

Posudek vedoucího bakalářské práce Martina HELISE

„Nové trendy v technologii jogurtů“

Cílem bakalářské práce **Martina HELISE** bylo zpracovat literární rešerši zabývající se problematikou jogurtů a popsat základní analytické metody použitelné pro analýzu surovin i významných složek těchto výrobků.

Práce je rozčleněna do několika tematických částí. První z nich je zaměřena na definici jogurtových výrobků a jejich rozčlenění do jednotlivých skupin. Popsány jsou zde hlavní suroviny pro jejich výrobu od mléka přes mlékárenské kultury po složky ochucující a stabilizující. Druhá část je věnována technologii výroby jogurtů, přičemž popsány jsou jak výroby založené na fermentaci v tanku nebo v termostatu, tak i výroby tekutých jogurtů. Další část popisuje základní metody používané pro analýzu surovin i jogurtových výrobků, a to včetně metod imunochemických a senzorických. Pozornost je také věnována vlivu konzumace jogurtů na lidské zdraví, kdy jsou uvedeny jak vlivy pozitivní, tak i negativní. Na závěr jsou prezentovány výsledky anketního průzkumu realizovaného v rámci dané bakalářské práce.

Co se hodnocení týká, tak lze konstatovat, že student bakalářské práci věnoval přiměřené množství času a jako vlastní iniciativu provedl anketní průzkum týkající se konzumace jogurtových výrobků, což rozhodně zvýšilo kvalitu celé práce. Jsou však na ní vidět drobné nedostatky související s nezkušeností autora se psaním odborného textu takového rozsahu. Např. u číslování kapitol měly být kapitoly 1.4 až 1.10 zahrnuty jako podkapitoly do kapitoly 1.3 nebo podkapitola 1.2.4.1 bez navazující 1.2.4.2 měla být uvedena pouze jako další samostatný odstavec v kapitole 1.2.4. Celkově lze bakalářskou práci hodnotit jako zdařilou.

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

- výborně - m -

V Pardubicích 28. července 2017


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce