

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Šenk Radoslav
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název bakalářské práce:

Aplikace sterilačního záhřevu u mléka a mléčných výrobků.

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Radoslava Šenka se zabývá tepelným ošetřením, konkrétně mléka a mléčných výrobků, a jeho účinku na kvalitu potravin. Množství literárních zdrojů využitých v práci Radoslava Šenka v celkovém počtu 37 je dostačující, z toho 12 zdrojů je v anglickém jazyce.

Práce Radoslava Šenka je napsána přehledně a srozumitelně. Jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a kopírují zadání. Jediné, co bych vytkla je, že bych v práci čekala více informací ohledně mléčných výrobků v souvislosti se změnami probíhajícími vlivem tepelného ošetření. Tato výtka však žádným způsobem nesnižuje kvalitu této bakalářské práce.

Celkově lze říci, že bakalářská práce Radoslava Šenka je napsána na velmi dobré úrovni, proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V čerstvém mléce se také může vyskytovat bakterie *Listeria monocytogenes*, tuto bakterii v práci nezmiňujete, můžete tedy doplnit, jak se tato bakterie do mléka může dostat a jaké tepelné ošetření je pro tuto bakterii mikrobicidní?
2. V práci zmiňujete klíšťovou encefalitidu, konkrétně, že se virus klíšťové encefalitidy dostane z krve do mléka. Můžete objasnit, jakým způsobem se virus dostane z krve krávy do mléka?
3. Popisujete přímý a nepřímý UHT záhřev, který z nich je z hlediska zachování živin šetrnější?

Ve Zlíně dne **31. 05. 2021**

Podpis oponenta bakalářské práce