

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: **Soňa Brožová**
Studijní obor: Ochrana veřejného zdraví
Vedoucí bakalářské práce: RNDr. Jana Krejsová
Katedra: Veřejného a sociálního zdravotnictví
Název bakalářské práce: **Technologie zpracování a senzorické hodnocení jakosti kravského mléka a vybraných produktů z něj vyrobených**

Volba tématu: **1. Mimořádně aktuální**
2. Aktuální pro danou oblast
3. Užitečné a prospěšné
4. Standardní úroveň
5. Neobvyklé

Cíl práce a jeho naplnění: **1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn**
2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
4. Nevhodně zvolený cíl

Struktura práce: **1. Originální – zdařilá**
2. Logická – systémová
3. Logická – tradiční
4. Pro dané téma tradiční
5. Pro dané téma nevhodná

Práce s literaturou: 1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
3. Dobrá, běžně dostupné prameny
4. Slabá, zastaralé prameny

Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):
1. Mimořádné, funkční
2. Velmi dobré, funkční
3. Odpovídá nutnému doplnění textu
4. Nedostačující

Přínosy bakalářské práce: 1. Originální, inspirativní názory
2. Ne zcela běžné názory
3. Vlastní názor argumentačně podpořený
4. Vlastní názor chybí

Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:
1. Práci lze uplatnit v praxi
2. Práci lze uplatnit ve výuce
3. Vhodná pro publikování
4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce

Formální stránka: **1. Výborná**
2. Velmi dobrá
3. Přijatelná
4. Nevyhovující

Jazyková stránka:

1. Stylistika **a) výborná**
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující
2. Gramatika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

- 1. nemám**
2. mám tyto:

Další hodnocení:

Bakalářská práce řeší technologii zpracování a senzorické hodnocení jakosti kravského mléka a produktů z něj vyrobených. Autorka si stanovila dva cíle. Prvním cílem bylo popsat technologické postupy při zpracování mléka a popsat dílčí kroky ve výrobě vybraných mléčných výrobků. Druhým cílem bylo porovnání senzorických vlastností u mléčných výrobků z ekologické produkce a výrobků z běžného potravinářského provozu.

Teoretická část bakalářské práce je zaměřena na technologii zpracování mléka. Popisuje výrobu vybraných druhů mléčných výrobků. Jedná se o konzumní mléko, kysané mléčné výrobky a sýry. V práci je velmi kvalitně a odborně popsána technologie zpracování mléka a postupy výroby mléčných potravin. Velmi oceňuji kvalitní odborný popis nejčastěji se vyskytujících senzorických vad mléčných výrobků včetně příčin jejich vzniku. Velmi zajímavou informací je podrobný popis čistých mlékařských kultur včetně vad. Nedílnou součástí teoretické části jsou stručně charakterizovány nejčastěji se vyskytující onemocnění přenášené mlékem.

V praktické části autorka zkoumala, zda se liší technologické postupy zpracování mléka a postupy při výrobě čerstvého sýra používané na ekologické farmě od technologických postupů využívaných běžnou potravinářskou firmou. Dále porovnávala, zda se objevují rozdíly v senzorických vlastnostech výrobků od těchto dvou producentů.

Odlišnosti v technologii zpracování se autorka snažila zachytit pomocí pozorování přímo ve výrobě. Pro pozorování si zvolila dvě firmy. Vybrala si biofarmu Slunečná v okrese Prachovice a potravinářský provoz MADETA, a.s. v Jindřichově Hradci.

Rozdíly v senzorické jakosti produktů zkoumala u vybraných produktů. Hodnocení jakosti se zúčastnilo 10 laických hodnotitelů ve všech věkových kategoriích. Ti obdrželi senzorický dotazník, do kterého pomocí bodové stupnice zaznamenávali své subjektivní pocity z ochutnávek výrobků. Hodnoceny byly parametry: **barva, konzistence, vůně a chuť** u konzumního mléka, jogurtu, jogurtového mléka, sýra. Výsledky z dotazníků byly zpracovány do tabulky a graficky znázorněny v grafech.

V průběhu práce byly stanovené cíle splněny a odpovědi na výzkumné otázky nalezeny. Z výsledků polostandardizovaného pozorování v provozu zpracovatelů kravského mléka vyplývá, že technologie zpracování mléka a technologie výroby mléčných produktů se u různých producentů neliší. Rozdíly jsou pouze v množství zpracovávaného mléka a v množství výrobků včetně automatizace provozu.

Při hodnocení senzorických vlastností, byly zaznamenány pouze nepatrné rozdíly. Neprokázalo se, že by výrobky z běžného potravinářského provozu měly odlišné senzorické vlastnosti oproti výrobkům z ekologické farmy a naopak.

Tato práce je velmi pěkně strukturována, přehledná a přínosná i pro širokou veřejnost. Využití je i jako základ pro další zkoumání dané problematiky.

obhajobě:

1. ano

2. ne

Navrhovaná klasifikace: 1. výborně

2. velmi dobře

3. dobře

4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

.....
.....
.....
.....

Datum: 1.9.2013.....

Podpis vedoucího bakalářské práce.....

