

Posudek vedoucího bakalářské práce Kateřiny PODMOLÍKOVÉ

„Technologie a analýza fermentovaných mléčných výrobků”

Cílem bakalářské práce **Kateřiny PODMOLÍKOVÉ** bylo zpracovat literární rešerši zabývající se fermentovanými mléčnými výrobky a popsat základní analytické metody použitelné pro analýzu významných složek těchto výrobků.

Práce je rozčleněna do několika tematických částí. První z nich je zaměřena na definici fermentovaných mléčných výrobků a jejich rozčlenění do jednotlivých skupin. Druhá část je věnována vlastní technologii výroby fermentovaných výrobků počínaje úpravou mléka přes přípravu startovacích kultur, proces zakysání a hlavní fermentace až po finalizaci výrobků zahrnující přidavek ochucovadel a dalších aditivních látek. Třetí část práce je věnována metodám analýzy fermentovaných mléčných výrobků zahrnující jak senzoričné hodnocení, tak i chemické metody analýzy významných složek, mezi které patří kyselost, obsah tuku, bílkovin a cukrů. Další část práce se zabývá vlivem fermentovaných mléčných výrobků, resp. jejich složek, na lidský organismus. Ve finální kapitole jsou prezentovány výsledky anketního průzkumu, který studentka realizovala v rámci své bakalářské práce.

Co se hodnocení vlastní práce týká, tak lze konstatovat, že se studentka o bakalářskou práci zajímala i během semestru a jako vlastní iniciativu provedla anketní průzkum konzumace fermentovaných mléčných výrobků, což rozhodně zvýšilo kvalitu celé práce. Celkově lze bakalářskou práci hodnotit jako velmi dobrou jak po stránce věcné, tak i po té jazykové. Stejně tak za plně vyhovující považují i seznam použité literatury s minimem internetových odkazů a s celkově dostatečným počtem literárních zdrojů.

Závěrem lze konstatovat, že zadání bakalářské práce bylo splněno, předkládanou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

- **v ý b o r n ě** -

V Pardubicích 20. srpna 2012


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce