

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Emingrová Tereza
Studijní program: B2901/Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901R018/Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Richard Adámek
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Mléčné výrobky ošetřené technologií UHT

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi 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:

Předložená bakalářská práce se zabývá mléčnými výrobky ošetřenými technologií UHT. Autorka v první části své práce detailně popisuje mléko, konkrétně zde uvádí rozdíly mezi zralým a nezralým mlékem, získávání mléka a jeho chemické složení. V další kapitole je již popsána samotná technologie UHT, která je zde vysvětlena jednoduše a k pochopení metody dopomáhají i dobře zvolené obrázky, které celý popis doplňují. Mimo popis samotné metody se v této kapitole zmiňují i možné vady, které mohou vlivem UHT technologie vzniknout. V poslední kapitole práce se autorka zabývá trvanlivými mléčnými výrobky, jako jsou např. trvanlivé mléko (ochucené, bezlaktózové), smetany nebo mléka kondenzovaná.

K práci mám pár připomínek:

- hned na začátku práce je sekce „Obsah“ rozhozena, pravděpodobně vlivem finálního formátování práce
- z hlediska zkratk je práce nekonzistentní, střídá se tam slovní název „například“ a jeho zkratková podoba „např.“, bylo by vhodné si zvolit jednu variantu a tu následně používat v celém rozsahu práce
- odkazy na zdrojovou literaturu nejsou chronologicky řazené, např. po zdroji [3] v textu následuje zdroj [15] a po něm hned [31], takové chaotické skoky se objevují v celé práci; mimo samotné řazení v textu jsou zdroje v kapitole „Seznam použité literatury“ uváděny každý jiným stylem, i zde by to chtělo si zvolit jeden styl a práci sjednotit
- formální zpracování je nejslabší stránkou celé práce, neboť se zde vyskytuje velké množství gramatických a typografických chyb
- kromě výčtu negativ velmi pozitivně hodnotím obrázky, které autorka zvolila, neboť usnadňují čtenáři celou problematiku lépe pochopit a obecně je celá práce logicky strukturovaná

I přes výše uvedené připomínky práce splnila cíle, které si na začátku kladla, a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Ve své práci srovnáváte dojivost ve Zlínském kraji s Vysočinou. Mohla byste, prosím, odůvodnit, proč jste zvolila ke srovnání právě tyto dva kraje?
- 2) Na str. 14 uvádíte pojem „tzv. chráněný tuk“, který má být chráněn před rozkladem v bachoru. Můžete, prosím, vysvětlit, jak je zmíněný tuk chráněný?
- 3) V práci zmiňujete, že hnědnutí mléka může být způsobeno Maillardovou reakcí. Mohla byste, prosím, více specifikovat, o jakou reakci se jedná?
- 4) V kapitole „Další vady UHT mléka“ zmiňujete, že jednou z vad mléka je „ketonová chuť“. Mohla byste, prosím, pro představu více specifikovat, nebo např. s něčím porovnat, o jakou chuť se ve skutečnosti jedná?

Ve Zlíně dne 28. 05. 2020

Podpis oponenta bakalářské práce