

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Wendy Číhalová
Studijní program:	Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2020/21

Název diplomové práce:

Vliv postupného přidávání vody na reologické vlastnosti tavených sýrů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Teoretická část práce je velmi obsáhlá, což však v důsledku je v protikladu s výsledkovou částí, která tvoří kratší část práce. Některé kapitoly se obsahově prolínají a studentka často opakuje, již dříve zmíněná fakta. Popřípadě jsou zde podkapitoly (3.3), které svým obsahem spadají spíše do metodiky než do teoretické části, a nevěnují se náplni kapitoly (3). Kladně hodnotím použití velkého množství citované literatury, která je bohužel použita pouze v teoretické části práce. Cíle práce jsou vytyčeny jasně, avšak ne všechny jsou zcela splněny.

Výsledková část práce obsahuje výčet dosažených výsledků s velkým množstvím grafů. Co je velkým nedostatkem této práce je chybějící diskuse. Vzhledem k použití 129 zdrojů v teoretické části, je netypické, že diskuse s autory není zařazena.

Závěr práce je formulován jasně, ovšem ne vždy je zohledněn hlavní cíl práce, a to množství přídavku vody do sýru.

Práce obsahuje velké množství gramatických, stylistických a formálních chyb.

Přes uvedené výtky a nedostatky doporučuji práci k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 12 uvádíte, že Camembert je z Německa a vyráběl se tepelným záhřevem v konzervě. Mohla byste toto tvrzení blíže objasnit? Jaký je původ Camembertu?
2. Při jaké teplotě jste skladovala vzorky sýrů – v metodice uvádíte 6°C a ve výsledkové části 4 °C?
3. Z jaké Vámi použité suroviny byste doporučila vyrábět tavené sýry a s jakým přídavkem vody?
4. Proč jste neprovedla senzorické hodnocení vyrobených sýrů?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce