

Posudek bakalářské práce

Autor: Tomáš Tyemnyák

Název: Nutriční hodnocení tavených sýrů

Studijní obor: Hodnocení a analýza potravin

Předložená bakalářská práce se zabývá aktuální problematikou konzumace tavených sýrů. Ty jsou známé svým vyšším obsahem tuků, chloridu sodného a polyfosfátů, jejichž nadměrná konzumace má negativní dopad na lidské zdraví. Naproti tomu, tavené sýry jsou výborným zdrojem vápníku.

Samotná práce je nejen kompilací vybraných informací o výrobě a analýze tavených sýrů, ale pozitivně hodnotím aktivní přístup autora k experimentální práci, kterou prováděl nejen na našem pracovišti, ale také ve společnosti Madeta a.s. Výsledkem je čtivá práce podávající relevantní informace o technologii výroby a analýze významných živin. Experiment je přehledně popsán, v přílohách jsou nadstandardně uvedeny příklady výpočtů (jakási forma protokolu). Nicméně výsledky by si zasloužily lepší interpretaci a to jak po grafické stránce, tak s ohledem na srovnání s ostatními publikacemi z tohoto oboru.

Forma a styl odpovídají požadavkům kladených na tento typ vysokoškolské práce, citace jsou provedeny v souladu s platnými předpisy, pouze bych uvítal vyšší zastoupení zahraničních periodik.

Zadání práce bylo splněno a práci doporučuji k obhajobě. Hodnotím známkou

VÝBORNĚ

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Vedoucí práce



21.8.2014