

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lucie Drcmánková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:
Faktory ovlivňující průběh fermentace syrovátky

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Lucie Drmáňkové popisuje faktory ovlivňující průběh fermentace syrovátky a je rešeršního charakteru. Zkoumané téma je velmi zajímavé, protože syrovátka je významný sekundární produkt hlavně při výrobě přírodních sýrů.

V práci je popsána základní charakteristika syrovátky a její vlastnosti, výroba syrovátkových nápojů a způsoby fermentace syrovátky. Celá samostatná kapitola je pak věnována fermentovaným mléčným výrobkům a kulturám využívaným při výrobě fermentovaných mléčných výrobků. Nicméně, dle mého názoru v textu bych zakomponoval samostatnou kapitolu týkající se faktorů ovlivňujících průběh fermentace syrovátky.

Text je citován 30 literárními zdroji. Bohužel, volba některých zdrojů je nevhodná (např. zdroj 30). Obecně lze konstatovat, že je práce psána dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Můžete stručně uvést které nejvýznamnější faktory ovlivňující průběh fermentace syrovátky?
2. Na straně 33 uvádíte že: „*Pro výrobu fermentovaných syrovátkových nápojů se dle studií jeví použití ředěné syrovátky, která byla ošetřena teplotou 72 °C s výdrží 1 sekundy, jako nejvýhodnější.*“ Můžete toto tvrzení vysvětlit?
3. Na straně 34 uvádíte že: „*Za použití vhodných bakterií mléčného kvašení je možno vyrobit produkt se stejnou chutí jako jsou fermentované mléčné výrobky typu pitné jogurty.*“ Prosím vysvětlíte toto tvrzení, a pokud možno odpověď podpořte vhodnou citací. Uveďte správný název pro výrobek Vámi označený jako „*pitné jogurty*“.

Ve Zlíně dne **01. 06. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce