

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Stašková Irena
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název bakalářské práce:

Faktory ovlivňující enzymatické srážení mléka

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

E - dostatečně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce se zabývá faktory, které mohou ovlivnit enzymatické srážení mléka. Práce je zpracována na 49 stranách a bylo použito 68 literárních pramenů, často cizojazyčných.

Teoretická část je rozdělena do čtyř kapitol, kde se studentka snaží charakterizovat mléko, syřidla a koagulační činidla, samotné srážení mléka a vlivy působící na pevnost gelu. Rešeršní část práce je napsána spíše prostřednictvím obecných informací. Text je navíc těžkopádný, obtížně pochopitelný, někdy s nepřesnými interpretacemi až zavádějícími sděleními. V některých pasážích (často v odstavcích navazujících na sebe) se autorka opakuje. Současně si určité informace v různých kapitolách navzájem odporují, pro příklad uvádím vliv obsahu tuku na rychlost koagulace v kapitolách 4.1. a 4.4. Dále bych ocenila lepší strukturu textu.

V praktické části se studentka věnuje vybraným faktorům (kombinace tepelného ošetření, přidavku chloridu vápenatého a koagulačního činidla) na rychlost tvorby mléčného gelu a jeho vlastnosti. I v této části je zřejmé, že se studentka potýkala s obtížně pochopitelnou problematikou. Popis výsledků a následná diskuze nevystihují nejdůležitější zjištění a obdobně jako v rešeršní části si některé pasáže odporují.

Obecně lze říci, že i přes množství použitých literárních zdrojů bakalářská práce budí dojem spíše rozpracované práce a ze strany autorky nepochopení popisované problematiky. Dále v práci postrádám číslování stran a hlubší diskuzi výsledků s odbornou literaturou.

Přes popsané výtky oceňuji snahu autorky sepsat bakalářskou práci s experimentální částí. Nicméně se studentce z velké části nepodařilo vhodně interpretovat jednak z odborné literatury nastudované, ale i v experimentální části zjištěné informace, a proto navrhuji práci hodnotit známkou E – dostatečně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Vysvětlete pojmy syřidlo a koagulační činidlo.
2. Vysvětlete, na základě čeho byly zvoleny dávky chloridu vápenatého a koagulačního činidla. Obě použité složky více specifikujte.
3. Uvádíte, že síla gelu z mléka ošetřeného při teplotě 80 °C byla dvojnásobně nižší ve srovnání se syrovým mlékem. Svě tvrzení demonstруйте na grafickém vyjádření. Jaká byla výdrž použité teploty?
4. Na základě čeho byly pro experiment II vybrány zvolené teplotní režimy?
5. Na základě svých zjištění seřadte sledované faktory v závislosti na intenzitě jejich vlivu na tvorbu gelu a jeho sílu.

Ve Zlíně dne **30. 05. 2019**

Podpis oponenta bakalářské práce