



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta



### Hodnocení bakalářské práce - oponent

<b>Studijní program:</b>	B4131 - Zemědělství
<b>Studijní obor:</b>	Agropodnikání
<b>Akademický rok:</b>	2012
<b>Název práce:</b>	<b>Sýry a analogové produkty</b>
<b>Student:</b>	<b>Veronika Joklová</b>
<b>Katedra:</b>	Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
<b>Vedoucí práce:</b>	Ing. Eva Samková, PhD.
<b>Oponent:</b>	Ing. Jiří Kopáček, CSc.
<b>Pracoviště oponenta:</b>	Českomoravský svaz mlékárenský

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce		X					
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou		X					
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků	X						
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce			X				
8	Odborný přínos práce a její praktické využití			X				
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem			X				
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování	X						

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

- Úroveň bakalářské práce studentky Veroniky Joklové je na velmi dobré úrovni. Přes řadu připomínek, které jsem uvedl v samostatné příloze, lze konstatovat, že studentka úspěšně vyřešila zadané téma práce, seznámila se s celou řadou dostupných literárních zdrojů, na jejich základě vypracovala rešeršní část. Úspěšně se pak vypořádala se sestavením požadovaného dotazníku a jeho vyhodnocením. Po formální stránce je práce správně členěna, je přehledná a má dobrou stylistickou a vypovídající úroveň. V práci se vyskytuje minimální počet překlepů a drobných chyb, které však nesnižují celkovou dobrou úroveň práce. Zdařilá je rovněž fotografická dokumentace.
- Výhrady k práci jsou sepsány především proto, že práce je součástí grantového projektu OP VK a mělo by k nim být přihlédnuto při jeho konečném zpracování. Tyto připomínky jdou však v řadě případů nad rámec předkládané bakalářské práce.
- Otázky do diskuze jsou rovněž součástí uvedené samostatné přílohy.

**Závěr:** Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**V ý b o r n ě**

*(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhově/a)*

Datum, 29.03.2012

Podpis oponenta

## Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Zvoleným cílem řešení zadaného tématu bakalářské práce bylo posoudit, jak spotřebitelé vnímají rozdíly mezi sýry a analogovými produkty. Uvedené téma je nesmírně aktuální, protože se na trhu mléčných výrobků objevuje stále více náhražek, které v řadě případů nejsou pouhou novou a zcela legitimní výrobkovou skupinou, ale v řadě případů jsou především nekalou konkurencí a to vzhledem k tomu, že je jejich výrobci, popř. distributoři či prodejci často nesprávně označují a prodávají nesprávným způsobem, a tak se v konečném důsledku dopouštějí klamání spotřebitelů.

V literárním přehledu si studentka zaměřila na definice a klasifikaci sýrů a analogů s uvedením platné legislativy. Je velkou škodou, však v této rešerši opomněla uvést hlavní legislativní předpisy v této oblasti, a to zejména:

- Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy
- Rozhodnutí komise 88/566/EEC, 98/111/EC a 2010/791/ o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
- V práci chybí uvedeno rovněž nejaktuálnější evropské nařízení, kterým je Nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, ve kterém jsou rovněž zahrnuta ustanovení týkající se imitovaných výrobků.
- z platné české legislativy pak chybí zejména Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

Pokud by řešitelka ocitovala příslušné pasáže týkající se označování z výše uvedených právních předpisů, mohla by dobře zpracovaná bakalářská práce získat na větší hodnotě.

Z pohledu právní terminologie je potřeba také namítnout, že termín „analogový sýr“ či „imitace sýra“ jsou termíny nepřipustné a nemluví se o nich v žádném právním předpisu. Pro potřebu této bakalářské práce je však možné toto označení použít, mělo by to být ale řádně vysvětleno.

Chybou, kterou spatřuji v celé práci je skutečnost, že studentka příliš nerozlišuje analogy z pohledu toho, který výrobek mají imitovat. Často jsou používány termíny přírodní sýr, kdy je míněno výrobek, který neobsahuje náhražkovou složku, ale ještě nepřesnější výraz vidím v používání termínu „pravý sýr“ (str.35; je také součástí dotazníku) nebo dokonce „skutečný sýr“ (str.22). Toto už jsou spíše slangová označení. Pokud by studentka znala výše uvedené Nařízení č.1234/2007, snadněji by pracovala s termíny vyhrazenými pro mléko a mléčné výrobky.

Na str. 19 jsou popisovány základní ingredience pro výrobu analogů, které se však týkají pouze analogových tavených výrobků. Samozřejmě při výrobě analogů imitujících jiné druhy sýrů, ať už pařeně, měkké, polotvrdé a další, se používají ingredience a technologie zcela odlišné.

Na str. 21 je nesprávně uvedeno, že analogové sýry je možné připravit lisováním a vařením kaseinátu vápníku a máslovým olejem..... Správně přeloženo mělo být zřejmě kaseinát vápenatý a máselný olej (nebo lépe bezvodý mléčný tuk), ale i tak zde nespátřuji správné tvrzení, když složky jsou pouze mléčného původu. Zřejmě zde rovněž mělo být uvedení některé nemléčné složky.

Na str. 22 citovaný výrok o tom, že analogové sýry nevyžadují žádné zrání a že kapitálové náklady výrobního zařízení jsou nižší, než pro výrobu přírodních sýrů jsou zcela nesprávné, popř. nesprávně přeložené z citovaného literárního zdroje.

Na str. 23 bych chtěl blíže vysvětlit větu: „*Průmysl často vidí tyto náhražky výrobků jako méněcenný statek přírodních sýrů*“, která mi nedává mnoho smyslu.

V kap. 3 je popsána metodika řešení práce. Zde mám výhradu k poměrně veliké stručnosti. Studentka sice sestavila velmi dobrý formulář pro dotazníkové šetření. V metodice uvádí, že respondenti byli vybráni „náhodným“ způsobem. Bylo by vhodné přesto doplnit, jak tato rekrutace respondentů probíhala a zda se



nejednalo pouze o nahodilé dobrovolníky. Je možné i přes nahodilost takového výběru považovat toto šetření za reprezentativní?

Pro další případnou práci na projektu, který je součástí řešení grantového projektu OP VK, by bylo vhodné provést výběr respondentů s renomovanou agenturou specializovanou na průzkum trhu (nebo s ní tyto věci alespoň konzultovat) a postupovat při tom podle přesně a sofistikovaně nastavených kritérií.

Na str.29 je zmíněn průzkum MML-TGI agentury Median. Zde je potřeba poznamenat, že agentura pracuje ve svém dotazování s nepřesnou terminologií, kdy pod kategorií „tvrdý sýr“ rozumí skupinu všech sýrů polotvrdých, tvrdých i extratvrdých. Tyto výstupy mají určitý obchodní význam, nelze je však takto použít do vědeckých pojednání.

Na str. 33 je uvedeno, jak dotazování respondenti znají analogové produkty. V jejich odpovědích se vyskytuje celá řada mléčných výrobků (opět jsou používány některé vyhrazené pojmy – např. stolní máslo, pomazánkové máslo, Edam, Cottage, sušené mléko). Studentka v tom případě tyto odpovědi nikterak nekoriguje.

Na str.39 je uveden graf vývoje spotřeby sýrů v ČR. V uvedených údajích jsou zahrnuty pouze sýry přírodní a tavené, ale chybí zde tvarohy. V následujících tabulkách jsou pak uvedeny údaje absolutní o množství včetně tvarohů. Do spotřeby sýrů se samozřejmě tvarohy jako kyselé sýry započítávají a rovněž by bylo vhodné grafickou i tabulkovou část sjednotit.

Na str. 40 je citován údaj o prodeji sýrů podle internetového zdroje v ČR. Je potřeba ale poznamenat, že tato data nejsou úplná a zdá se, že zřejmě zahrnují objemy prodeje pouze ze samoobslužných regálů, popř. z pokladních systémů maloobchodních systémů zahrnutých do dotazování. Tyto informace mohou dobře popsat trendy vývoje, v hodnotovém vyjádření jsou však méně přesné. Též pojem „kalibrované sýry“ zahrnuje velmi široký sortiment výrobků, které se plátkují, porcují, strouhají apod.

V tab.23 je nesprávně uveden výrobce výrobku JAVOR jemný tavený, s nivou, se šunkou – je zde uvedena společnost TANY spol. s r.o. ,ale správně má být T.P.K s.r.o.

#### Otázky do diskuze k obhajobě:

- 1) Mohla byste reagovat alespoň na některé z výše uvedených výhrad?
- 2) Co byste uvedla o problematice zpracování analogových produktů v gastronomii a sektoru „fast food“. Nejsou v tomto případě spotřebitelé nejvíce ohroženi klamavými obchodními praktikami (např. „smažený sýr“ nebo např. „cheeseburger“ připravený z analogového produktu). Jaké řešení byste v tomto případě pro značení pokrmu navrhla.
- 3) Jaké rozdíly vidíte mezi sýry a analogy z nutričního hlediska? Je možné, aby analogový produkt nesl zdravotní či výživové tvrzení?

Oponentský posudek vypracoval: ing. Jiří Kopáček, CSc.

Českomoravský svaz mlékárenský

