

Posudek vedoucího bakalářské práce Daniely FIKAROVÉ

„Nové trendy při zpracování mléka a výrobě tvarohů“

Bakalářská práce **Daniely FIKAROVÉ** se zabývá problematikou zpracování mléka s následnou výrobou kyselých sýrů, a to se zaměřením na Farmářský tvaroh jako jeden z charakteristických výrobků Mlékárny Hlinsko a.s.

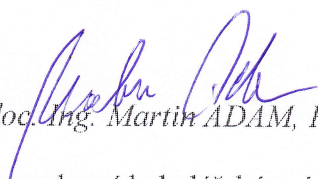
Práce je logicky rozčleněna do příslušných podkapitol. Specifikovány jsou jednotlivé suroviny pro výrobu výše uvedeného tvarohu, a to jak mléko, tak i příslušné mikroorganismy. Z technologického hlediska jsou prezentovány procesy vedoucí k výrobě Farmářského tvarohu počínaje příjmem a zpracováním mléka až po balení a skladování finálního výrobku i vedlejšího produktu, tj. syrovátky. Uvedeny jsou i metody pro laboratorní rozbor mléka a tvarohu a zvláštní pozornost je věnována zdravotním aspektům spojeným s konzumací těchto druhů mléčných výrobků.

Studentka projevila při realizaci práce značnou samostatnost již při specifikaci téma celé práce a sama si zajistila i příslušné konzultace v Mlékárně Hlinsko a.s., kde se s výrobou Farmářského tvarohu mohla i detailně seznámit. Vlastnímu zpracování práce věnovala dostatek času a průběžně konzultovala a dopracovávala jednotlivé kapitoly na základě vzájemné diskuze. Seznam literárních pramenů považuji za plně vyhovující.

Závěrem mohu prohlásit, že zadání bakalářské práce bylo zcela splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

- v ý b o r n ě -

V Pardubicích 4. srpna 2016


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.
vedoucí bakalářské práce