

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Patrik Minář
<b>Studijní program:</b>	B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
<b>Studijní obor:</b>	
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	T19001 / Technologie potravin
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí bakalářské práce:</b>	doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent bakalářské práce:</b>	Ing. Vendula Kůrová
<b>Akademický rok:</b>	2022/2023

**Název bakalářské práce:**

Vliv vybraných parametrů na průběh fermentace modelových systémů pomocí symbiotických kultur

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>C - dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

## C - dobře

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předkládaná práce studenta Patrika Mináře se zabývá fermentovanými nápoji na bázi mléka, které byly vyrobeny pomocí symbiotické kultury vodního kefiru a stabilizovány přídatkem furcellaranu. V teoretické části student popisuje vybrané fermentované mléčné nápoje, syrovátku a symbiotické kultury využívané při výrobě nápojů, kde se student zaměřuje na vodní kefir a kombuchovou kulturu SCOBY. Teoretická část je psána vhodně s logickou návazností, nicméně zde postrádám teoretický základ k použitému stabilizátoru-furcellaranu a jeho vlastnostech. Taktéž by bylo z mého pohledu vhodné zahrnout zde alespoň obecnou zmínku o výrobě fermentovaných mléčných nápojů. Další připomínku mám ke kapitole 1.2, kde student popisuje podmáslí, jeho složení a vliv na zdraví člověka. Tato podkapitola je přitom součástí teoretického základu pro fermentované mléčné výrobky, kam však podmáslí samo o sobě nelze zařadit. Bylo by vhodnější zde diskutovat podmáslí zakysané.

V praktické části student vyrobil 10 šarží modelových vzorků, které se lišily vzájemným poměrem syrovátky, rybízové šťavy a přidaným množstvím furcellaranu a provedl jejich analýzu. Výsledky práce jsou uvedeny přehledně pomocí grafů a tabulek a jsou povětšinou vhodně interpretovány. Výjimkou je však vyhodnocení senzorické analýzy vzorků, kde naprosto posrádám výsledkovou část. Zhodnocení senzorické analýzy je interpretováno nevhodným způsobem, kde student popisuje náhodné parametry výrobků, které neodpovídají zvoleným stupnicím. Nutno také podotknout, že některé hédonické stupnice nebyly vhodně zvoleny, např. chuť vzorku 1 – netypická, cizí příchuť, 2 – příliš kyselá, 3 – kyselá, 4 – typická, 5 – typická, harmonická. Diskuze je vedena relevantně, nicméně by mohla být obsáhlejší. V průběhu práce se občas vyskytují formální nedostatky či překlepy (např. str. 30 "intenzivní stupnice" namísto intenzitní stupnice). Přes výše uvedené připomínky odpovídá předkládaná práce Patrika Mináře požadavkům na tento typ práce a splňuje stanovené cíle, proto práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm C-dobře.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Navrhněte prosím vhodnou hédonickou stupnici pro senzorické hodnocení chuti Vašeho výrobku.
2. Jak byste na základě instrumentální analýzy barvy popsal Vaše modelové vzorky?

V eZlíně dne **06.06.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce