



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: Kvalita a zpracování zemědělských produktů
Studijní obor: Kvalita a zpracování zemědělských produktů
Akademický rok: 2021/2022
Název práce: Vliv přídatku nutričně významných složek na vybrané vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků
Student: Bc. Simona Honesová
Katedra: Katedra potravin, biotechnologií a kvality zemědělských produktů
Vedoucí práce: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
Oponent: Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.
Pracoviště oponenta: Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, as.

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	X						
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	X						
3 Vhodnost metodiky řešení	X						
4 Využití metod zpracování výsledků	X						
5 Interpretace výsledků, diskuse	X						
6 Formulace závěrů práce	X						
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	X						
8 Odborná úroveň práce	X						
9 Formální úprava práce	X						
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	X						

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Autorka v literární části přehledně popisuje význam a charakteristiku kysaných mléčných výrobků, zejména jogurtů. Uceleně je zpracována tabulka technologických postupů jednotlivých druhů jogurtů. Je zhodnocen i nutriční význam jogurtů. Jsou používány aktuální literární zdroje a navíc v množství přesahující obvyklý počet pro tento typ publikace. Kapitola Materiál a metodika je velmi podrobně popsána, rovněž tak parametry antioxidační aktivity. Výsledky jsou názorně zpracovány, jak po stránce fyzikálně-chemických parametrů, tak i po stránce senzorkého vyhodnocení. Kladem experimentu je i vyhodnocení vlivu zpracování ovoce na formu aplikovatelnou do jogurtů (džem). Předložená práce splňuje požadavky kladené na tento typ publikace.

Otázky:

1/ Antioxidační aktivita v ovoci je velmi eliminována standartně používanou sterilační teplotou pro přípravu džemů do jogurtů. Existují i jiné metody mikrobiálního ošetření ovoce, které by na antioxidační aktivitu neměly tak negativní vliv?

2/ Které další ovoce s potencionálně vysokou antioxidační aktivitou by bylo vhodné použít?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum: 26. 04. 2022

Podpis: