

Posudek vedoucí bakalářské práce

Sára Laifrová

### **Využití membránových procesů v mlékárenství**

Bakalářská práce slečny Laifrové se zabývá membránovými technologiemi a jejich uplatněním v potravinářství, především v mlékárenství.

Teoretická část práce obsahuje rozdělení a stručnou charakteristiku tlakových a elektromembránových procesů. Navazující rešeršní část je pak zaměřena na vlastní aplikace membránových procesů při zpracování mléka, při výrobě sýrů, tvarohů a úpravě syrovátky.

V závěrečné kapitole se autorka zabývá zhodnocením získaným informací a posouzením výhod i omezení používaných membránových technologií.

Bakalářská práce je zpracována přehledně, v teoretické části se nevyskytuje větší množství gramatických chyb. Rešerše mohla být zpracována poněkud pečlivěji, překlepy a formální chyby jsou v ní častější. Textová část práce je vhodně doplněna tabulkami, obrázky a schémata.

Studentka přes počáteční rozpaky zvládla zpracování principů studovaných procesů i práci s literárními odkazy. Domnívám se, že více prostoru mohlo být v práci věnováno podrobnější a aktuálnější rešerši.

Cíle bakalářské práce považuji za splněné. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

„C“

Pardubice 1. 7. 2024

Ing. Hana Jiránková, Dr.