

Posudek vedoucího bakalářské práce

Předložená bakalářská práce **Adély Misařové** představuje syrovátku jako zajímavý produkt využitelný nejen v potravinářství. Autorka charakterizuje syrovátku, technologii její výroby, věnuje se jejímu složení, zpracování, využití při výrobě typických syrovátkových produktů – sýrů. Pozornost autorky se soustředila také na proteinové koncentráty, syrovátku bez obsahu laktosy, demineralizovanou a sušenou syrovátku i podmáslí. Dále jsou popisované zajímavé způsoby využití syrovátky mimo hlavní oblast, což je potravinářský průmysl.

Autorka se v souladu se zadáním pokusila i o zmapování výroby syrovátky i syrovátkových produktů v České Republice.

Práce je logicky členěna do jednotlivých kapitol, obsahuje 5 tabulek a rovněž 5 názorných obrázků a schémat. Seznam literatury obsahuje 60 citací, z nichž dvě třetiny tvoří internetové odkazy. Autorka splnila zadání, rozsah práce je přiměřený.

Po stránce stylistické i jazykové je práce na dobré úrovni. Autorka se s úspěchem zhostila zadaného tématu a prokázala schopnost samostatně pracovat s literaturou. Kladně hodnotím rovněž aktivní přístup studentky po celou dobu zpracování bakalářské práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím jako **výbornou**.

V Pardubicích 5. 8. 2010

Ing. Marcela Pejchalová, Ph.D.

