



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program: B4131

Zemědělství

Studijní obor: Z10115

agropodnikání

Akademický rok: 2012/2013

Název práce:

Senzorické hodnocení vybraných druhů sýrů s plísní na povrchu

Student: Radka Blechová

Katedra: KVDKP

Vedoucí práce: Doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.

Oponent: Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.

Pracoviště oponenta: TPK, s.r.o., závod PRIBINA Příbyslav, oddělení V+V

	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):

Autorka v literární části velmi pěkně charakterizuje pojem senzorická analýza a popisuje technologii výroby plísňových sýrů. Velmi přehledně je popsána metodika experimentu. Kladně lze hodnotit vysoký počet dotazovaných osob.

V literární části autorka uvádí, že plísňové sýry jsou při zrání postřikovány natamycinem. Má tuto skutečnost autorka nějak prověřenou? Jedná se o velmi kontroverzní až poplašné tvrzení. Pochází tato informace z důvěryhodného zdroje?

Doplňující otázka: V jakých fázích výroby těchto sýrů je možno aplikovat plísňovou kulturu?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

22. 4. 2013

Podpis oponenta

Čejna