

Posudek oponenta bakalářské práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Změny ve složení a technologických vlastnostech kravského mléka v průběhu dojení**

Řešitel: **Růžena Vávrová**

Vedoucí práce: **prof. Ing. Gustav Chládek, CSc.**

Oponent: **Ing. Jana Javorová**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	B
3.	Využití znalostí získaných studiem	B
4.	Využití odborné literatury	C
5.	Vhodnost metodiky řešení	B
6.	Využití metod zpracování výsledků	B
7.	Interpretace výsledků, diskuze	D
8.	Formální úprava práce	C
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	B

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Práce se zabývala změnami ve složení a technologických vlastnostech kravského mléka v průběhu dojení. Velmi pozitivně lze hodnotit zařazení experimentu. V textu se vyskytují menší formální nedostatky a nepřesné formulace (např. v kapitole Výsledky a diskuze označení měřeného parametru jako „voda“ namísto např. „množství přidané vody“ nebo tvrzení, že „snímač pracuje na základě vysílání paprsku kyvetou“ na str. 25). Na autorku mám celkem 5 dotazů.

- 1) Jaký významný vnější faktor působí v průběhu roku na tučnost mléka a jak?
- 2) Kde se v lidském organismu tvoří laktáza?
- 3) Jaké další vysvětlení (kromě kalibrace přístroje), by bylo možné použít v případě zjištění zvodnění mléka?
- 4) Jak si vysvětlujete rozdíly v množství přidané vody v mléce mezi dojnícemi?
- 5) Jak si autorka vysvětluje průkazně vyšší množství popelovin v mléce v zimním období?

Závěr: Bakalářskou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **B**

Datum: 4. 5. 2017

Ing. Jana Javorová

oponent práce