

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Charamzová Lucie
Studijní program:	B2901
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Josef Mrázek
Oponent bakalářské práce:	Ing. Dagmar Tykvartová
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Vliv výrobních a skladovacích parametrů na sensorické vlastnosti jogurtů.

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	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Lucie Charamzové: Vliv výrobních a skladovacích parametrů na sensorické vlastnosti jogurtů, je dobře zpracovaná. Studentka se v teoretické části věnuje problematice technologie výroby jogurtů od výběru mléka až po skladování hotových výrobků. V dalších kapitolách se zaměřuje na bakterie mléčného kvašení, jejich charakteristiku a činnost v mléce. Poslední část je věnována teorii sensorického hodnocení, která je i součástí její praktické činnosti a proto mohla být detailněji vypracována.

Praktická část práce je zpracována přehledně a srozumitelně. Obsahuje popis přístrojů a metodik, které byly využity k laboratornímu hodnocení vybraných parametrů jogurtů. Naměřené hodnoty SH a pH jednotlivých vzorků byly vyhodnoceny ve formě tabulek a grafů, a to zvláště pro výrobky fermentované při teplotách 40 a 45 °C a skladované při různých teplotách. Hodnocení prováděla po 2, 14 a 28 dnech skladování. Součástí praktické části práce je i sensorická analýza vyrobených jogurtů. Hodnocení prováděli studenti VOŠP a SPŠM v Kroměříži, není ale uvedeno, kolik hodnotitelů se na něm podílelo. Hodnotily se tyto parametry: chuť a vůně, kyselost, konzistence, pachuti a vyvstávání syrovátky. I výsledky sensorického hodnocení byly pečlivě zpracovány a sensorický profil byl vyhodnocen formou hvězdicových grafů.

V závěru jsou výsledky práce srozumitelně shrnuty. Pozitivně hodnotím návrh studentky, jak lze předloženou bakalářskou práci vhodně doplnit i mikrobiologickým rozbohem.

Celkově je bakalářská práce na velmi dobré úrovni, studentka splnila cíl své práce a proto ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V kapitole 1.4 uvádíte, že vlivem vysokého záhřevu mléka denaturují bílkoviny. Co je to denaturace a které bílkoviny mléka denaturují?
2. V kapitole 1.6 je uvedena hodnota titrační kyselosti 2,5 mmol/l. Uveďte na pravou míru, v jakých jednotkách se běžně vyjadřuje titrační kyselost mléka a mléčných výrobků.
3. V kapitole 2.1 je uvedena rovnice heterofermentativního mléčného kvašení s produktem vodík. Je přítomnost vodíku v jogurtech žádoucí a pokud vzniká, co může způsobit?

V Kroměříži dne 16.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce