

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Kozáčková Dana</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Černíková Michaela, MVDr. Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/2017

### Název diplomové práce:

Vliv rychlosti míchání na konzistenci tavených sýrů

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Dany Kozáčkové se zabývá vlivem rychlosti míchání a různých časů na konzistenci taveného sýra. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby tavených sýrů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

V teoretické části práce je popsána základní charakteristika taveného sýra (včetně historie, legislativy a klasifikace) a jeho výroba. Celá samostatná kapitola je pak věnována klíčovým faktorům ovlivňujícím strukturu taveného sýra. Text je citován 74 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích.

V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků (celkem 66 vzorků), kdy byla zhodnocena konzistence modelových vzorků pomocí texturní profilové analýzy a dynamické oscilační reologie. Tyto metody jsou významné pro charakterizaci viskoelastických vlastností zkoumaných vzorků. Kromě toho byly prováděny doplňkové analýzy stanovení hodnot pH a obsahu sušiny a tuku. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v klasických sloupcových grafech (celkem 21) a v tabulkách (celkem 4). Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány. V práci však postrádám zmínku o statistickém zpracování výsledků, kdy není jasné, jestli a jak byly výsledky statisticky zpracovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně a profesionálně.

Velmi kladně hodnotím fakt, že byla předložená práce podkladem pro vypracování publikace v impaktovaném časopise.

Výše uvedené formální připomínky, které k práci mám, nijak nesnižují výbornou úroveň tohoto textu. Diplomovou práci Bc. Dany Kozáčkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

- 1) Proč byla pro výrobu vzorků tavených sýrů vybrána kvarterní směs tavicích solí, která byla složena z 38 %  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ , 18 %  $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ , 22 %  $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ , 22 % polyfosforečnanu sodného?
- 2) Uveďte doporučení pro další vědeckou práci, která by navazovala na Vámi zkoumané téma?

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce