

## Posudek vedoucího bakalářské práce Simony ŽABČÍKOVÉ

*„Nové trendy v technologii sýrů“*

Cílem bakalářské práce **Simony ŽABČÍKOVÉ** bylo na základě literární rešerše zpracovat problematiku technologie sýrů, a to jak sladkých sýrů, tak i kyselých sýrů (tvarohů) včetně mikroorganismů pro tento účel využívaných.

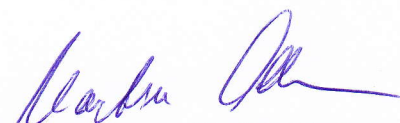
Práce je rozčleněna do několika částí a svým obsahem pokrývá celou oblast technologie sladkých i kyselých sýrů od výchozích surovin přes používané mikroorganismy až po jednotlivé procesy vedoucí k požadovaným výrobkům. První část práce je věnována mléku, a to včetně jeho složení, získávání, zpracování a kontrole kvality. Další část je poměrně podrobně věnována čistým mlékařským kulturám, jejich historii, významu, přípravě, uchovávání i kontrole kvality. Další část se zabývá obecně problematikou sýrařství a specifikaci jednotlivých druhů sýrů dle různých hledisek. Finální část práce je pak podrobněji věnována technologiím sýrů sladkého a kyselého sýrařství. Jsou zde popsány požadavky na kvalitu mléka, způsoby srážení i sýření a v neposlední řadě i možnosti zpracování sýřeniny.

K celkovému hodnocení práce lze říci, že po věcné stránce má práce velmi dobrou úroveň odpovídající bakalářskému stupni. Škoda jen, že většina práce byla psána až v období bezprostředně před odevzdáním práce a nebylo tak možné některým problematikám v práci, jako je třeba problematika stále rostoucí nabídky nejrůznějších druhů sýrů, věnovat poněkud větší pozornost. Avšak je třeba konstatovat, že problematika sýrařství je natolik široká, že by vystačila na několik prací podobného rozsahu. Bakalářská práce je podpořena přiměřeným počtem kvalitních literárních pramenů s relativně malým počtem nerecenzovaných internetových odkazů.

Závěrem lze prohlásit zadání bakalářské práce za splněné. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

- výborně - m -

V Pardubicích 20. srpna 2012

  
doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce