bílkoviny sýrů“?
2. Na straně 16 uvádíte, že při konverzi para-kaseinu vápenatého na para-kaseinát sodný se zvyšuje schopnost struktury přijímat vodu, můžete vysvětlit proč?
3. Jak byste seřadil uvedené potraviny dle využitelnosti vápníku v lidském těle a proč?: mléko, mák, tavený sýr, přírodní sýr
4. Který z uvedených záhřevů je dle vašeho názoru lepší z hlediska tavených sýrů a jejich nutriční hodnoty, přímý či nepřímý?

Ve Zlíně dne **25. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce