

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Kateřina Slintáková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:

Výroba polotvrdých zrajících sýrů z kozího mléka

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. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá problematikou polotvrdých zrajících kozích sýrů, jejichž oblíbenost se aktuálně zvyšuje.

Teoretická část věnovaná kozímu mléku jako surovině je zpracována srozumitelně a přehledně s použitím bohatých literárních zdrojů a formálně správně. Připomínky mám k jednotkám použitým v Tab. 7 a Grafu 1 (s. 22), jednotky nejsou totožné. Na straně 27 zmíněné Nařízení č. 853/2004 již bylo aktualizováno Nařízením 1662/2006, tvrzení, že syrové kozí mléko lze použít pouze k výrobě sýrů zrajících déle než dva měsíce, je chybně interpretováno.

Praktická část uvádí stručně a přehledně použitou metodiku, výsledky experimentů a jejich diskuzi. Ve výsledkové části nejsou zaznamenány výsledky sensorického hodnocení a analýzy texturního profilu, jsou jen diskutovány. U mikrobiologického vyšetření sýrů jsou uvedeny odchylky až stejně velké či větší než základní hodnota (Tab. 18, s. 57).

Diskuze výsledků je srozumitelná a logická, v některých případech vychází z chybných předpokladů, případně dochází k chybným závěrům. S tvrzením, že laktobacily jsou anaerobní sporující bakterie (s. 60) nelze souhlasit.

Závěr bakalářské práce je formulován logicky, srozumitelně a správně a naznačuje i osobní přínos pro studentku.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci pracujete také se smetanovým zákysem, v práci jej nijak blíže nespecifikujete. Kultivaci které kultury jste jej získala?
2. Jak velký výtěžek polotvrdého sýru jste měla ze zpracovaných dvou litrů mléka? Objasněte Vaši úspornou metodu (s. 40), při níž vyrobený sýr stačil na trojí chemické a sensorické hodnocení i analýzu textury? Nebylo toto malé množství sýrů i příčinou nerovnoměrného lisování a ovlivnění struktury a konzistence sýrů?
3. Konzistenční vlastnosti, rychlost prozrávání i chuťový profil může souviset také s operacemi a parametry v práci nijak neuváděnými - vytužováním, rychlostí dohřívání a následnou kyselostí sýra 24 h po výrobě, není to jen výhradní záležitostí zvoleného druhu kultury. Můžete objasnit tyto souvislosti?
4. Objasněte, prosím, Váš postřeh, že "zajímavou vlastností smetanové kultury je to, že sýry z ní vyrobené mají málo kavern, téměř žádné" (s. 55). Co jsou kaverny a na čem závisí jejich tvorba?

V Kroměříži dne 20.5.2015

podpis oponenta bakalářské práce