

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Brázdilová Zuzana
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Černíková Michaela, MVDr. Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Vliv doby míchání na konzistenci tavených sýrů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Zuzany Brázdilové 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 konzistenci taveného sýra. Text je citován 104 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně anglických. 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, kdy byla zhodnocena konzistence modelových vzorků dynamické oscilační reologie. Tato metoda je významná 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 a v tabulkách. 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.

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

Otázky oponenta diplomové práce:

Proč byla pro výrobu vzorků tavených sýrů použitý 8-tydenní přírodní sýr? Jak může ovlivnit zralost výchozí suroviny viskoelastické vlastností tavených sýrů?

Proč byla pro výrobu vzorků tavených sýrů vybrána kvarterní směs tavicích solí, která byla složena z 39 % Na_2HPO_4 , 18 % NaH_2PO_4 , 21 % $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$, 22 % polyfosforečnanu sodného a v jaké celkové koncentraci byla použita?

V e Zlíně dne 17.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce