

## Posudek oponenta bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

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

**Název bakalářské práce:**

Vliv zastoupení banánové a tapiokové mouky na vlastnosti mléčných dezertů

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

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

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

## C - dobře

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená práce studentky Anety Machalové se zabývá vlivem zastoupení banánové a tapiokové mouky na vlastnosti mléčných dezertů. V teoretické části studentka popisuje mléko a jeho složení, dále charakterizuje vybrané mléčné dezerty a zabývá se potravinovou alergií a intolerancí na složky mléka. Výhradu mám k názvu kapitoly 1.2 Syrovátka, kapitolu by bylo vhodnější (i vzhledem k jejímu obsahu) nazvat např. jako Syrovátkové bílkoviny. Celkově se v teoretické části vyskytují jazykové a formulační nedostatky, které pravděpodobně vznikly při překladu z cizojazyčných zdrojů (např. molekulární vs. molekulová hmotnost). V některých případech jsou nevhodně citovány zdroje (např. "Institut Galenus"). Studentka také zavádí zkratky, které nejsou v textu vysvětleny. Cíle práce jsou jasně definovány. Popis metodiky je odpovídající, připomínku mám pouze k přístrojovému vybavení pro stanovení viskoelastických vlastností vzorků, kde byl použit rotační reometr a nikoliv viskozimetr. Výsledky práce jsou prezentovány pomocí tabulek a grafů. Studentka v této části práce však nedodržuje jednotné označování veličin, kdy používá zároveň termíny elastický-skladovací a viskózní-ztrátový modul pružnosti. Diskuzi zjištěných výsledků prakticky postrádám. V závěru práce studentka shrnuje zjištěné poznatky, vhodné by bylo připojit také doporučení, jak by se mohl ubírat případný další výzkum. I přes výše uvedené připomínky odpovídá překládané práce požadavkům a splňuje stanovené cíle, proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm C-dobře.

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

1. Jaký je rozdíl mezi potravinami s nízkým obsahem laktózy a potravinami bezlaktózovými?
2. Z jakého důvodu byla analýza bobtnavosti provedena pouze u tapiokové mouky?
3. Jaký poměr banánové a tapiokové mouky byste doporučila pro přípravu mléčného dezertu?

V e Zlíně dne **06.06.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce