

**UNIVERZITA PARDUBICE**  
**FAKULTA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ**

**STANOVENÍ CHLORIDU SODNÉHO V RŮZNÝCH  
DRUZÍCH SÝRŮ**  
**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**AUTOR: Monika Krestýnová**

**VEDOUCÍ PRÁCE: doc. Ing. Josef Královský, CSc.**

**2008**

**UNIVERSITY OF PARDUBICE**  
**FACULTY OF CHEMICAL TECHNOLOGY**

**DETERMINATION OF NATRIUM CHLORIDE**  
**CONTENT IN VARIOUS CHESSE KINDS**

**BACHELOR WORK**

**AUTHOR: Monika Krestýnová**

**SUPERVISOR: doc. Ing. Josef Královský, CSc.**

**2008**

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Monika KRESTÝNOVÁ**

Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Hodnocení a analýza potravin**

Název tématu: **Stanovení chloridu sodného v různých vzorcích sýrů**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

1. Provedte literární rešerši týkající se stanovení obsahu chloridu sodného a jeho významu v potravinách. Dále se zaměřte na technologii výroby různých druhů sýrů.
2. V experimentální části provedte stanovení obsahu chloridu sodného v různých druzích sýrů. Obsah chloridu sodného stanovte srážecí titrační metodou za použitím odměrného roz-toku dusičnanu stříbrného.
3. Dosažené výsledky kriticky zhodnoťte a porovnejte naměřené hodnoty chloridu sodného s hodnotami uvedenými výrobcem.

Rozsah grafických prací:  
Rozsah pracovní zprávy:  
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**  
Seznam odborné literatury:

**Podle pokynů vedoucího práce.**

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Josef Královský, CSc.**  
Katedra analytické chemie  
Konzultant bakalářské práce: **Ing. Blanka Beňová**  
Katedra analytické chemie  
Datum zadání bakalářské práce: **18. února 2008**  
Termín odevzdání bakalářské práce: **27. června 2008**



prof. Ing. Petr Lošťák, DrSc.

děkan

L.S.



prof. Ing. Karel Vytřas, DrSc.

vedoucí katedry

V Pardubicích dne 10. března 2008

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na mou práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 27. 06. 2008

Monika Krestýnová

Při této příležitosti bych chtěla poděkovat doc. Ing. Josefu Královskému, CSc. za zadání přínosného tématu bakalářské práce. Dále pak Ing. Blance Beňové za její rady, cenné připomínky a trpělivost při vedení mé bakalářské práce.

V neposlední řadě patří velký dík všem, kteří mě jakkoli podporovali při studiu na Univerzitě Pardubice.

## **SOUHRN**

Bakalářská práce je zpracována formou rešerše týkající se stanovení obsahu chloridu sodného a jeho významu v potravinách.

Teoretická část práce se zabývá historií vzniku sýrů, jejich rozdělení a výrobou. Samostatná kapitola je věnována technologickému postupu při výrobě tavených sýrů. Dále je popsána základní charakteristika chloridu sodného, vliv na organismus, význam ve výživě a jeho stanovení.

Experimentální část je zaměřena na stanovení obsahu chloridu sodného srážecí titrační metodou za použití odměrného roztoku dusičnanu stříbrného v různých druzích tavených sýrů.

Klíčová slova:

chlorid sodný

srážecí titrační metoda

sýr

## **SUMMARY**

Bachelor work is worked out in a form of background research applied on the determination of sodium chloride and its importance in food.

The theoretical part of the work deals with the history of cheese origin, their division and production. A separate chapter is dedicated to technological process in the manufacture of processed cheese. Furthermore, the basic characteristics of sodium chloride, effect on the organism, the importance for nutrition and its determination are described.

The experimental part is focused on determining the content of sodium chloride by the precipitation titration method while using silver nitrate solution in various types of processed cheese.

Keywords:

sodium chloride

precipitation titration method

cheese