

## Posudek vedoucího bakalářské práce Veroniky PANÁČKOVÉ

### *„Technologie a vlastnosti konzumního mléka”*

Cílem bakalářské práce Veroniky PANÁČKOVÉ bylo zpracovat literární rešerši zabývající se technologií konzumního mléka a porovnat složení a vlastnosti kravského mléka s jinými druhy mlék (např. kozí, ovčí či mateřské) konzumovaných na našem území.

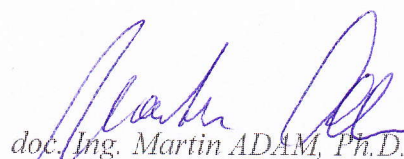
Práce je logicky rozčleněna do jednotlivých tematických částí. První z nich je zaměřena na mléko jako takové. Popsány jsou procesy tvorby a získávání mléka a uvedeny jsou jak hygienické, tak i jakostní požadavky na mléko. V další části jsou prezentovány základní technologické postupy při zpracování mléka, a to od prvotního zpracování čerstvě nadojeného mléka až po finalizaci mléka konzumního včetně mléka trvanlivého. V následujících kapitolách jsou pak prezentovány jednotlivé složky nejprve mléka kravského a poté i mlék dalších saveců, a to mléka kozího, ovčího a mateřského. V neposlední řadě je pozornost věnována i významu mléka ve výživě člověka a rovněž jsou diskutovány i zdravotní aspekty spojené s konzumací mléka, kdy mléčná bílkovina kasienu je považována za jeden z nejvýznamnějších potravních alergenů.

Co se hodnocení vlastní práce týká, tak lze konstatovat, že se studentka o bakalářskou práci zajímala i během semestru a ke kontrole ji odevzdala s dostatečným časovým předstihem. Celkově lze bakalářskou práci hodnotit jako velmi dobrou jak po stránce obsahové, 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:

- výborně -

V Pardubicích 20. srpna 2014

  
doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce